

**Аннотация  
рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей  
по профессии 43.01.01. Официант, бармен.**

***Аннотация программы учебной дисциплины  
Основы культуры профессионального общения***

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01. Официант, бармен.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- соблюдать правила протокола и этикета;
- применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приёмы общения с учётом возраста, статуса гостя;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности;

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- основы протокола и этикета;
- 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.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

**Итоговая аттестация в форме ДЗ**

***Аннотация программы учебной дисциплины  
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены***

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

**1.3. Цели и задачи дисциплины – 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 их хранения;
  - санитарно-пищевое законодательство;
  - основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа  
 самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.**

### *Аннотация программы учебной дисциплины Товароведение пищевых продуктов*

#### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01. Официант, бармен.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

#### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
- определять качество основных групп товаров;
- давать краткую товароведческую характеристику основных групп товаров;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- методы оценки качества пищевых продуктов;
- товароведческую характеристику основных групп товаров.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часа  
 самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

## **Форма аттестации экзамен.**

### ***Аннотация программы учебной дисциплины Правовые основы профессиональной деятельности***

#### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01. Официант, бармен

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- права и обязанности работников в области профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы организаций;
- формы оплаты труда.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**Итоговая аттестация в форме ДЗ.**

### ***Аннотация программы учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности***

#### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – 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;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них, родственные полученной профессии;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения 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 профессиям НПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

**Итоговая аттестация в форме ДЗ.**

### *Аннотация программы профессионального модуля*

#### *ПМ. 01 Обслуживание потребителей организации общественного питания*

##### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.01. Официант, бармен в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **обслуживание потребителей организаций общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании 11176 Бармен (со знанием иностранного языка), 16399 Официант (со знанием иностранного языка) и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

##### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

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;

обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;

обслуживания 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 счёт 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.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 709 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 313 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 215 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 98 часов;

учебной практики – 216 часа;

производственная практика-180.

**Экзамен квалификационный.**

### *Аннотация программы профессионального модуля*

#### ***ПМ. 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок***

##### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.01. Официант, бармен в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.

ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании 11176 Бармен (со знанием иностранного языка), 16399 Официант (со знанием иностранного языка) и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

##### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

подготовки бара, буфета к обслуживанию;

встречи гостей бара и приёма 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 отчётно-финансовых документов;  
подготовки бара, буфета к закрытию;  
подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

**уметь:**

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 расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;  
осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;  
оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;  
соблюдать правила профессионального этикета;  
соблюдать правила личной гигиены;

**знать:**

виды и классификации баров;  
планировочные решения баров, буфетов;  
материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;  
правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;  
характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;  
правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;  
виды и методы обслуживания в баре, буфете;  
технологии приготовления смешанных и горячих напитков;  
технологии приготовления простых закусок;  
правила ведения учётно-отчётной 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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –

463 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 175 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 123 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 52 часов;

учебной практики – 144 часа.

производственной практики – 144 часов.

**Экзамен квалификационный.**

*Аннотация программы учебной дисциплины  
Физическая культура*

### **1.1. Область применения программы:**

Программа является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01. Официант, бармен.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** программа раздела входит в профессиональный цикл.

### **1.3. Цели и задачи программы раздела – требования к результатам освоения раздела:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы раздела:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 80 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 40 часа;

- самостоятельной работы обучающегося - 40 часов.

**Итоговая аттестация в форме ДЗ.**

## *Аннотация программы учебной дисциплины Технология и традиции производства алкогольных напитков народов мира (вариативная часть)*

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с рекомендациями работодателей по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии 11176 Бармен (со знанием иностранного языка), 16399 Официант (со знанием иностранного языка).

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять, идентифицировать различные виды виноградных вин; базовых алкогольных и смешанных напитков;

- устанавливать градации качества виноводочных изделий;

- оценивать качество по органолептическим показателям;

- распознавать дефекты виноградных вин, смешанных напитков;

- создавать оптимальные условия хранения алкогольной продукции;

- производить дегустационную оценку изделий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ампелографические сорта винограда;

- классификацию виноградных вин;

- особенности производства виноградных вин;

- декантацию и экспертизу вин;

- виды алкогольных базовых напитков;

- виды смешанных напитков;

- рецептуру, технологию производства распространенных алкогольных (базовых) напитков, наливок, настоек, пуншей, глинтвейнов.



#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 111 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 74 часа;

самостоятельной работы обучающегося 37 часов

**Итоговая аттестация в форме экзамена.**

### *Аннотация программы учебной дисциплины Деловой английский язык (вариативная часть)*

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с рекомендациями работодателей по профессии СПО 43.01.01. Официант, бармен.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

говорение:

- вести диалог при обслуживании иностранных потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- вести диалог при обслуживании иностранных посетителей бара и буфета;
- давать кулинарную характеристику блюд и напитков на английском языке;
- вести диалог при произведении расчёта с иностранными потребителями, используя различные формы расчёта;

аудирование:

- понимать относительно полно общий смысл высказывания на изучаемом языке в различных ситуациях общения;
- оценивать важность/новизну информации;
- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса;

чтение:

- читать аутентичные тексты разных стилей и видов (резюме, реклама, меню, карта вин), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- значение новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и соответствующими ситуациями общения;
- языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета;
- значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности;
- социокультурную информацию, расширенную за счёт новой тематики и проблематики речевого общения;
- диалоги, построенные на языковом материале профессионального общения.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов.

самостоятельная работа 35 часов

**Итоговая аттестация в форме ДЗ.**