

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 «Основы философии»

Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Разработчик: Вдовина Вера Николаевна

Дисциплина «Основы философии» входит в блок цикла ОГСЭ «Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины» и направлена на формирование ОК1-10.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

- 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 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:*

ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:*

основные категории и понятия философии;
роль философии в жизни человека и общества;
основы философского учения о бытии;
сущность процесса познания;
основы научной, философской и религиозной картин мира;

об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 60 часов, в том числе:

Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося 48 часов ,

Самостоятельная работа обучающегося 8 часов и 4 консультации

Форма промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

Специальность: 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Разработчик: Гусарова М.Н.

Учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы:

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **210** часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **166** часов;

самостоятельная работа обучающегося - **26** часов и консультации.

Форма промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Специальность: 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Разработчик: Моторина Е.Л.

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Место дисциплины «Физическая культура» в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина «Физическая культура» входит в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППСЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и направлена на формирование ОК 2,3,6.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 332 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 166 часов,

самостоятельная работа обучающегося 154 часа.

Форма промежуточной аттестации. Дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01. «ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ»

Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка)

Разработчик: Юн Л.Д.

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин, обязательной части профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;
- оценивать эффективность деятельности организации;
- определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- современное состояние и перспективы развития общественного питания;
- организационно-правовые формы организаций;
- перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;
- перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- формы оплаты труда.

Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **96 часов**, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **64 часа**, из них **20 часов** практических занятий, **20 часов** курсовое проектирование;
самостоятельная работа обучающегося **26 часов** и консультации.

Форма промежуточной аттестации.

Экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02. «ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

(базовая подготовка)

Разработчик: Малина Ольга Григорьевна

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин, обязательной части профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать с нормативными правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;

- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- основы права социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **104 часа**, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **70 часов**, из них **33 часа** практических занятий;

самостоятельная работа обучающегося **28 часов** и консультации.

Форма промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05. «ФИНАНСЫ И ВАЛЮТНО-ФИНАНСОВЫЕ ОПЕРАЦИИ»

*Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(базовая подготовка)*

Разработчик: Юн Л.Д.

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин, обязательной части профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;

– распознавать виды валют;

– оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– сущность и функции денег, денежное обращение;

– финансы:

– сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль;

– валютно-финансовые операции:

– виды валют, валютный курс и рынок;

– валютные операции, их регулирование;

Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **180 часов**, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **121 час**, из них **50 часов** практических занятий; самостоятельная работа обучающегося **47 часов** и консультации.

Форма промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06. «ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

*Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Разработчик: Окунева Жанна Анатольевна*

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин, обязательной части профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК 2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- осуществлять поиск необходимой информации.
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать.
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **104 часа**, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **70 часов**, из них **42 часа** лабораторных работ; самостоятельная работа обучающегося **28 часов** и консультации.

Форма промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ»

Специальность: 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Разработчик: Долгополова Татьяна Владимировна

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин, обязательной части профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 3.1 Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3 Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы:

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

– вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;

– работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;

должен **знать**:

– лексико- грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;

– различные виды речевой деятельности и формы речи;

– источники профессиональной информации на иностранном языке;

– технику перевода профессионально ориентированных текстов;

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **393** часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **263** часа;

самостоятельная работа обучающегося - **106** часов и консультации.

Форма промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(базовая подготовка)*

Разработчики: Потапенко Наталия Владимировна, Кудряшова Елена Александровна

ПМ.02 входит в цикл профессиональные модули, основной части профессионального цикла.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен 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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен 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.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **766 часов**, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **513 часов**, из них **192 часа** лабораторных и практических занятий;

курсовое проектирование – 20 часов;

самостоятельная работа обучающегося **215 часов** и консультации.

Учебная практика – **216 часов**.

Форма промежуточной аттестации.

Экзамен.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

*Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(базовая подготовка)*

Разработчики: Матвеева Юлия Аникториевна, Масимова Евгения Гавришиловна

ПМ.05 входит в цикл профессиональные модули, основной части профессионального цикла.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности с простой, средней и сложной сервировкой столов: ресторанах, кафе, барах.

ПК5.3. Обслуживать приемы, банкеты, семейные обеды, тематические вечера, балы, дегустации блюд национальных кухонь.

ПК5.4. Оказывать посетителям помощь в выборе блюд и напитков.

