

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ – 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих (официант)»**

для специальности «43.02.11 – Гостиничный сервис»

Образовательный уровень СПО: базовый

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.
- Требования к уровню освоения модуля: формируются следующие 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

**Структура и примерное содержание
профессионального модуля ПМ – 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих (официант)»
для специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»
для студентов очного отделения**

| № п/п | Темы профессионального модуля | специальность 43.02.11 «Гостиничный сервис» | | | |
|---------------|--|--|--|------------------------|--------------------------------|
| | | Количество академических часов | | | |
| | | Виды занятий | | | |
| | | Лекции | Практически (семинарски е) занятия | Лабораторные работы | Самостоятел ь ная работа |
| 1 | Этапы процесса обслуживания в организациях общественного питания | 6 | 10 | | 3 |
| 2 | Специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания | 8 | 10 | | 3 |
| 3 | Методы и формы обслуживания потребителей | 8 | 10 | | 3 |
| 4 | Специальные виды услуг и формы обслуживания | 8 | 12 | | 3 |
| 5 | Подготовка к экзамену | | | | 10 |
| Итого: | | 30 | 42 | - | 22 |

| | |
|---|--------------|
| Всего по междисциплинарному курсу: | 94 ч. |
|---|--------------|

**Структура и примерное содержание
профессионального модуля ПМ – 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих (официант)»
для специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»
для студентов заочного отделения**

| № п/п | Темы профессионального модуля | специальность 43.02.11 «Гостиничный сервис» | | | |
|---|--|--|---|------------------------|--------------------------------|
| | | Количество академических часов | | | |
| | | Виды занятий | | | |
| | | Лекции | Практически е (семинарски е) занятия | Лабораторные работы | Самостоятел ь ная работа |
| 1 | Этапы процесса обслуживания в организациях общественного питания | 2 | 2 | | 14 |
| 2 | Специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания | 2 | 3 | | 14 |
| 3 | Методы и формы обслуживания потребителей | 4 | 3 | | 14 |
| 4 | Специальные виды услуг и формы обслуживания | 2 | 2 | | 14 |
| 5 | Подготовка к экзамену | | | | 18 |
| Итого: | | 10 | 10 | | 74 |
| Всего по междисциплинарному курсу: | | 94 ч. | | | |

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (официант)» на очном отделении: максимальной учебной нагрузки обучающегося 94 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, из них – лекции – 30 часов, практические занятия – 42 часа; самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (официант)» на заочном отделении: максимальной учебной нагрузки обучающегося 94 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов, из них – лекции – 10 часов, практические занятия – 10 часов; самостоятельной работы обучающегося 74 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

Квалификационный экзамен профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (официант)» проходит после освоения междисциплинарного курса.