

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ(ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН

Специальность: БАРМЕН 4-го разряда

2024

Аннотация рабочей программы дисциплины «Основы предпринимательской деятельности»

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной подготовки по профессии 11176 бармен

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

Цель освоения дисциплины овладеть навыками диагностики организационной культуры и умением применять их на практике, умением обеспечивать соблюдение этических норм взаимоотношений в организации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять основные источники права, регулирующие предпринимательскую деятельность;
 - определять признаки предпринимательской деятельности;
 - определять организационно-правовые формы организаций;
 - оценивать финансовое состояние организации, анализировать платежеспособность организации;
 - организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определяемых руководителем;
 - использовать на практике полученные знания;
 - осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
 - оценивать ситуацию и принимать эффективные решения;
 - выстраивать взаимоотношения с представителями различных сфер деятельности;
 - создавать и поддерживать высокую организационную культуру;
 - применять стандарты антикоррупционного поведения;
 - уметь применять на практике особенности различных видов информационных технологий;
 - использовать профессиональную документацию в процессе хозяйственной деятельности;
 - грамотно излагать свои предложения, аргументировать их, обосновывая нормой права;
 - определять действительность гражданско-правовой сделки, ее вид;
 - определять вид гражданско-правового договора;
 - определять и оценивать содержание кредитного договора, а также ответственность его сторон;
 - определять нормативную базу, регулиующую предпринимательскую деятельность;
 - отслеживать и применять изменения и дополнения, вносимые в действующее законодательство;
 - налаживать коммуникации между структурами организации в подготовке и оформлению результатов хозяйственной деятельности.
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
- применение положений Конституции РФ, иных нормативных правовых актов при разрешении практических ситуаций;
 - систему государственной поддержки и регулирования предпринимательской деятельности на современный момент;
 - понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- знать нормы корпоративной культуры и этики;
- использовать и применять нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность;
- анализировать и решать юридические проблемы в сфере гражданских, предпринимательских и процессуальных правоотношений;
- основные виды современных технологий и особенности их применения в различных отраслях и сферах предпринимательской деятельности;
- особенности профессиональной документации в различных сферах хозяйственной деятельности;
- знать теоретические и методологические основы предпринимательской деятельности; - основные положения законодательства о контрактной системе в сфере закупок, товаров, услуг для государственных и муниципальных нужд;
- особенности закупок, осуществляемых малыми и средними предприятиями; - сущность и виды ответственности предпринимателя;
- последствия признания сделки недействительной;
- гражданско-правовые договоры, регулирующие предпринимательскую деятельность;
- кредитные и расчетные обязательства в сфере закупок для государственных и муниципальных нужд;
- основные положения гражданского законодательства по указанным вопросам;
- субъекты предпринимательской деятельности, их права и обязанности.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Общая трудоемкость дисциплины: 8 ч.

Содержание дисциплины:

Виды предпринимательской деятельности и ее особенности. Нормативно-правовое регулирование предпринимательской деятельности. Основы налогообложения. Структура налогового кодекса. Виды налогов для предпринимателей. Методы формирования и оценки бизнес-идеи. Разработка структуры бизнес-плана. Основы бизнес-планирования. Методы формирования и оценки бизнес-идеи. Структура бизнес-плана. Оценка эффективности бизнес-плана. Основные этапы создания товара (услуги).

Аннотация рабочей программы дисциплины «Первичное сырье и конечный продукт»

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной подготовки по профессии 11176 бармен

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Общая трудоемкость дисциплины: 2 ч.

