

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ КУРСА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ  
«ТАМОЖЕННОЕ ДЕКЛАРИРОВАНИЕ»

<b>Наименование курса/программы</b>	Таможенное декларирование
<b>Целевая аудитория</b>	Специалисты, бакалавры, сторонние слушатели – сотрудники организаций, занимающихся внешнеэкономической деятельностью, приемом и поставкой грузов зарубежным партнерам
<b>Тип программы</b>	Программа повышения квалификации
<b>Направление подготовки</b>	Таможенное дело
<b>Краткое описание, цель программы, приобретаемые навыки</b>	<p>Курсы специалистов по таможенным операциям (таможенных декларантов) созданы специально для сотрудников предприятий — участников ВЭД, а также для физических лиц, желающих поменять профессию или усовершенствовать свои таможенные знания.</p> <p>Цель курса «Таможенное декларирование»- повышение квалификации сотрудников организаций, занимающихся внешнеэкономической деятельностью, приемом и поставкой грузов зарубежным партнерам. Подготовка к аттестации «Таможенный декларант».</p> <p>Задачи курса «Таможенное декларирование»:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ознакомление студентов с теоретическими знаниями в области таможенного дела;</li><li>- формирование знаний о процессе таможенного декларирования как одного из этапов осуществления таможенных операций;</li><li>- ознакомление с нормативной правовой базой таможенного декларирования;</li><li>- рассмотрение особенностей и правил заполнения различных видов деклараций.</li></ul>
<b>Требования к слушателям программы</b>	Лица, имеющие высшее образование.

**Документ об  
окончании**

Удостоверение о повышении квалификации.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ОХРАНА ТРУДА»  
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ: «ОФИЦИАНТ»

<b>Наименование курса/программы</b>	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда
<b>Целевая аудитория</b>	специалисты, бакалавры, сторонние слушатели
<b>Тип программы</b>	Программа повышения квалификации
<b>Направление подготовки</b>	Технология продукции и организация общественного питания
<b>Краткое описание, цель программы, приобретаемые навыки</b>	<p>Логическая последовательность разделов и тем дает возможность студентам получить устойчивые знания: в области чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени, оказания помощи при чрезвычайных ситуациях, основах военной службы.</p> <p>Для эффективного усвоения знаний предусматривается применение информационных технологий, что позволит повысить интерес к изучению предмета.</p> <p>В рабочей программе представлена система контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины. Преподаватель уделяет внимание работе с компьютерными программами, так как возросшие требования к уровню подготовки выпускника предполагает использование современных технологий в обучении.</p> <p>Цели курса:</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li><li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li><li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li><li>- применять первичные средства пожаротушения;</li><li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li></ul>

- 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- 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.

Задачами освоения курса является использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни для:

- ведения здорового образа жизни;
- оказания первой медицинской помощи;
- развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;
- обращения в случае необходимости в службы экстренной помощи.

**Требования к слушателям**

-

**программы**

**Документ об  
окончании**

Удостоверение о ПК

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ  
СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК»  
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ: «ОФИЦИАНТ»

<b>Наименование курса/программы</b>	Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок: Рабочая программа учебной дисциплины (модуля).
<b>Целевая аудитория</b>	специалисты, бакалавры, сторонние слушатели
<b>Тип программы</b>	Программа повышения квалификации
<b>Направление подготовки</b>	Технология продукции и организация общественного питания
<b>Краткое описание, цель программы, приобретаемые навыки</b>	<p>Цель освоения учебной дисциплины - начальное знакомство с основными понятиями, идеями и терминами барного дела.</p> <p>Задачи освоения учебной дисциплины направлены на изучение таких процессов, как:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– подготовка бара к обслуживанию;</li><li>– встреча гостей бара и приема заказа;</li><li>– обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками;</li><li>– приготовление и подачи горячих напитков;</li><li>– приготовление и подачи смешанных напитков и коктейлей;</li><li>– принятие и оформление платежей;</li><li>– подготовка бара к закрытию.</li></ul>
<b>Требования к слушателям программы</b>	-
<b>Документ об окончании</b>	Удостоверение о ПК

