

## **ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ «Официант»**

### **1. Рабочая программа дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»**

1.1 Цели дисциплины: приобретение знаний в области санитарно-гигиенических требований к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре.

Задачи дисциплины: изучение роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; изучение усвояемости пищи и факторов, влияющих на нее; изучение санитарных требований к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.

#### 1.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания (трудовая функция А/01.3)

ПК-2 – способен осуществлять сервировку столов организации питания (трудовая функция В/01.4)

ПК-3 – способен осуществлять встречу потребителей организации питания и прием заказов от них (трудовая функция В/02.4)

ПК-4 – способен осуществлять подачу готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания (трудовая функция В/03.4)

ПК-5 – способен осуществлять проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы (трудовая функция В/04.4)

ПК-6 – способен осуществлять обслуживание массовых мероприятий в организациях питания (трудовая функция В/05.4)

#### 1.3. Тематическое содержание:

##### Тема 1. Основы физиологии питания

Энергетическая и биологическая ценность питания. Белки и их значение в питании. Жиры и их значение в питании. Углеводы и их значение в питании. Вода и ее значение в питании. Витамины и их значение в питании. Макро- микроэлементы и их значение в питании. Основы физиологии пищеварения. Значение и принципы лечебно-профилактического питания. Биологически активные добавки к пище. Генно-модифицированные продукты.

##### Тема 2. Санитария и гигиена питания

Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Требования к благоустройству предприятий общественного питания. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания. Гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Личная гигиена и профилактические обследования работников предприятий. Санитарно-эпидемиологические мероприятия по профилактике кишечных инфекций, зооантропонозов, пищевых отравлений, гельминтозов; меры борьбы с ними. Качество продуктов. Гигиеническая оценка отдельных групп продуктов.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

## 2. Рабочая программа дисциплины «Товароведение пищевых продуктов»

2.1 Цели дисциплины: приобретение знаний и умений в области товароведения пищевых продуктов.

Задачи дисциплины: изучение потребительских свойств товара и их изменение на всех этапах товароведения для насыщения предприятий торговли и общественного питания всеми видами продовольствия высокого качества и в широком ассортименте.

2.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

ПК-1 – способен осуществлять выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания (трудовая функция А/01.3)

ПК-2 – способен осуществлять сервировку столов организации питания (трудовая функция В/01.4)

ПК-3 – способен осуществлять встречу потребителей организации питания и прием заказов от них (трудовая функция В/02.4)

ПК-4 – способен осуществлять подачу готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания (трудовая функция В/03.4)

ПК-5 – способен осуществлять проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы (трудовая функция В/04.4)

ПК-6 – способен осуществлять обслуживание массовых мероприятий в организациях питания (трудовая функция В/05.4)

2.3. Тематическое содержание:

Тема 1. Товароведение продуктов животного происхождения

Классификация и потребительские свойства продовольственных товаров. Товароведение мяса и мясных продуктов. Товароведение рыбы и рыбных продуктов. Товароведная характеристика молока и кисломолочных продуктов. Товароведная характеристика сыров и сырных продуктов. Пищевая ценность. Ассортимент и характеристика. Условия хранения и сроки годности.

Тема 2. Товароведение продуктов растительного происхождения

Товароведение свежих плодов и овощей. Товароведение переработанных плодов и овощей. Товароведение зернобобовых продуктов. Товароведение пищевых концентратов. Товароведение хлебобулочных изделий. Пищевая ценность. Ассортимент и характеристика. Условия хранения и сроки годности.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

### 3. Рабочая программа дисциплины «Техническое оснащение предприятий питания»

3.1 Цели дисциплины: приобретение знаний и умений в области технического оснащения и организации рабочего места официанта.

Задачи дисциплины: изучение правил подготовки зала, столового белья, посуды приборов к работе.

3.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания (трудовая функция А/01.3)

ПК-2 – способен осуществлять сервировку столов организации питания (трудовая функция В/01.4)

ПК-3 – способен осуществлять встречу потребителей организации питания и прием заказов от них (трудовая функция В/02.4)

ПК-4 – способен осуществлять подачу готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания (трудовая функция В/03.4)

ПК-5 – способен осуществлять проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы (трудовая функция В/04.4)

ПК-6 – способен осуществлять обслуживание массовых мероприятий в организациях питания (трудовая функция В/05.4)

3.3. Тематическое содержание:

Тема 1. Торговое оборудование предприятий питания

Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья. Перечень фарфоровой и стеклянной посуды для сервировки напитков. Ассортимент стеклянной посуды и принадлежностей для сервировки вин. Перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т. Способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования.

Тема 2. Подготовка торгового зала к обслуживанию

Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания. Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами. Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд. Методы сервировки разных сортов вин. Сервировка вин к различным блюдам. Стандарты чистоты в зале питания. Виды складывания салфеток для различных случаев и типов оформления.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

#### 4. Рабочая программа дисциплины «Обслуживание потребителей организаций питания»

4.1 Цели дисциплины: приобретение знаний и умений в области обслуживания потребителей организаций питания.

Задачи дисциплины: изучение порядка обслуживания потребителей организаций питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях.

##### 4.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания (трудовая функция А/01.3)

ПК-2 – способен осуществлять сервировку столов организации питания (трудовая функция В/01.4)

ПК-3 – способен осуществлять встречу потребителей организации питания и прием заказов от них (трудовая функция В/02.4)

ПК-4 – способен осуществлять подачу готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания (трудовая функция В/03.4)

ПК-5 – способен осуществлять проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы (трудовая функция В/04.4)

ПК-6 – способен осуществлять обслуживание массовых мероприятий в организациях питания (трудовая функция В/05.4)

##### 4.3. Тематическое содержание:

Тема 1. Кулинарная характеристика блюд и напитков

Компоненты, способы приготовления, подачи блюд, представленных в меню. Ассортимент и кулинарная характеристика различных видов закусок, блюд, мучных изделий и напитков. Ассортимент и характеристика ликероводочных изделий, вин и прохладительных напитков. Классификация, методы и правила приготовления смешанных напитков и коктейлей. Варианты оформления и украшения коктейлей. Филетирование рыбы. Подготовка и нарезка фруктов. Приготовление салатов и салатных заправок. Фламбирование блюд (мяса или десертов).

Тема 2. Организация производственного процесса

Классификацию и характеристику ресторанов и баров. Организация работы в ресторане и в баре. Правила подбора и подачи напитков к закускам и блюдам. Правила встречи посетителей, приема и оформления заказа и отчетной документации. Способы подачи закусок, блюд и напитков. Законодательство, связанное с продажей и сервировкой алкогольных напитков. Тенденции в ресторанном сервисе. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию. Характеристика методов и форм обслуживания потребителей. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд. Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания. Процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков (Silver service, банкетный сервис, семейное обслуживание, французский сервис, шведский стол, Gueridon Service). Сервировка еды со специального столика – Gueridon.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.