**АННОТАЦИЯ К РАБОЧей ПРОГРАММЕ, по ПРОФЕССИОНАЛЬНым ДИСЦИПЛИНам «Организация обслуживания в тоговом зале», «организация обслуживания за барной стойкой».**

**ПМ. 05 «Выполнение работ по профессиям «Официант», «Бармен»»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по профессиям «Официант», «Бармен»» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

-обслуживание потребителей организаций общественного питания.

**-**обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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, 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;

-подготовки бара, буфета к обслуживанию;

-встречи гостей бара и приёма заказа;

-обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;

-приготовления и подачи горячих напитков;

-приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;

-приготовления и подачи простых закусок;

-принятия и оформления платежей;

-оформления отчётно-финансовых документов;

-подготовки бара, буфета к закрытию;

-подготовки к обслуживанию выездного мероприятия.

**уметь:**

-подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

-осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;

-осуществлять приём 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 счёт и производить расчёт с потребителем;

-соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;

-соблюдать личную гигиену;

-подготавливать бар, буфет к обслуживанию;

-обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

-принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;

-готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;

-эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;

-готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;

-соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;

-производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;

-осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;

-оформлять необходимую отчётно-учётную документацию.

**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 расчёта 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

-виды и классификации баров;

-планировочные решения баров, буфетов;

-материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;

-правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;

-характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;

-правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;

-виды и методы обслуживания в баре;

-технологию приготовления смешанных и горячих напитков;

-технологию приготовления простых закусок;

-правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;

-сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;

-правила личной подготовки бармена к обслуживанию;

-правила охраны труда;

-правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –549часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося–261час, включая:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –174часа;

-самостоятельной работы обучающегося–87часов;

- и производственной практики –288часов.

**2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности –

**Выполнение работ по профессии «Бармен»**,

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК.5.1. | Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. |
| ПК.5.2. | Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. |
| ПК.5.3. | Обслуживать массовые банкетные мероприятия. |
| ПК.5.4. | Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания |
| ПК.5.5. | Выполнять подготовку бара к обслуживанию. |
| ПК.5.6. | Обслуживать потребителей бара. |
| ПК.5.7. | Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания. |
| ПК.5.8. | Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями. |
| ПК.5.9. | Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции. |
| ПК.5.10. | Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта. |
| ПК.5.11. | Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки. |
| 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), за результат выполнения заданий. |
| ОК 10. | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно- правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация: экзамен .

**4.** **Разработчик:** преподаватель профессиональных дисциплин

Белоусова Е.В.