**АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**Аннотация профессионального модуля**

**ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

* 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): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

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.

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

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания

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

**Цель профессионального** модуля - формирование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих (официантов, барменов) и должностей служащих (менеджеров, метрдотелей)

**Задачи:**

* приобретение умений принимать и оформлять заказы;
* подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей;
* организация обслуживания в организации общественного питания;
* приготовление продукции общественного питания, в том числе напитков;
* осуществление расчетов с посетителями организации общественного питания;

- оформление отчетности.

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; - участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; - 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; **-** 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; **-**готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; **-**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;
* 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 Выполнение работ по одной или нескольким

профессиям рабочих, должностям служащих**,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | Наименование профессиональных и общих компетенций |
| ПК.11 | Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей |
| ПК 1.2 | Организовывать выполнение заказов потребителей. |
| ПК 1.3 | Контролировать качество выполнения заказа. |
| ПК 1.4 | Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания |
| 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 |
| 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 4.1. | Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг |
| ПК 4.2. | Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания |
| ПК 4.3. | Проводить контроль качества услуг общественного питания |
| 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность 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 |

1. **Примерный тематический план профессионального модуля**

Тема 1. Вводные занятие.

Тема 2.Ознакомление с работой заготовочных и доготовочных цехов

Тема 3. Ознакомление с работой горячего и кондитерского цехов

Тема 4. Приготовление блюд методами транширования и фламбирования

Тема 5. Приготовление напитков

Тема 6. Работа в сервизной, бельевой, моечной и раздаточной

Тема 7. Работа в буфете (сервис-баре)

Тема 8. Работа на кассе и оформление отчетности официанта Тема 9. Подготовка торгового зала к обслуживанию

Тема10. Обслуживание посетителей

Тема 11. Обслуживание банкетов и приемов

Тема 12. Специальные виды услуг и формы обслуживания