

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА И РЕСТОРАЦИИ»**

СОГЛАСОВАНО

На заседании педагогического совета
Протокол № 2 от «30» августа 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора АНО ДПО
«Академия гостеприимства и
ресторации»
от 31 августа 2021 г.

/ Князев Б.А.



**Аннотация рабочих программ учебных дисциплин дополнительной
профессиональной образовательной программы повышения
квалификации «Технология обслуживания в ресторане»**

Основы товароведения

1. Целью учебной дисциплины является формирование комплекса знаний, умений и навыков в области теоретических основ товароведения и экспертизы потребительских товаров, необходимый для успешной профессиональной деятельности товароведа.

2. Содержание дисциплины:

- органолептическая оценка качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформление учетно-отчетную документации по расходу и хранению продуктов;
- контроль хранения и расхода продуктов.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основы правовых знаний в различных сферах деятельности;
- естественнонаучные дисциплины.

Уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности.

Владеть:

- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;
- способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.

Техника продаж

1. Целью учебной дисциплины является овладение системой теоретико-методологических, организационных и финансово-экономических знаний и действий, направленных на совершенствование торговых процессов предприятия для удовлетворения спроса потребителей и получение прибыли.

2. Содержание дисциплины:

- теоретические основы и торгового дела;
- сущность, функции торговли и ее основные виды;
- потребности – как предпосылка формирования потребительского рынка;
- планирование деятельности торгового предприятия;
- товароборот торгового предприятия;
- эффективность коммерческой деятельности торгового предприятия.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- сущность экономических аспектов функционирования торгового предприятия на внутреннем рынке в рыночных условиях;

- содержание экономической работы в торговой организации, системе экономической информации, внешней и внутренней среде деятельности субъектов хозяйствования;
- правовые регламенты и экономический механизм функционирования торгового предприятия;
- основные подходы к анализу и планированию количественных и качественных показателей деятельности торгового предприятия;
- содержание предпринимательства в торговле и механизм формирования доходов и расходов.

Уметь:

- реально оценивать производственные возможности с целью организации эффективной деятельности торгового предприятия;
- принимать экономически обоснованные управленческие решения;
- творчески использовать теоретические знания в процессе последующего обучения и своей практической деятельности;
- формировать цели и стратегию развития торгового предприятия;
- овладеть навыками выполнения экономических расчетов и анализа, основными подходами к оценке эффективности деятельности торгового предприятия.

Владеть:

- основными методами функционирования торгового дела;
- комплексом мер планирования и организации насыщения торгового предприятия товарным ассортиментом;
- навыками управления торгово-технологическим процессом.

Организация обслуживания

1. Целью учебной дисциплины является подготовка обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

2. Содержание дисциплины:

- основы организации предприятий общественного питания;
- организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания;
- оперативное планирование производства и технологическая документация;
- основы организации труда на предприятиях общественного питания;
- организация производства на предприятиях общественного питания;
- общая характеристика процесса обслуживания;
- характеристика торговых помещений;
- столовые посуда, приборы, белье;
- этапы организации обслуживания;

- Обслуживание приемов и банкетов.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- классификацию предприятий общественного питания;
- характеристику типов предприятий общественного питания, рациональное размещение сети предприятий общественного питания;
- источники снабжения и поставщиков предприятий общественного питания;
- оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий;
- содержание и значение, задачи, направления рациональной организации труда;
- методы и формы обслуживания, особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов, классификацию торговых помещений, торговой мебели;
- понятие, назначение, виды и требования, предъявляемые к меню;
- характеристику этапов организации обслуживания.

Уметь:

- характеризовать основные направления научно-технического прогресса в общественном питании;
- осуществлять организацию материально-технического и продовольственного снабжения;
- осуществлять расчет сырья и составление заданий бригадам поваров;
- определять численность работников на предприятиях общественного питания;
- осуществлять организацию работы всех производственных и вспомогательных помещений предприятий общественного питания;
- осуществлять классификацию и применять столовую посуду и приборы, столовое белье.
- организовать обслуживание потребителей.

Владеть:

- знаниями в области особенностей производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
- основополагающим принципами организации работы складских помещений;
- нормативной документацией предприятий общественного питания;
- порядком разработки и утверждения норм выработки;
- методами организации производства на предприятиях общественного питания;
- знаниями в области тенденций развития и совершенствования современных технологий обслуживания.

Профессиональная этика

1. Целью учебной дисциплины является приобретение студентами необходимой квалификации в формировании способности анализировать и организовывать производственную структуру предприятий питания в соответствие со стратегией организации, обеспечивать эффективность технологических процессов, разрабатывать рациональное использование материальных и человеческих ресурсов для осуществления конкретных проектов.

2. Содержание дисциплины:

- основы и принципы деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций;
- корпоративные поведенческие стандарты в сфере обслуживания;
- внутриорганизационные процедуры по обеспечению исполнения принципов корпоративной этике;
- модели деловой культуры в подразделениях организации с учетом изменяющихся условий.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций;
- корпоративные поведенческие стандарты в сфере обслуживания.

Уметь:

- работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия;
- планировать внутриорганизационные процедуры по обеспечению исполнения принципов корпоративной этики.

Владеть:

- коммуникациями в устной и письменной формах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;
- профессиональной терминологией, навыками организатора и руководителя работ в подразделениях, способностью построения модели деловой культуры в организации с учетом изменяющихся условий.

Приготовление напитков

1. Целью учебной дисциплины является формирование у обучающихся практических навыков в области приготовления напитков, знаний характеристик винно-водочных изделий, напитков, деликатесных продуктов и блюд, а также технологии приготовления смешанных напитков.

2. Содержание дисциплины:

- общие сведения о барах;
- виноградарство и виноделие;
- культура потребления и дегустация вин;
- алкогольные напитки;
- посуда и инвентарь;

- классификация и методы приготовления смешанных напитков (коктейли);

- основы построения смешанных напитков (коктейли);

- коктейли аперитивы;

- групповые смешанные напитки.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- структуру производства бара, его оперативное планирование и организацию;

- особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;

- культуру потребления и дегустацию вин, напитков;

- требования к качеству и безопасности безалкогольных и алкогольных напитков.

Уметь:

- формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу бара; организовывать работу бара и осуществлять контроль за технологическим процессом;

- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии;

- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции.

Владеть:

- методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости его сезонности;

- методами составления рецептур с использованием компьютерных технологий;

- методами разработки производственной программы бара;

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;

- рациональными методами эксплуатации технологического оборудования;

- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производств продуктов питания.