**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ДИСЦИПЛИН**

**(по каждой дисциплине в составе основной программы профессионального обучения )**

ПО ПРОФЕССИИ  **16399 ОФИЦИАНТ**

Код профессии **- 16399**

Форма обучения-очная

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс, наименование дисциплины | Аннотация к дисциплине | Общая трудоемкость дисциплины(при учебной нагрузке 250 |
| ОП. 01 Основы культуры профессионального общения | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ***Цели :* формирование системных знаний в области основы культуры профессионального общения*Задачи*: - определение предмета и задач дисциплины; - рассмотреть основные понятия , - сформировать систему теоретических знаний**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:* применять правила делового этикета;
* поддерживать деловую репутацию;
* соблюдать требования культуры речи при устном,
* письменном обращении;
* пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
* выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
* налаживать контакты с партнерами;
* организовывать рабочее место.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:* этику деловых отношений;
* основы деловой культуры в устной и письменной форме;
* нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
* основные правила светского и делового этикета;
* основы психологии производственных отношений;

основы управления и конфликтологии | 10 |
| ОП.02. Основы физиологии питания санитарии и гигиены | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ** *Цели :* формирование системных знаний в области физиологии питания *Задачи*: - определение предмета и задач дисциплины; - рассмотреть основные понятия , - сформировать систему теоретических знаний - роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме, с основами товароведения продовольственных товаров **2.МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:* составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
* осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;
* соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции;
* соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов;
* осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров;
* соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;
* готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:* состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
* роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания
* понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;
* усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее
* нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
* правила личной гигиены
* санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю , посуде и таре;
* санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд;
* санитарные требования к реализации готовой продукции;
* санитарные требования к обслуживанию посетителей;
* классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
* санитарно-пищевое законодательство;
* основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.
 | 8 |  |
| ОП.03.Товароведение пищевых продуктов | **.1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ***Цели :* формирование системных знаний по товароведению продовольственных товаров *Задачи*: - определение предмета и задач дисциплины; - рассмотреть основные понятия , - - основы товароведения продовольственных товаров**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:* владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
* определять качество основных групп товаров;
* давать товароведную характеристику основных групп товаров.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:* методы оценки качества пищевых продуктов;

давать товароведную характеристику основных групп товаров. | 8 |
| ОП.04. Правовые основы производственной деятельности | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ***Цели :* формирование системных знаний по правовым основам производственной деятельности*Задачи*: - определение предмета и задач дисциплины; - рассмотреть основные понятия ,- основы по правовым основам производственной деятельности**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:* применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;
* соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства
* понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
* организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;
* анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
* осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
* использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
* работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами:
* исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей);
* обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности различных видов, типов, классов;
* производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:* законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;
* организационно-правовые формы организаций;
* основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
* формы оплаты труда.
 | 10 |
| ОП. 05. Безопасность жизнедеятельности | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ***Цели :* формирование системных знаний по безопасности жизнедеятельности*Задачи*: - определение предмета и задач дисциплины; - рассмотреть основные понятия ,- основы по правовым основам производственной деятельности**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл**3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**В результате освоения 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;

***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 серьёзной угрозе национальной безопасности России;
* основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
* задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
* способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
 | 8 |
| ОП 06 Охрана труда | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ***Цели :* формирование системных знаний в области охраны труда *Задачи*: - определение предмета и задач дисциплины; - рассмотреть основные понятия; -сформировать систему теоретических знаний  **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:* выполнять санитарно-технологические требования на рабочем месте и в производственной зоне;
* нормы и требования к гигиене и охране труда.
* *должен знать:*
* правила техники безопасности и охраны труда при работе с электрооборудованием;
* виды и периодичность инструктажа по технике безопасности и охране труда (ТБиОТ).
 | 8 |
| ОП .07 Основы поиска работы  | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ***Цели :* формирование системных знаний в области основы поиска работы *Задачи*: - определение предмета и задач дисциплины; - рассмотреть основные понятия; -сформировать систему теоретических знаний  **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:* ориентироваться в ситуации на рынке труда своего региона;
* определять профессиональную направленность собственной личности;
* находить источники информации о вакансиях;
* вести телефонные переговоры с потенциальным работодателем;
* заполнять анкеты и опросники;
* подготавливать резюме;
* отвечать на возможные вопросы работодателя.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:* понятие, функции, элементы рынка труда;
* виды, типы, режимы профессиональной деятельности;
* методы поиска вакансий;
* технику ведения телефонных переговоров с потенциальным работодателем;
* основные правила подготовки и оформления резюме;
* требования к внешнему виду соискателя вакансии, манере поведения и речи;
* требования различных профессий к человеку;
* способы построения отношений с людьми разного типа;
* понятие «адаптация», виды профессиональной адаптации;
* понятие «карьера», виды карьеры;
* содержание и порядок заключения трудового договора;
* порядок разрешения трудовых споров
 | 4 |
| **ПМ.01 Обслуживание потребителей****организаций общественного питания** | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ***Цели :* формирование системных знаний по обслуживанию потребителейорганизаций общественного питания*Задачи*: - определение предмета и задач дисциплины; - рассмотреть основные понятия; -сформировать систему теоретических знаний и практических знаний по обслуживанию потребителей организаций общественного питания **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в профессиональный цикл. **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:*** выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию;
* встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
* приёма, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
* рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
* подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
* расчёта с потребителями согласно счёту и проводов гостей;
* подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
* обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и не официального характера;
* обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;
* применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

**уметь:*** подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
* осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
* осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
* обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
* консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
* осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
* соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
* предоставлять расчёт и производить расчёт с потребителем;
* соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
* соблюдать личную гигиену;

**знать:*** виды, типы и классы организаций общественного питания;
* основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
* материально-техническую и информационную базу обслуживания;
* правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
* виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
* способы расстановки мебели в торговом зале;
* правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
* методы организации труда официантов;
* правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
* правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
* способы подачи блюд;
* правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
* правила и технику уборки использованной посуды;
* порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; кулинарную характеристику блюд;
* правила сочетаемости напитков и блюд;
* требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
* правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

. | 92 |
| **Учебная практика** | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ** *Цели :* формирование практических умений*Задачи*: -сформировать систему теоретических знаний и практических умений**2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ****Практический опыт**  Обслуживание потребителей организаций общественного питания | 98 |