**Аннотации к рабочим программам профессионального обучения**

**16399 «Официант»**

**ПД.01 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* Встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
* Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов;
* Готовить отчет по выполненным заказам;
* Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
* Контролировать своевременность приготовления иоформление блюд перед подачей на стол;
* Осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
* Оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них;
* Подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами;
* Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;;
* Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;
* Предоставлять счет потребителям организации питания;
* Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания;
* Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме;
* Производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
* Производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях;
* Производить расчет с потребителями согласно счету;
* Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам;
* Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью;
* Размещать заказ потребителя;
* Сервировать столы с учетом вида массового мероприятия;
* Соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
* Виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
* Материально-техническую базу обслуживания;
* Методы подачи блюд в организациях питания;
* Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания;
* Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
* Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях;
* Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания;
* Правила и очередность подачи блюд и напитков;
* Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
* Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд;
* Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания;
* Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд;
* Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет;
* Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
* Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;
* Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
* Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания;
* Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания;
* Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами;
* Технологии сервировки столов;
* Формы расчетов с потребителями организаций питания;
* Характеристики столовой посуды, приборов и столового белья;

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 46 часов

**ПД.02 Кулинарная характеристика**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* Встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
* Контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;
* Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей
* Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
* Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
* Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;
* Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
* Правила сочетаемости напитков и блюд;
* Требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче;
* Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню;

Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 16 часов

**ПД.03 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов;
* Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей
* Производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
* Производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях;
* Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью;
* Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;
* Соблюдать стандарты чистоты в зале питания;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* Правила и техника уборки использованной посуды;
* Правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
* Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
* Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;
* Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
* Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;
* Требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче;
* Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 8 часов.