

АНОТАЦІЯ

навчальної дисципліни «Технологічна практика по оволодінню навичками офіціанта III розряду»

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Статус: вибіркова (дисципліна вільного вибору здобувача освіти)

Курс _II____

Семестр ___IV___

Загальний обсяг дисципліни : 432 год, 12 кредитів ECTS

Мета вивчення навчальної дисципліни: Удосконалення професійних вмінь та навичок студентів по видах обслуговування споживачів в торгівельних залах ресторанного господарства, сервірування столів до різних видів обслуговування, подача страв, напоїв і кулінарних виробів різними способами. Закріплення, поширення та систематизація знань з спеціальних дисциплін. Формування практичних вмінь і навичок роботи з обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

Основні завдання навчальної дисципліни Набуття практичних навичок і вмінь з підготовки залів до обслуговування, підготовки посуду, скла, білизни, приборів, організації роботи при експлуатації ЕККА та комп'ютерній системі, оволодіння професійними уміннями і навичками, роботи офіціанта, отримання робочої професії офіціант III розряду.

Зміст навчальної дисципліни: (перелік тем)

1. Оволодіння навичками роботи офіціанта в ЗРГ
2. Ознайомлення з підприємством
3. Оволодіння навичками підготовки до обслуговування споживачів
4. Робота на сучасних видах обладнання ЗРГ
5. Обслуговування споживачів
6. Обслуговування бенкетів і прийомів
7. Спеціальні форми обслуговування
8. Ознайомлення з роботою метрдотеля

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів освіти будуть сформовані наступні компетентності:

Загальні компетентності	<p>ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК6. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</p> <p>ЗК7. Здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
Спеціальні предметні компетентності.	<p>СК1. Здатність здійснювати підготовку залу до роботи та процес обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства.</p> <p>СК2. Здатність отримувати посуд, прибори, столову білизну. Полірувати посуд, прибори.</p> <p>СК3. Здатність складати серветки різними способами.</p> <p>СК4. Здатність здійснювати попередню сервіровку столів.</p> <p>СК5. Здатність приймати замовлення від споживачів.</p> <p>СК6. Здатність отримувати страви в роздавальні та в буфеті. Подавати страви і напої.</p> <p>СК7. Здатність організовувати спеціальні види обслуговування, банкети і прийоми.</p>

	<p>СК8. Здатність приймати і оформлювати замовлення.</p> <p>СК9. Здатність проводити розрахунки зі споживачами.</p> <p>СК10. Здатність прибирати використаний посуд, прибори. Замінити столову білизну.</p> <p>СК11. Здатність забезпечувати відвідувачів якісною і безпечною продукцією на основі відповідних стандартів та у межах систем управління якістю та безпечністю виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК11. Здатність організовувати безпечну роботу з урахуванням вимог чинного законодавства з охорони праці.</p> <p>СК12. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час роботи.</p> <p>СК13. Здатність до професійної комунікації та роботи в команді.</p> <p>СК14. Здатність мотивувати до професійного розвитку працівників.</p>
<p>Результати навчання</p>	<p>Оперативність прийняття правильних рішень у при виникненні нестандартних ситуацій під час роботи.</p> <p>Здатність відповідально ставитись до професійної діяльності.</p> <p>Знання професійної лексики та термінології.</p> <p>Здатність працювати в команді.</p> <p>Дотримання професійної етики.</p> <p>Запобігання конфліктних ситуацій.</p> <p>Набування вмінь, що вимагають застосування теоретичні основи та практичні навички, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.</p>

Форма підсумкового контролю - Атестація здобувачів освіти проводиться у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю.

Вимоги до кваліфікаційного іспиту - Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою.