

Аннотация

рабочей программы профессионального модуля

ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии 16399 Официант)

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии 16399 Официант) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК 5. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 6. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными ПК 7. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

Программа профессионального модуля может быть использована при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья

Программа профессионального модуля может быть реализована с применением дистанционных образовательных технологий.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

-выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;

-встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подача меню;

-приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

-рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;

- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых и инновационных методов и форм организации труда;

уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчетов с потребителем;

- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуру подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация обслуживания в общественном питании», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями менеджера: ОК 1 – 11, ПК 1 – 7.

Виды учебной работы и объем учебных часов

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка	620
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	558
в том числе:	
практические занятия	60
Самостоятельная работа обучающегося	62
Учебная практика	252
Производственная практика	180

Содержание обучения по профессиональному модулю

Тема 1.1. Общие сведения о процессе обслуживания
Тема 1.2. Торговые и подсобные помещения и их характеристика
Тема 1.3. Меню и карта вин
Тема 1.4. Столовая посуда, приборы, белье
Тема 1.5. Подготовка торгового зала к обслуживанию
Тема 1.6. Обслуживание посетителей в ресторане
Тема 1.7. Специальные формы обслуживания
Тема 1.8. Обслуживание приемов и банкетов
Тема 1.9. Завершающий этап обслуживания
Тема 1.10. Психология общения с клиентами в ресторане
Тема 1.11. Техника безопасности и охрана труда