Содержание дисциплины:

Компоненты: понятия, виды, назначение, классификация в зависимости от содержания алкоголя. 10 компонентов для приготовления смешанных напитков и коктейлей Крепкоалкогольные напитки: характеристика, особенности воздействия на организм. Рекомендации по употреблению. Сочетаемость с другими компонентами смешанных напитков. Среднеалкогольные напитки: характеристика, особенности воздействия на организм. Рекомендации по употреблению. Сочетаемость с другими

компонентами смешанных напитков. Безалкогольные напитки: виды, назначение, особенности применения для коктейлей. Рекомендации по использованию в приготовлении смешанных напитков. Вспомогательные компоненты: назначение, виды, классификация по различным признакам. Пряности, приправы. Фрукты и овощи.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Основы барменского дела (Bartending)»

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной подготовки по профессии 11176 бармен

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять на практике правила и технические приемы обслуживания потребителей, основные правила этикета, правила сервировки стола; составлять меню для банкетов, официальных и неофициальных приемов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- правила и технические приемы обслуживания потребителей, основные правила этикета, правила сервировки стола; виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, применяемых при обслуживании потребителей;

- правила и очередность подачи блюд, напитков, требования к их оформлению и температуре, соответствие ассортимента винно-водочных изделий характеру подаваемых блюд;

- правила международного этикета, технику и специфику обслуживания иностранных потребителей (для работающих в ресторанах категории люкс и высшей);

- особенности приготовления, оформления и подачи национальных, фирменных и заказных блюд, блюд иностранных кухонь (для работающих в ресторанах и барах категории люкс и высшей);

- особенности обслуживания приемов, банкетов, торжеств и других специальных мероприятий, а также отдельных контингентов потребителей; характеристики блюд и напитков, уметь предложить их потребителю и предоставить краткую информацию о них в процессе обслуживания;

- профессиональную терминологию; основы психологии и соблюдать при обслуживании принципы профессиональной этики.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Общая трудоемкость дисциплины: 6 ч.

Содержание дисциплины:

Профессия бармен. Стандарты сервиса и требования к профессии. Особенности работы бара. Сервис и требования к профессии. Работа в баре. Правила работы с барной продукцией. Открытие/закрытие бара. Акт списания, старт и стоп листы. Правила приемки

товара. Работа с накладными. Инвентарь бара: виды, назначение. Барные аксессуары: назначение, особенности использования. Оформление витрины и барной стойки.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Охрана труда»

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной подготовки по профессии 11176 бармен

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- правильно организовать свое рабочее место;
- защитить себя и окружающих от воздействия вредных производственных факторов;

- правильно применять средства коллективной индивидуальной защиты;
- выполнять правила пожарной и электробезопасности;
- оказывать доврачебную помощь.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины безопасности труда;
- нормы законодательства в области охраны труда;
- причины возникновения травматизма и профессиональных заболеваний и способы их устранения;

- средства защиты от опасных и вредных производственных факторов;
- правила безопасной организации труда на производстве;
- электробезопасность и пожарную безопасность;
- правила оказания доврачебной помощи.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Общая трудоемкость дисциплины: 7 ч.

Содержание дисциплины:

Основы охраны труда. Нормативное регулирование охраны труда. Ответственность за нарушение правил охраны труда на предприятии. Основы пожарной безопасности. Основные требования к пожарной безопасности.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Отрядные ценности. История и структура РСО. Позиционирование РСО»**

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной подготовки по профессии 11176 бармен

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- историю движения РСО;
- положения Устава Молодежной общероссийской общественной организации «Российские Студенческие Отряды»;
- корпоративный кодекс Молодежной общероссийской общественной организации «Российские Студенческие Отряды»;
- миссию и девиз РСО.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Общая трудоемкость дисциплины: 5 ч.

Содержание дисциплины:

Зарождение движения РСО. Основание единого Центрального штаба ССО. Создание ОРО. Устав Молодежной общероссийской общественной организации «Российские Студенческие Отряды». Корпоративный кодекс Молодежной общероссийской общественной организации «Российские Студенческие Отряды». Миссия и девиз РСО. Ценности и символика. Структура РСО.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Организация деятельности штабов студенческих отрядов»**

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной подготовки по профессии 11176 бармен

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды студенческих отрядов в структуре РСО;
- организацию работы студотрядов;
- формирование штабов и обязанности членов штаба ССО.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Общая трудоемкость дисциплины: 5 ч.

