

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

к основной профессиональной образовательной программе
(программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих)
по профессии среднего профессионального образования
43.01.01 Официант, бармен

Составлены в соответствии с ФГОС СПО по профессии 100114.01 Официант, бармен
(утвержден приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 731
зарегистрирован в Минюсте России от 20.08.2013 № 29595)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. Основы культуры профессионального общения

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с ФГОС

1.2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

Умения	Знания
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;	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.

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60 ч.,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 ч.,

самостоятельной работы обучающегося – 14 ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с ФГОС

1.2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

Умения	Знания
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;	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 заболеваний

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

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

ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 57 ч.,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 38 ч.,

самостоятельной работы обучающегося – 19 ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. Товароведение пищевых продуктов

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с ФГОС

1.2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

Умения	Знания
владеть методами оценки качества пищевых продуктов; определять качество основных групп товаров; давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;	методы оценки качества пищевых продуктов; товароведческую характеристику основных групп товаров.

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 57 ч.,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 38 ч.,

самостоятельной работы обучающегося – 19 ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04. Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с ФГОС

1.2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

С целью учета требований Распоряжения Правительства РФ от 29.01.2019г. № 98-р «Об утверждении Программы по антикоррупционному просвещению обучающихся на 2019 год».

В соответствии с Методическими рекомендациями по воспитанию антикоррупционного мировоззрения у школьников и студентов, рекомендованных Письмом Министерства образования и науки РФ от 03.08.2015г. № 08-1189.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

Умения	Знания
применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства; <i>проявлять нетерпимость к коррупционному поведению, уважительно относиться к праву и закону;</i> <i>выявлять обстоятельства, способствующие преступности, в том числе коррупции</i>	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; <i>о формировании личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды, о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</i>

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 65 ч.,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 ч.,

самостоятельной работы обучающегося – 21 ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05. Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с ФГОС

1.2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

Умения	Знания
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;	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

оказывать первую помощь пострадавшим;	специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
---------------------------------------	--

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 ч.,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 ч.,

самостоятельной работы обучающегося – 16 ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06. Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с ФГОС

1.2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

Учебная дисциплина включена в учебный план в соответствии с решением Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilUM»)

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

В процессе изучения учебной дисциплины у обучающегося формируется региональная компетенция:

РК1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путём разработки и реализации предпринимательских бизнес –идей.

СК 1. Качественно анализировать собранную информацию и выделять все факторы, влияющие на проблему.

СК 2. Стремиться к минимизации тайм-киллеров в своем графике.

СК 3. Структурировать предоставляемую информацию от общего к частному, от проблемы к решению.

СК 4. Определять, какой информации не хватает для четкого понимания ситуации.

СК 5. Достигать своих целей, принимая во внимание цели оппонентов

СК 6. Оцениваете возможные риски и последствия выбранных решений

СК 7. Определяет целевую аудиторию в соответствии с потребностями клиентов.

СК 8. Формирует ценовую политику в соответствии с особенностями производства, прямыми и косвенными затратами, рентабельности системой налогообложения, ценовой политикой конкурентов.

СК 9. Владеет коммуникативными навыками работы с различными категориями клиентов (деловое общение).

СК 10. Владеет техниками активных продаж.

СК 11. Умеет определять степень результативности продаж.

СК 12. Умеет определять отраслевую специфику потенциальных участников рынка.

СК 13. Оценивает финансовые возможности предприятия.

СК 14. Устанавливает взаимодействие (поиск посредников) и хозяйственные связи между странами.

ЦК 01. Командная работа

ЦК 02. Самоорганизация при решении задач

ЦК 03. Следование принципам безопасности, ответственности и этики

ЦК 04. Поиск, обработка и обмен информацией

ЦК 05. Решение комплексных задач и принятие решений

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 52 ч.,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 ч.,

самостоятельной работы обучающегося – 8 ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Другие формы контроля

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07. Цифровая экономика

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является вариативной частью ОПОП/ППКРС

1.2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

Учебная дисциплина включена в учебный план с целью реализации Национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденной протоколом заседания президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам от 04.06.2019 г. № 7

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

Знать	Уметь
основные понятия цифровой экономики; базовые понятия ключевых цифровых технологий; основы правового регулирования вопросов использования и внедрения цифровых технологий; государственную политику, направленную на цифровизацию экономики, роли региональных органов власти и органов местного самоуправления в развитии цифровой экономики; виды и структуру бизнес-планов; этапы составления бизнес-план	правильно моделировать ситуацию с учетом особенностей цифровой экономики, выделять и соотносить негативные и позитивные факторы цифровой трансформации, определять степень их воздействия на макро- и микроэкономические показатели, на возможности ведения бизнеса; применять современные экономико-математические методы; составлять бизнес-план

В процессе изучения учебной дисциплины у обучающегося формируются компетенции:

РК1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путём разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.

ККЦЭ1. Коммуникация и кооперация в мультикультурной среде

ККЦЭ 2. Саморазвитие в условиях неопределенности

ККЦЭ 3. Креативное мышление

ККЦЭ 4. Управление информацией и данными

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 50 ч.,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 ч.,

самостоятельной работы обучающегося – 18 ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Контрольная работа

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08. Практикум по компетенции «Ресторанный сервис»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с ФГОС

1.2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

Учебная дисциплина включена в учебный план в соответствии с комплект оценочной документации для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 35 «Ресторанный сервис» (2020 гг.)

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

Обучающийся должен уметь:

1. Организация и управление работой».

