**АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**Аннотация профессионального модуля**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

* 1. **Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.**

Цель профессионального модуля - усвоение теоретических знаний в области организации обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов, психологии и профессиональной этики, менеджмента и управления персоналом, приобретение практических умений использовать их в профессиональной деятельности, а также формирование необходимых менеджеру компетенций.

Задачи:

- организация, осуществление и контроль обслуживания потребителей в организациях общественного питания;

- выбор, оформление и использование необходимых информационных

ресурсов;

- принятие рациональных управленческих решений;

- применение приемов делового и управленческого общения в процессе обслуживания в организациях общественного питания;

- анализ показателей эффективности обслуживания в организациях общественного питания.

С целью овладения указанным видом профессиональной 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 их 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.

1. **Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация обслуживания в организациях общественного питания**,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | Наименование профессиональных и общих компетенций |
| 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 |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей процессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОКЗ | 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 |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий |
| ОК 10 | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов |

1. **Примерный тематический план профессионального модуля**

Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания

МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Введение

Глава 1. Материально- техническое и информационное обеспечение обслуживания

Тема 1.1Характеристика торговых помещений, их оснащение

Тема 1.2.Столовые посуда, приборы, белье

Тема 1.3. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Глава 2. Этапы организации обслуживания в организациях общественного питания

Тема 2.1. Подготовительный этап обслуживания

Тема 2.2.Основной этап обслуживания

Тема 2.3.Завершающий этап обслуживания

Глава 3. Обслуживание в организациях общественного питания разных типов

Тема 3.1.Особенности обслуживания в организациях быстрого питания

Тема 3.2.Особенности обслуживания в кафе

Тема 3.3. Обслуживание потребителей в ресторанах

Глава 4. Обслуживание приемов и банкетов

Тема 4.1.Виды приемов и банкетов

Тема 4.2.Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

Тема 4.3.Прием-фуршет

Тема 4.4.Прием-коктейль

Тема 4.5.Банкет-чай

Тема 4.6.Смешанные (комбинированные) приемы

Тема 4.7. Обслуживание неофициальных банкетов

Глава 5. Современные технологии обслуживания

Тема 5.1.Специальные виды услуг и формы обслуживания

Тема 5.2.Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

Тема 5.3.Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)

Тема 5.4Организация обслуживания в социально-ориентированных организациях питания

Тема 5.5.Организация труда обслуживающего персонала

Тема 5.6.Оценка эффективности обслуживания в организациях общественного питания

Глава 6. Барное дело

Тема 6.1.История развития баров

Тема 6.2.Характеристика баров и обслуживающего персонала

Тема 6.3.Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара

Тема 6.4. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей

Тема 6.5.Посуда и инвентарь бара

Тема 6.6.Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей

Тема 6.7Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена

Тема 6.8. Приготовление безалкогольных смешанных напитков

Тема 6.9.Приготовление смешанных напитков (микс)

Тема 6.10.Приготовление длинных смешанных напитков (лонг)

Тема 6.11.Приготовление средних смешанных напитков (мидл)

Тема 6.12.Приготовление коротких смешанных напитков (тот)

Тема 6.13.Приготовление горячих смешанных напитков (хот)

Тема 6.14.Приготовление напитков для компании

Тема 6.15.Приготовление коктейлей- аперитивов

Тема 6.16.Приготовление коктейлей- диджестивов

Тема 6.17. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей

Тема 6.18.Организация обслуживания в баре

Раздел 2. Психология и этика профессиональной деятельности

МДК 02.02. Психология и этика профессиональной деятельности

Введение

Глава 1. Основы психологии

Тема 1.1.Психика человека

Тема 1.2.Психические свойства личности

Тема 1.3.Психические свойства личности

Тема 1.4.Взаимодействие в группе

Тема 1.5.Психология общения

Тема 1.6.Принципы ведения партнерской беседы

Тема 1.7. Психология профессиональной деятельности

Тема 1.8.Психология процесса обслуживания и требования к обслуживающему персоналу

Глава 2. Управленческая психология

Тема 2.1.Индивидуально-типологические особенности личности, необходимые для управленческой деятельности

Тема 2.2. Социально-психологические основы деятельности руководителя

Тема 2.3. Формирование и поддержание эффективной организационной культуры

Тема 2.4. Формирование конструктивных взаимоотношений с подчиненными

Тема 2.5.Психология деловых контактов

Гпава 3. Этика профессиональной деятельности

Тема 3.1.Профессиональная этика персонала (официантов, барменов) в процессе обслуживания посетителей.

Тема 3.2.Нормы и правила современного этикета. Деловой этикет и протокол

Раздел 3. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания

МДК 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания

Введение

Глава 1.Методологические основы менеджмента

Тема 1.1.Сущность и характерные черты современного менеджмента, история его развития

Тема 1.2.Внешняя и внутренняя среда организации

Тема 1.3.Функции менеджмента

Тема 1.4. Система методов управления

Тема 1.5.Принятие решений

Глава 2. Оперативный менеджмент

Тема 2.1. Коммуникации в организации

Тема 2.2.Деловое и управленческое общение

Тема 2.3.Руководство: власть и партнерство

Тема 2.4. Самоменеджмент

Тема 2.5.Управление конфликтами

Глава 3.Управление персоналом

Тема 3.1.Основы методологии управления персоналом

Тема 3.2.Рынок труда и механизм его функционирования

Тема 3.3.Кадровая политика предприятия. Планирование потребности в трудовых ресурсах

Тема 3.4.Подбор персонала

Тема 3.5.Профессиональная ориентация и социальная адаптация персонала

Тема 3.6.Деловая оценка персонала

Тема 3.7.Обучение персонала

Тема 3.8.Планирование деловой карьеры

Тема 3.9.Мотивация поведения персонала в процессе

трудовой деятельности

Тема 3.10.Эффективность управления персоналом