Содержание дисциплины:

Виды студенческих отрядов в структуре РСО. Организация работы студотрядов. Формирование штабов и обязанности членов штаба ССО.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Специфика работы на трудовых проектах студенческих отрядов»**

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной подготовки по профессии 11176 бармен

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности трудовых отношений в ССО;
- требования к участникам ССО;
- права и обязанности членов ССО;
- охрана труда в ССО.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Общая трудоемкость дисциплины: 5 ч.

Содержание дисциплины:

Особенности трудовых отношений в ССО. Требования к участникам. Права и обязанности членов ССО. Охрана труда в ССО.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Основы санитарии и гигиены»

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной подготовки по профессии 11176 бармен

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- осуществлять контроль чистоты и порядка на рабочем месте

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Общая трудоемкость дисциплины: 8 ч.

Содержание дисциплины:

Пищевые инфекции, отравления, гельминтозы. Понятия пищевых инфекций. Отравления, гельминтозы. Санитария и гигиена предприятий общественного питания. Санитария на предприятиях общественного питания. Соблюдение гигиенических норм на предприятиях общественного питания.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Искусство смешивания напитков (Mixology)»

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной подготовки по профессии 11176 бармен

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- готовить и презентовать фирменные напитки с элементами шоу;
- обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара; - разрабатывать меню бара;
- приготавливать и подавать алкогольные и слабоалкогольные коктейли и напитки;
- приготавливать и подавать свежевыжатые соки и прочие напитки;
- приготавливать заготовки. должен знать:
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Общая трудоемкость дисциплины: 8 ч.

Содержание дисциплины:

Способы приготовления коктейлей. Методика Shake (шейк) и ее разновидности (Long shake, Dry shake, Hard shake). Методика приготовления коктейлей Stir (*Dry Martini, Беллини, Россини, Манхеттен*). Техника Build. Техника Layering (лэйринг). Техника Muddling (мадлинг). Техника Flaming (флейминг). Коктейли по технике Blend. Throwling — особая техника соединения ингредиентов.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Методы приготовления и подача коктейлей»

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной подготовки по профессии 11176 бармен

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета;
- производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- нормативно-правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания;
- виды и классификация баров, планировочные решения баров, буфетов;
- ассортимент, рецептуры и современные технологии приготовления напитков;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Общая трудоемкость дисциплины: 8 ч.

Содержание дисциплины:

Смешанные напитки. Классификация (алкогольные и безалкогольные; длинные, средние, короткие, напитки для компании; холодные, горячие; напитки микс; коктейли-аперитивы; коктейли-диджестивы). Технология приготовления и использования специфических компонентов.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Приготовление холодных и горячих закусок»

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной подготовки по профессии 11176 бармен

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- готовить и презентовать фирменные закуски с элементами шоу;
- обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара;
- разрабатывать меню бара;
- приготавливать и холодные и горячие закуски;
- приготавливать заготовки.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве закусок, правила учета и выдачи;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- принципы и приемы презентации закусок потребителям.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Общая трудоемкость дисциплины: 8 ч.

Содержание дисциплины:

Холодные закуски и их виды. Оформление холодных закусок. Приготовление горячих закусок Горячие закуски и их виды. Оформление горячих закусок. Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок. Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Профессиональная этика и психология»

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной подготовки по профессии 11176 бармен

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять в профессиональной деятельности приёмы делового общения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные правила профессиональной этики и приёмы делового общения в коллективе;

- особенности профессиональной этики и психологии делового общения любых организационно-правовых форм учреждений и организаций.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Общая трудоемкость дисциплины: 14 ч.

Содержание дисциплины:

Понятие профессиональной этики. Профессиональное общение и его аспекты. Основы профессиональной этики. Этика в организации. Основы коммуникации. Виды коммуникации. Коммуникация работника на предприятии. Конфликты и способы их урегулирования. Понятие конфликта. Виды конфликтов. Способы урегулирования конфликтов на предприятии. Последствия конфликтов. Психологические типы гостей и взаимодействие с ними. Типы темперамента. Основы психологии при работе на предприятиях общественного питания. Психологические типы гостей, взаимодействие с ними. Понятие темперамента и его типы.