

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Хабаровский технологический колледж»
(КГА ПОУ ХТК)



АННОТАЦИИ

программ учебных дисциплин и профессиональных модулей

профессия

43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН

Хабаровск
2023

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.01 «Основы культуры профессионального общения»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила протокола и этикета - применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приемы общения с учетом возраста, статуса гостя - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения - определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы профессиональной этики; - эстетику внешнего облика официанта, бармена; - психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина является частью общепрофессионального цикла.
Формируемые компетенции	ОК 1 - 7, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.2, ПК 2.6
Содержание дисциплины	<p>В курсе рассматриваются следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Эстетическая и этическая культура - Этикет и имидж официанта, бармена - Личность и ее индивидуальные способности - Психологические аспекты делового общения - Конфликты в деловом общении.

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.02 «Основы физиологии питания санитарии и гигиены»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - роль питательных и минеральных веществ, витаминов,
--------------------------	---

	<p>микроэлементов и воды в структуре питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; - санитарно-пищевое законодательство; - основные пищевые инфекции, отравления, заболевания
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина является частью общепрофессионального цикла.
Формируемые компетенции	ОК 1 -7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5 ПК 2.7
Содержание дисциплины	<p>1. Основы физиологии питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - Роль пищи в жизнедеятельности человека - Пищевые вещества и их значение - Правила сохранения питательных веществ - Сбалансированное питание - Особенности питания детей и подростков - Требования к режиму питания <p>2. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и обслуживанию посетителей</p> <ul style="list-style-type: none"> - Санитарно-пищевое законодательство - Требования к реализации готовой продукции - Требования к обслуживанию посетителей - Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания - Классификация моющих средств, правила их применения

Аннотация к программе учебной дисциплины ОП.03 «Товароведение пищевых продуктов»

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть методами оценки качества пищевых продуктов; - определять качество основных групп товаров; - давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы оценки качества пищевых продуктов; - товароведческую характеристику основных групп товаров.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина является частью общепрофессионального цикла.
Формируемые компетенции	ОК 1-7, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2
Содержание дисциплины	<p>В программе предусмотрено изучение основных групп продовольственных товаров:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Плодоовощные товары; - Продукты переработки плодов и овощей; - Ассортимент и характеристика рыбных товаров; - Ассортимент и характеристика мясных товаров; колбасные изделия

	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент и характеристика молочных товаров; кисломолочные продукты; сыр - Ассортимент и характеристика яичных товаров - Ассортимент и характеристика пищевых жиров; - Ассортимент и характеристика основных зерновых культур и изделий из них (крупа, мука, макаронные и хлебобулочные изделия); - Ассортимент и характеристика крахмала, сахара и кондитерских изделий; - Ассортимент и характеристика вкусовых товаров (чай, кофе, пряности, приправы); - Безалкогольные, слабоалкогольные и алкогольные напитки
--	---

Аннотация к программе учебной дисциплины ОП.04 «Правовые основы профессиональной деятельности»

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; - соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; - основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения; - права и обязанности работников в области профессиональной деятельности
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина является частью общепрофессионального цикла.
Формируемые компетенции	ОК 1-7; ПК 1.2, ПК 2.6
Содержание дисциплины	В программе предусмотрено изучение основных вопросов гражданского права и трудового права в хозяйственной деятельности предприятий

Аннотация к программе учебной дисциплины ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности»

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различных видов и их последствия в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; - применять профессиональные знания в ходе исполнения
--------------------------	--

	<p>обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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 пожаре; - организация 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.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина является частью общепрофессионального цикла.
Формируемые компетенции	ОК 1, ОК 3, ОК 6 - 7, ПК 1.1 - 1.4, ПК 2.1 - 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7
Содержание дисциплины	<p>Рассматриваются вопросы о безопасности в дальнейшей сфере деятельности будущего специалиста. Место человека в окружающей его техносфере, а также факторы влияющие на его среду обитания. Безопасное поведение человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера. Здоровый образ жизни. Государственная система защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций. Обязанности граждан по защите государства. Особое внимание уделяется вопросу развития черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма. Отдельной темой выделен такой актуальный вопрос как борьба с вредными привычками среди молодежи.</p> <p>Использование средств индивидуальной и коллективной защиты; оказание первой медицинской помощи пострадавшим.</p>

**Аннотация к программе профессионального модуля
ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»**

<p>Цели освоения профессионального модуля</p>	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности «Обслуживание потребителей организаций общественного питания».</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;- встречи, приветствия, размещения гостей, организаций общественного питания за столом, подачи меню;- приема, 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;- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;- 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 счет и производить расчет с потребителем;- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;- соблюдать личную гигиену; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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;
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 расчета 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.
Место модуля в учебном плане	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла.</p> <p>В составе: МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании; УП.01 Учебная практика; ПП.01 Производственная практика.</p>
Формируемые компетенции	ОК 1-ОК7, ПК 1.1 - 1.4
Содержание профессионального модуля	<p>МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании включает разделы:</p> <p>1. Организация обслуживания посетителей Требования к обслуживающему персоналу Организация снабжения предприятий общественного питания Организация весового хозяйства Организация производства предприятий общественного питания Организация работы раздаточных и моечных Торговые помещения Контрольно-кассовые машины Меню, прейскуранты Столовая посуда, приборы, белье Организация обслуживания посетителей Обслуживание массовых банкетных мероприятий</p> <p>2. Кулинарная характеристика блюд Основные способы и приемы кулинарной обработки сырья Характеристика супов Характеристика соусов Характеристика холодных блюд и закусок Характеристика блюд и гарниров из овощей Характеристика блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании Характеристика рыбных блюд, мясных блюд Характеристика сладких блюд Характеристика блюд лечебного питания Характеристика напитков Характеристика блюд национальной и зарубежной кухни</p> <p>УП.01 Учебная практика и ПП.01 Производственная практика Различные виды работ для освоения вида профессиональной деятельности «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»:</p> <p>Подготовка посуды, приборов, белья к обслуживанию. Составление меню. Прием заказа; консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Обслуживание потребителей в обычном режиме. Обслуживание банкетов. Обслуживание массовых мероприятий прогрессивными</p>

методами.

