

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, служащих»
Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании

Количество часов - 270 час.
лекционных - 60 час.
практических – 66 час.
самостоятельной работы - 58 час.
консультации - 14 час.
учебная практика - 72 час.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

иметь практический опыт:

обслуживания посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд;
принятия предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах;
разносной торговли в залах;
накрытия и выполнения предварительной сервировки столов;
замены скатерти и салфеток по мере их загрязнения;
уборки столов;
сдачи использованной посуды, приборов, столового белья, наличные денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров;

уметь:

–обслуживать посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления оплаты на контрольно-кассовом аппарате;
– принимать предварительные заказы на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах;
– осуществлять разносную торговлю в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах - горячими первыми и вторыми блюдами, молочнокислой продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями;
– накрывать и выполнять предварительную сервировку столов;
–заменять скатерти и салфетки по мере их загрязнения;
– убирать столы;
– сдавать использованную посуду, приборы, столовое белье, наличные деньги, чеки, талоны, нереализованную продукцию и товары;

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис – бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;

- осуществлять расчет с посетителями;

- принимать рациональные управленческие решения;

- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;

- регулировать конфликтные ситуации в организации;

- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;

- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы,

- необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);

- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

знать:

- правила сервировки столов и обслуживания посетителей при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам;

- краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд;

- цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и продаваемые товары;

- виды, назначение и требования, предъявляемые к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи;

- правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря;

- порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов;

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;

- классификацию услуг общественного питания;

- этапы процесса обслуживания;

- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания.

Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина входит в профессиональный цикл обще профессиональных дисциплин для специальности 43.02.01 – «Организация обслуживания в общественном питании». Курс тесно связан с другими дисциплинами, изучаемыми по времени параллельно, до и после данного предмета. К числу таких дисциплин относятся: «Организация и технология производства продукции общественного питания», «Организация обслуживания организаций общественного питания».

Требования к уровню освоения дисциплины

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК), указанными ФГОС по специальности 43.02.01. **ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	иметь практический опыт: обслуживания посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд; принятия предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах; разносной торговли в залах; накрытия и выполнения предварительной сервировки столов; замены скатерти и салфеток по мере их загрязнения; уборки столов; сдачи использованной посуды, приборов, столового белья, наличные денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров; уметь: обслуживать посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления оплаты на контрольно-кассовом аппарате; принимать предварительные заказы на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах; осуществлять разносную торговлю в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах - горячими первыми и вторыми блюдами, молочнокислой продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями; накрывать и выполнять предварительную сервировку столов; заменять скатерти и салфетки по мере их загрязнения;

	убирать столы; сдавать использованную посуду, приборы, столовое белье, наличные деньги, чеки, талоны, нереализованную продукцию и товары; знать: правила сервировки столов и обслуживания посетителей при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам; краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд; цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и продаваемые товары; виды, назначение и требования, предъявляемые к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи; правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря; порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов;
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	уметь: использовать нормативные и технологические документы; определять вид, тип и класс организации общественного питания; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; классификацию организаций общественного питания, их структуру;
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; использовать нормативные и технологические документы; составлять и заключать договора на поставку товаров; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; классификацию организаций общественного питания, их структуру; порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	уметь: принимать рациональные управленческие решения; регулировать конфликтные ситуации в организации; знать: принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, психологические аспекты управления профессиональным

	поведением
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	уметь: принимать рациональные управленческие решения; регулировать конфликтные ситуации в организации; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; знать: цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	уметь: ориентироваться в условиях частой смены технологий обслуживания потребителей организаций общественного питания знать: технологии обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	уметь: выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания; знать: характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; информационное обеспечение услуг общественного питания:

Основные разделы дисциплины:

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося	Учебная практика,	Производственная (по профилю специальности)

		практики)	лекции и часов	в т.ч. практик. занят.	В т.ч. курсовая раб.	Всего, часов	консультация	часов	(часов)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1-3, 6, 9, 10, ПК 5.1	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих								
ОК1-3, 6, 9, 10, ПК 5.1	МДК.05.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	190	60	66	-	58	6	-	-
	Учебная практика	80	-	-	-	-	8	72	-
	Всего	270	60	66	-	58	14	270	

Форма проведения аттестации по дисциплине: квалификационный экзамен

Основная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/B4DB8291-1EC1-47CC-9BDD-EEA9FBF0C417.

2. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 264 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/1EEBFFB6-7F7C-4C06-849F-9A06B13B47B1.

3. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] : учеб. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2017. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>

Автор: Шулякова М.С.