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ: «ОФИЦИАНТ»

<b>Наименование курса/программы</b>	Обслуживание потребителей организаций общественного питания: Рабочая программа учебной дисциплины (модуля)
<b>Целевая аудитория</b>	специалисты, бакалавры, сторонние слушатели
<b>Тип программы</b>	Программа повышения квалификации
<b>Направление подготовки</b>	Технология продукции и организация общественного питания
<b>Краткое описание, цель программы, приобретаемые навыки</b>	<p>Цель освоения учебной дисциплины - начальное знакомство с основными понятиями, идеями и терминами ресторанного сервиса.</p> <p>Задачи освоения учебной дисциплины направлены на изучение таких процессов, как:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– подготовка ресторана к обслуживанию;</li><li>– встреча гостей и приема заказа;</li><li>– подача блюд;</li><li>– обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками;</li><li>– принятие и оформление платежей;</li><li>– подготовка ресторана к закрытию.</li></ul>
<b>Требования к слушателям программы</b>	-
<b>Документ об окончании</b>	Удостоверение о ПК

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ»  
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ: «ОФИЦИАНТ»

<b>Наименование курса/программы</b>	Основы культуры профессионального общения: Рабочая программа учебной дисциплины (модуля).
<b>Целевая аудитория</b>	специалисты, бакалавры, сторонние слушатели
<b>Тип программы</b>	Программа повышения квалификации
<b>Направление подготовки</b>	Технология продукции и организация общественного питания
<b>Краткое описание, цель программы, приобретаемые навыки</b>	<p><i>Цель освоения учебной дисциплины</i> - начальное знакомство с основными понятиями, идеями и терминами культуры профессионального общения в ресторанном сервисе.</p> <p><i>Задачи</i> освоения учебной дисциплины направлены на изучение таких процессов, как:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Личная подготовка перед работой. Подготовка в ресторане к предстоящей работе</li><li>- Единое понимание персоналом схемы взаимодействия с Гостем. Этапы обслуживания</li><li>- Типология Гостей. Индивидуальная ориентация на Гостя</li><li>- Что нужно Гостю. Как научиться понимать потребность каждого Гостя и максимально удовлетворить ее</li><li>- Почему целью является требование чтобы Гость вернулся. Как сделать так чтобы Гость стал постоянным приверженцем заведения</li><li>- Встреча и приветствие Гостей — Этап установления контакта. Учимся «читать» Гостя</li><li>- Коммуникация в процессе общения с Гостем. Невербальная коммуникация, язык жестов</li><li>- Физические зоны контакта</li><li>- Важность первого впечатления</li><li>- Обслуживание Гостей в течение всего пребывания в заведении</li><li>- Уход за столом</li><li>- Три правила «3» для стеклянной посуды</li><li>- «Чтение стола» — управление обеденным процессом</li></ul>



- Слаженность работы всего персонала и постов заведения
- Эффективная презентация блюд, напитков и услуг заведения
- Планирование и управление ходом разговора с Гостем
- Правило «первых 5 минут»
- Формулы ненавязчивых предложений
- Эффективное обслуживание в условиях дефицита времени
- Типичные ошибки при общении с Гостем
- Десять основных принципов гостеприимства
- Завершение обслуживания Гостей. Подготовка счета и принятие оплаты
- Предложение дополнительных напитков и десертов, как способ приятного завершения обеда
- Правила расчета с Гостем
- Прощание с Гостем – последнее впечатление, побуждающее его в последствии еще не раз посетить заведение.

