

**Аннотация по профессиональному модулю  
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям  
рабочих, служащих  
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Курс 2 семестр 4

Количество часов:

всего: 270 час.

лекционных - 60 час.

практических – 66 час.

самостоятельной работы - 58 час.

консультации - 14 час.

учебная практика - 72 час.

**Цель дисциплины:**

Цель профессионального модуля - усвоение теоретических знаний в области организации питания в организациях общественного питания, идентификации и оценки качества продовольственных товаров, сырья, продукции общественного питания, их подготовки в процессе обслуживания, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности официанта.

**Задачи дисциплины:**

– 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;

– осуществлять расчет с посетителями;

– применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности и принимать рациональные управленческие решения;

– выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

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

**Место дисциплины в структуре ПССЗ:**

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».

**Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):**

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 5.1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания

Иметь практический опыт	<p>обслуживания посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд;</p> <p>принятия предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах;</p> <p>разносной торговли в залах;</p> <p>накрытия и выполнения предварительной сервировки столов;</p> <p>замены скатерти и салфеток по мере их загрязнения;</p> <p>уборки столов;</p> <p>сдачи использованной посуды, приборов, столового белья, наличные денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров;</p>
Знать	<p>цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</p> <p>классификацию услуг общественного питания;</p> <p>этапы процесса обслуживания;</p> <p>особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания</p>
Уметь	<p>организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>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;</p> <p>осуществлять расчет с посетителями;</p> <p>принимать рациональные управленческие решения;</p> <p>применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</p> <p>регулировать конфликтные ситуации в организации;</p> <p>определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</p>

<p>выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;</p> <p>определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);</p> <p>выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;</p>
---

### Содержание и структура 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	в т.ч. консультации			
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									-
ОК 1-3, 6, 9, 10, ПК 5.1	МДК.05.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	190	60	66	-	64	6	-	-	
ОК 1-3, 6, 9, 10, ПК 5.1	Учебная практика	80	-	-	-	8	8	72	-	
	<b>Всего</b>	<b>270</b>	<b>60</b>	<b>66</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>14</b>	<b>72</b>		

**Курсовые проекты (работы):** не предусмотрены

**Интерактивные образовательные технологии,** используемые в аудиторных занятиях: дифференцированное обучение, проблемно-модульное обучение, дискуссия, проблемное изложение.

**Вид аттестации:** квалификационный экзамен.

**Основная литература:**

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2017. — 416 с. — ISBN 978-5-394-02181-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93452>.

2. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/441281>.

Автор: Шулякова Марина Светославовна