представиться гостям в профессиональной манере;
демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя;
эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ;
неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности;
эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду;
реагировать на внештатные ситуации и эффективно решать проблемы по мере их поступления;
расставлять приоритеты, особенно при обслуживании нескольких столов.

2. Навыки обслуживания и общения с гостями.

поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания;
на основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню;
точно записать заказы гостей;
выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей;
эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки;
всегда проявлять вежливость и обходительность;
проявлять внимание без назойливости;
уточнить у гостей, все ли в порядке;
проследить, чтобы стол был сервирован правильно;
эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются;
эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении;
замечать любые особые потребности гостя и реагировать на них;
эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов;
принести счет, провести платеж и проводить гостей.

3. Сервировка напитков.

подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков;
приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т. д.;

приготовить алкогольный и безалкогольный авторский кофейный напиток по списку ингредиентов;

приготовить и сервировать разные чаи;

предложить «серебряный сервис» для чая, кофе и сопутствующих продуктов;

приготовить и сервировать алкогольный коктейль на основе кофе;

сервировать чай и кофе на банкетах и приемах;

подать маленькие печенья или засахаренные фрукты при необходимости.

4. Сервис алкогольных и безалкогольных напитков.

приготовить зону обслуживания к сервировке алкогольных и безалкогольных напитков;

выбрать стеклянную посуду и дополнения для продажи и сервировки алкогольных и безалкогольных напитков;

придерживаться высочайших стандартов гигиены и чистоты при продаже и сервировке алкогольных и безалкогольных напитков;

сервировать алкогольные напитки в соответствии с местным законодательством в отношении систем измерения, возраста гостей, времени и места сервировки;

разлить напитки из бутылок, например, пиво и сидр;

отмерять напитки с использованием подходящих систем измерения;
приготовить, сервировать и убрать алкогольные и безалкогольные напитки при разных стилях обслуживания: за столом; прием с напитками;
приготовить и сервировать разные коктейли, включая: взболтанные, взбитые, слоистые, смешанные, смешанные путем совместного растирания ингредиентов, безалкогольные;
распознать на вид и запах ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров;
приготовить собственные алкогольные и безалкогольные коктейли по списку ингредиентов

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60 ч.,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 ч.,

самостоятельной работы обучающегося – 28 ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09. Основы финансовой грамотности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с ФГОС

1.2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

Учебная дисциплина включена в учебный план с целью:

1. выполнения показателей Регионального проекта Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования) (Тюменская область) федерального проекта «Молодые профессионалы» национального проекта «Образование» в части формирования индивидуального учебного плана (индивидуальной траектории обучения)

2. реализации Стратегии повышения финансовой грамотности в РФ 2017-2023 гг., утвержденной Распоряжением Правительства Российской Федерации от 25.09.2017 г. № 2039-р.

В соответствии с Методическими рекомендациями по разработке и реализации программы курса в общеобразовательных организациях обучающийся должен знать:

- функции денег в повседневной жизни, основы управления деньгами;
- сущность банковской системы в России, критерии определения надежности банков;
- основные виды, функции и продукты, услуги учреждений финансовой сферы;
- сущность кредитования, виды кредитов и условия их оформления;
- виды доходов, налогооблагаемые доходы;
- сущность пенсионного обеспечения, виды пенсий.

Обучающийся должен уметь:

- рассчитывать доходы своей семьи, полученные из разных источников и остающиеся в распоряжении после уплаты налогов;
- контролировать свои расходы и использовать разные способы экономии денег;
- составлять бюджет семьи, оценивать его дефицит (профицит), выявлять причины возникновения дефицита бюджета и пути его ликвидации;
- выбрать из банковских сберегательных вкладов тот, который в наибольшей степени отвечает поставленной цели; рассчитать процентный доход по вкладу;
- различать обязательное пенсионное страхование и добровольные пенсионные накопления, альтернативные способы накопления на пенсию;

- получать необходимую информацию на официальных сайтах ЦБ и Агентства по страхованию вкладов и выбрать банк для размещения своих сбережений (инвестиций) и оформления кредита;
- распознавать финансовые пирамиды и аферы, применять инструменты страхования своих действий по управлению бюджетом и личными финансами;
- различать обязательное и добровольное страхование.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 ч.

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 ч.,

самостоятельной работы обучающегося – 18 ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Контрольная работа

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с ФГОС

1.2. Место профессионального модуля в структуре программы: профессиональный модуль включен в профессиональный учебный цикл

1.3. Требования к результатам освоения профессионального модуля

Критерий обучения	Результат обучения
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

Критерий обучения	Результат обучения
знать	<p>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 законодательные и 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.</p>

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить виды профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Всего – 539 ч.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 215 ч.,
в том числе:

МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании – 215 ч.

Учебной практики – 144 ч.

Производственной практики – 180 ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Экзамен квалификационный

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с ФГОС

1.2. Место профессионального модуля в структуре программы: профессиональный модуль включен в профессиональный учебный цикл

1.3. Требования к результатам освоения профессионального модуля

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; технологию приготовления смешанных и горячих напитков; технологию 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.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить виды профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Всего – 642 ч.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 282 ч.,

в том числе:

МДК.02. Организация и технология обслуживания в барах – 282 ч.

Учебной практики – 180 ч.

Производственной практики – 180 ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Экзамен квалификационный

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФК.00. Физическая культура

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП/ППКРС в соответствии с ФГОС

1.2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Уметь	Знать
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить виды профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 80 ч.,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 ч.,

самостоятельной работы обучающегося – 40 ч.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Дифференцированный зачет