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	<p>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;</p>

	<p>сдачи использованной посуды, приборов, столового белья, наличные денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров;</p> <p>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;</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>знать: 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>
<p>ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>уметь: использовать нормативные и технологические документы; определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p> <p>знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; классификацию организаций общественного питания, их структуру;</p>
<p>ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы</p>	<p>уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество,</p>

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

требования стандартов и иных нормативных документов	<p>определять и анализировать показатели эффективности обслуживания;</p> <p>знать:</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 модуля	Всего часов (макс. учебн. нагрузка)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Учебная практика, часов	Производственная практика (по профилю специальности), часов	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося				
			лекции часов	в т.ч. практ. занят.	в т.ч. курсовая раб.	Всего, часов	Консультация			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	
ОК 1-3, 6, 9, 10, ПК 5.1	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих									-
ОК 1-3, 6, 9, 10, ПК 5.1	МДК.05.01 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.

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.

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.