

**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 - 262 час.

лекционных - 62 час.

практических – 56 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:**

– 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:**

- 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 | <b>иметь практический опыт:</b><br>обслуживания посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд;<br>принятия предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах;<br>разносной торговли в залах;<br>накрытия и выполнения предварительной сервировки столов;<br>замены скатерти и салфеток по мере их загрязнения;<br>уборки столов; |

|                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                            | <p>сдачи использованной посуды, приборов, столового белья, наличные денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>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;</p> <p>принимать предварительные заказы на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах;</p> <p>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;</p> <p>накрывать и выполнять предварительную сервировку столов;</p> <p>заменять скатерти и салфетки по мере их загрязнения;</p> <p>убирать столы;</p> <p>сдавать использованную посуду, приборы, столовое белье, наличные деньги, чеки, талоны, нереализованную продукцию и товары;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>правила сервировки столов и обслуживания посетителей при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам;</p> <p>краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд;</p> <p>цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и продаваемые товары;</p> <p>виды, назначение и требования, предъявляемые к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи;</p> <p>правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря;</p> <p>порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов;</p> |
| ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | <p><b>уметь:</b></p> <p>использовать нормативные и технологические документы; определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>основные понятия и нормативную базу товароведения; классификацию организаций общественного питания, их структуру;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы                            | <p><b>уметь:</b></p> <p>идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество                                       | <p>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;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>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</p> |
| ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность                  | <p><b>уметь:</b></p> <p>принимать рациональные управленческие решения; регулировать конфликтные ситуации в организации;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, психологические аспекты управления профессиональным поведением</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями          | <p><b>уметь:</b></p> <p>принимать рациональные управленческие решения; регулировать конфликтные ситуации в организации; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>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</p>                                                                                                                                                             |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.                      | <p><b>уметь:</b></p> <p>ориентироваться в условиях частой смены технологий обслуживания потребителей организаций общественного питания</p> <p><b>знать:</b></p> <p>технологии обслуживания потребителей организаций общественного питания</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также | <p><b>уметь:</b></p> <p>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;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| требования стандартов и иных нормативных документов | <p>определять и анализировать показатели эффективности обслуживания;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>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;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Основные разделы дисциплины:

| Код проф. компет.        | Наименование разделов профессионального о модуля                                          | Всего часов (макс. учебн. нагрузка | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса |                       |                      |                                      |                | Учебна я практи -ка, часов | Произво д-ственна я практик а (по профи лю специ-альност и), часов |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------|--------------------------------------|----------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|                          |                                                                                           |                                    | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучаю-щегося         |                       |                      | Самостоятель ная работа обучающегося |                |                            |                                                                    |
|                          |                                                                                           |                                    | лекц ии часо в                                                 | в т.ч. практ . занят. | вт.ч. кур-совая раб. | Всего, часов                         | Консу льтац ия |                            |                                                                    |
| 1                        | 2                                                                                         | 3                                  | 4                                                              | 5                     | 6                    | 7                                    | 8              | 9                          | 10                                                                 |
| ОК 1-3, 6, 9, 10, ПК 5.1 | ПМ.05<br>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |                                    |                                                                |                       |                      |                                      |                |                            | -                                                                  |
| ОК 1-3, 6, 9, 10, ПК 5.1 | МДК.05.01<br>Обслуживание потребителей организаций общественного питания                  | 182                                | 62                                                             | 56                    | -                    | 58                                   | 6              | -                          | -                                                                  |
| ОК 1-3, 6, 9, 10, ПК 5.1 | Учебная практика                                                                          | 80                                 | -                                                              | -                     | -                    | -                                    | 8              | 72                         | -                                                                  |
|                          | Всего                                                                                     | 262                                | 62                                                             | 56                    | -                    | 58                                   | 14             | 72                         |                                                                    |

**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. —М., 2014. — 379 с. — (Серия : Профессиональное образование).— Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/B4DB8291-1EC1-47CC-9BDD-EEA9FBF0C417](http://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. —М., 2015. — 264 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/1EEBFFB6-7F7C-4C06-849F-9A06B13B47B1](http://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, 2014. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>

Автор: Шулякова М.С.