**Требования к слушателям программы**

-

**Документ об окончании**

Удостоверение о ПК

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»  
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ: «ОФИЦИАНТ»

<b>Наименование курса/программы</b>	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая программа учебной дисциплины
<b>Целевая аудитория</b>	специалисты, бакалавры, сторонние слушатели
<b>Тип программы</b>	Программа повышения квалификации
<b>Направление подготовки</b>	Технология продукции и организация общественного питания
<b>Краткое описание, цель программы, приобретаемые навыки</b>	<p>Преподавание курса «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» ставит своей целью дать знания слушателю по формированию представления о роли пищевых веществ в питании и жизнедеятельности человека; научных представлений о здоровом образе жизни. Задачи дисциплины заключаются в получении базовых представлений о значении питания в жизни человека; об основных процессах обмена веществ и энергии в организме, о составе и пищевой ценности различных продуктов питания, роли питательных веществ и витаминов в питании; физико-химических изменениях пищи в процессе пищеварения; нормах и принципах рационального сбалансированного питания для различных групп населения и назначении лечебно-профилактического питания; проведения органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов, пользования нормативной и справочной литературой, составления меню, определения химического состава и калорийности суточных рационов питания различных категорий потребителей; необходимости соблюдения режима питания; выполнения рекомендаций по рациональному питанию и правил здорового питания для человека; бережного отношения к собственному здоровью и здоровью других людей.</p> <p><b>Цели курса:</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: проводить органолептическую оценку качества</p>

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 и воды в структуре питания;

физико-химические изменения пищи в процессе  
пищеварения;

усвояемость пищи, влияющие на неё 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 рациона питания.

**Требования к  
слушателям  
программы**

-

**Документ об  
окончании**

Удостоверение о ПК

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»  
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ: «ОФИЦИАНТ»

<b>Наименование курса/программы</b>	Техническое оснащение и организация рабочего места: Рабочая программа учебной дисциплины
<b>Целевая аудитория</b>	специалисты, бакалавры, сторонние слушатели
<b>Тип программы</b>	Программа повышения квалификации
<b>Направление подготовки</b>	Технология продукции и организация общественного питания
<b>Краткое описание, цель программы, приобретаемые навыки</b>	<p><i>Целью</i> изучения дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» является ознакомление студентов с основами коммерческой деятельности, умению определять виды и типы торговых организаций.</p> <p><i>Задачами</i> освоения учебной дисциплины являются: способствовать изучению установления соответствия вида и типа торговой организации ассортименту реализуемых товаров, торговой площади, формам торгового обслуживания.</p>
<b>Требования к слушателям программы</b>	-
<b>Документ об окончании</b>	Удостоверение о ПК

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»  
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ: «ОФИЦИАНТ»

**Наименование курса/программы** Товароведение пищевых продуктов: Рабочая программа учебной дисциплины

**Целевая аудитория** специалисты, бакалавры, сторонние слушатели

**Тип программы** Программа повышения квалификации

**Направление подготовки** Технология продукции и организация общественного питания

**Краткое описание, цель программы, приобретаемые навыки**

Товароведение — это научная дисциплина, изучающая потребительские свойства товаров. Для данной науки особое значение имеет исследование потребительской стоимости товаров. Любой товар обладает стоимостью и потребительской стоимостью. Количество общественно не-обходимого труда, затраченного на производство товара, определяет величину его стоимости. Полезность товара, способность удовлетворять какую-либо потребность человека, называется потребительской стоимостью. Потребительская стоимость товара обусловлена его свойствами. Под свойством продукции понимают объективную особенность, которая проявляется при ее создании, эксплуатации и потреблении. Свойства товара могут быть как природными, так и приобретенными в процессе производства, хранения и реализации.

Преподавание дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» ставит своей целью дать знания слушателю по формированию профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции.

*Задачами* освоения учебной дисциплины являются:

- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области

формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности;

- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

Цели курса:

- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания;

- организация и осуществление входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов;

- проведение стандартных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;

- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;

- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциальных поставщиков;

- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания

**Требования к слушателям программы**

-

**Документ об окончании**

Удостоверение о ПК