

**АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 «Организация
обслуживания в организациях общественного питания»
Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Количество часов - 1055 час.
лекционных - 286 час.
практических – 220 час.
самостоятельной работы - 204 час.
консультации - 65 час.
производственная практика - 252 час.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения.

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

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;

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;

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, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

специальные виды услуг и формы обслуживания;

информационное обеспечение услуг общественного питания;

ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;

показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;

критерии и показатели качества обслуживания.

Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональный модуль ПМ.02 «Организация питания в организациях общественного питания» входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Организация питания в организациях общественного питания» является базовой частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

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 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	иметь практический опыт: организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению; 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; 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; 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
ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	иметь практический опыт: управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; уметь: 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; знать: цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; 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; 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, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	иметь практический опыт: определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; уметь: принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; знать: этапы процесса обслуживания; 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; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания;
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	иметь практический опыт: выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; уметь: выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; знать: цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей	иметь практический опыт: анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению; уметь: принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; 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; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства,

	психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	иметь практический опыт: определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению; уметь: подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; 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; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	уметь: 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; критерии и показатели качества обслуживания.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность,	уметь: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; организовывать, осуществлять и контролировать процесс

выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; знать: цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания
ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	уметь: принимать рациональные управленческие решения; регулировать конфликтные ситуации в организации; знать: цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; 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, 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, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	уметь: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; 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; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; знать: этапы процесса обслуживания; 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, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а так же требования стандартов и иных нормативных документов	уметь: 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); 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: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение.

Основные разделы дисциплины:

Код проф. компет.	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебн. нагрузка)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Учебная практика, часов	Производственная практика (по профилю специальности), часов	Консультация
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося				
			лекции и часов	в т.ч. практ. занят.	в т.ч. курсовая раб.	Всего, часов	в т.ч. курсовая раб.			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 1 - 3, 6, 7, 10 ПК 2.1 - 2.6	ПМ.02 «Организация питания в организациях общественног									

	о питании»									
ОК 1 - 3, 6, 7, 10 ПК 2.1 - 2.6	МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания	428	140	124	-	114	28	-	-	22
ОК 1 - 3, 6, 7, 10 ПК 2.1 - 2.6	МДК 02.02 Психология и этика профессиональной деятельности	120	50	30	-	32	-	-	-	8
ОК 1 - 3, 6, 7, 10 ПК 2.1 - 2.6	МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	234	96	66	-	58	-	-	-	14
ОК 1 - 3, 6, 7, 10 ПК 2.1 - 2.6	Практика по профилю специальности	273	-	-	-	-	-	-	252	21
	Всего	1055	286	220	-	204	28	-	252	65

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., 2015. — 379 с. — (Серия : Профессиональное образование). — 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. образование). — 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, 2014. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>

4. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — М., 2014. — 390 с. — (Серия : Профессиональное образование).— Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/82637666-A787-416C-BE8B-3E7811265F6A.

Автор: Гаспарян Н.О.