

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 17.10.2023 16:51:04

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.01.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

название учебной дисциплины

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.01.01 «Организация и технология обслуживания в общественном питании» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Программа учебной дисциплины МДК.01.01 «Организация и технология обслуживания в общественном питании» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина МДК.01.01 «Организация и технология обслуживания в общественном питании» относится к профессиональному модулю ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» и изучается в 1 семестре.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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, подачи 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, инновационных методов и форм организации труда;
- В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен 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 ресторанный этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;

–соблюдать личную гигиену;

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен 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 расчета с потребителем;

–кулинарную характеристику блюд;

–правила сочетаемости напитков и блюд;

–требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

–правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

4. Компетенции формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 135 часов, в том числе:

- в форме практической подготовки – 8 часов;
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 94 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 41 часов.