ПК5.5. Производить расчет с посетителями согласно счету.

ПК 5.6. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического и контрольно-кассового оборудования, профессионального инвентаря и инструментов.

ПК 5.7. Выполнять приготовление различных напитков на базе эспрессо и его производных, а также чая и нечайных чаев.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

- обслуживания посетителей: консультирования о энергетической ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных видов блюд;
- особенностей обслуживания приемов, банкетов, торжеств и других специальных мероприятий;
- форм расчетов с потребителями, в том числе с использованием кредитных карточек;
- эксплуатации торгово-технологического и контрольно-кассового оборудования;
- приготовления горячих напитков – эспрессо, его производных;
- приготовления коктейлей на основе чая и кофе;
- заваривания чая и не чайных чаев (тизанов);
- работы с различными аксессуарами и посудой для заваривания чая и кофе;
- работы на торгово-технологическом оборудовании;
- использования профессионального инвентаря и инструментов бариста.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- предложить блюда и напитки потребителям, предложить краткую информацию о них в процессе обслуживания;

- обладать культурой общения;
- уметь создать атмосферу гостеприимства;
- осуществлять прием посетителей и их размещение за столами.
- продемонстрировать навыки работы бариста,
- работать на оборудовании бариста
- работать с инвентарём бариста и специальными инструментами и средствами;
- делать правильную молочную пену для приготовления капучино и кофе латте, а также латте-макиатто;
- уметь пользоваться стандартными приёмами латте-арт;
- продемонстрировать умения организации рабочего пространства с учетом заказа потребителя.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- правила сервировки столов и обслуживания посетителей;
- краткую кулинарную характеристику блюд;
- требования нормативных документов на продукцию общественного питания;
- правила и очередность подачи блюд;
- правила составления меню для банкетов, официальных и неофициальных приемов;
- правила этикета;
- правила и технические приемы обслуживания потребителей;
- типовые правила эксплуатации оборудования, правила охраны труда, санитарные нормы и правила.
- современные тенденции развития профессии;
- методику и технологию приготовления эспresso и его производных;
- товароведные характеристики сырья (кофе и чая), правила хранения сырья;
- правила и технологию заваривания чая;
- правила и технологию альтернативных способов заваривания кофе;
- посуду для заваривания кофе и чая;
- правила эксплуатации и правила работы на оборудовании;
- характеристику оборудования, его виды и особенности.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **192 часа**, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **128 часов**, из них **60 часов** лабораторных;

самостоятельная работа обучающегося **44 часа** и консультации.

Производственная практика (по профилю специальности) – **144 часа**.

Форма промежуточной аттестации.

Экзамен квалификационный.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ГОСТИНИЦАХ

*Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(базовая подготовка)*

*Разработчики: Потапенко Наталья Владимировна, Кудряшова Елена
Александровна*

ПМ.06 входит в цикл профессиональные модули, вариативной части профессионального цикла.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

6.1. Принимать участие в укомплектовании гостиницы работниками необходимых профессий, специальностей и квалификации.

6.2. Выявлять потребности потребителей услуг гостиничного сервиса.

6.3. Формировать спрос потребителей на услуги общественного питания в гостиницах и стимулировать сбыт.

6.4. Осуществлять руководство персоналом административно-хозяйственной службы гостиницы

6.5. Осуществлять прием и размещение гостей

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

- по организации обслуживания, проживающих в гостиницах и туристских комплексах.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- организовывать предоставление гостиничных услуг;
- обеспечивать оказание перечня услуг, предоставляемых в гостиницах и туристских комплексах;
- оказывать услуги по приему и размещению проживающих;
- организовывать и проводить бизнес-мероприятия;
- осуществлять маркетинг гостиничных услуг.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- формы и методы обслуживания в гостиницах и туристских комплексах;
- правила предоставления услуг в гостиницах и туристских комплексах;
- требования к эксплуатации номерного фонда гостиниц и туристских комплексов;
- принципы и методы бизнес-обслуживания;

- технология приема и размещения в гостиницах;
- порядок расчета с проживающими;
- маркетинг гостиничных услуг.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **192 часа**, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **128 часов**, из них **36 часов** лабораторных и практических занятий;

самостоятельная работа обучающегося **46 часов** и консультации.

Производственная практика (по профилю специальности) – **144 часа**.

Форма промежуточной аттестации.

Экзамен.