**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 потребителей  организаций 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 |