Порционирование; подбор посуды; оформление блюд и закусок.
Подача блюд диетического питания. подача напитков.

**Аннотация к программе профессионального модуля
ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с
приготовлением смешанных напитков и простых закусок»**

<p>Цели освоения профессионального модуля</p>	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок».</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">- подготовки бара и буфета к обслуживанию;- встречи гостей бара и приема заказа;- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;- приготовления и подачи горячих напитков;- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;- приготовления и подачи простых закусок;- принятия и оформления платежей;- оформления отчетно-финансовых документов;- подготовки бара, буфета к закрытию;- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;- работы в системе автоматизации iiko;- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;- выбор, оформление и использование информационных ресурсов в процессе работы <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;- соблюдать правила профессионального этикета;- соблюдать правила личной гигиены;- оформлять документацию в системе автоматизации iiko;
---	---

	<p>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и классификацию баров; - планировочные решения баров, буфетов; - материально-техническое и информационно оснащение бара и буфета; - правила безопасной эксплуатации оборудования бара и буфета; - характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; - правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; - виды и методы обслуживания в баре и буфете; - технологию приготовления смешанных и горячих напитков; - технологию приготовления простых закусок - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации; - сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; - правила личной подготовки бармена к обслуживанию; - правила охраны труда; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями; - основы работы в системе автоматизации; - этапы процесса обслуживания; - информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, рекламные носители), их выбор, оформление и использование
Место модуля в учебном плане	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла.</p> <p>В составе: МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах; МДК.02.02 Системы автоматизации ресторанном бизнесе; УП.02 Учебная практика; ПП.02 Производственная практика.</p>
Формируемые компетенции	<p>ОК 1 - 7, ПК 2.1 - 2.7</p>
Содержание профессионального модуля	<p>МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах:</p> <p>1. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом</p> <p>Виды и классификация баров, буфетов</p> <p>Требования к помещениям, рабочему месту бармена, буфетчика</p> <p>Правила и последовательность подготовки бара и буфета к обслуживанию</p> <p>Правила ведения отчетно-учетной документации</p> <p>Технология приготовления простых закусок, горячих и холодных напитков</p> <p>2. Оборудование бара, буфета</p> <p>Машины для нарезки гастрономических товаров</p> <p>Оборудование для приготовления и продажи напитков</p> <p>Посудомоечные машины</p> <p>Пароварочное оборудование</p> <p>Водогрейное оборудование</p> <p>Холодильное оборудование</p> <p>Оборудование для раздачи пищи</p> <p>3. Технология приготовления коктейлей и напитков</p> <p>Характеристика смешанных напитков</p> <p>Характеристика основных алкогольных напитков, используемых в роли баз</p>

	<p>Характеристика вкусоароматических компонентов напитков, используемых в роли наполнителей</p> <p>Характеристика виноградных вин</p> <p>Технология приготовления безалкогольных коктейлей</p> <p>Технология приготовления и подачи оригинальных коктейлей</p> <p>Приготовление горячих напитков</p> <p>МДК 02.02 Системы автоматизации ресторанном бизнесе:</p> <p>Современная система автоматизации iiko</p> <p>Занесение сырья в номенклатуру, калькуляция, списание сырья</p> <p>Оформление позиций меню, технологические карты</p> <p>Расстановка столов в системе. Работа с модификаторами. Расчет с гостями с использованием системы</p> <p>Оформление заявки на банкет. Отчетность по банкетам</p> <p>Отчеты по продажам и выручке</p> <p>Работа с дисконтной системой. Добавление скидки. Автоматические скидки</p> <p>УП.02 Учебная практика и ПП.02 Производственная практика</p> <p>Различные виды работ для освоения вида профессиональной деятельности «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»:</p> <p>Оформление витрины и барной стойки с учетом товарного соседства. Подбор посуды и инвентаря. Ознакомление с ассортиментом бара и буфета. Получение продукции, проверка ассортимента, качества. Проверка весов.</p> <p>Приготовление кулинарной продукции для буфета. Обслуживание посетителей буфета. Расчет посетителей.</p> <p>Отработка техники налива основных напитков. Приготовление, гарнировка и подача коктейлей, аперитивов, флипов, тонизирующих напитков.</p> <p>Приготовление безалкогольных напитков</p>
--	---

Аннотация к программе учебной дисциплины ФК.00 «Физическая культура»

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значение физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студента; - социально-биологические основы физической культуры и спорта; - основы здорового образа жизни <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина изучается в цикле общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.
Формируемые компетенции	ОК 4, ОК 8
Содержание дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> -правила безопасности на занятиях по легкой атлетике, гимнастике, спортивным играм, лыжной подготовке и конькобежной подготовке; - правила соревнований по изучаемым видам спорта и историю их развития; -основные элементы техники изучаемых двигательных действий

