



Программа профессионального модуля разработана на основе следующих нормативных документов:

1. Приказ Министерства образования Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 731 (редактирован 09.04.2015 г.) «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен»;
2. Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 910 н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен» (зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40269)

**Организация-разработчик:** Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

**Разработчики:**

Загорулькин Александр Николаевич – Заведующий Судакским филиалом ГБПОУ РК «РКИГ», кандидат экономических наук.

Филонидова Елена Анатольевна – методист, преподаватель.

Аблямитова Эльвира Мемедовна - преподаватель спецдисциплин.

Барна Светлана Николаевна - мастер производственного обучения.

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕС- СИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯ- ТЕЛЬНОСТИ)	26

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **Обслуживание потребителей организаций общественного питания.**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Обслуживание потребителей организаций общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

### **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;

- применения передовых, 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 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;

**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.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего – часов, в том числе: **678**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **318** часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **216** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **102** часов;
- учебной и производственной практики – **360** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Обслуживание потребителей организаций общественного питания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
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).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, Часов	вт.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1	Раздел 1МДК01.01.Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	104	48	30	20	36	36
ПК 1.2	Раздел 2 МДК01.02.Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	150	66	46	30	54	42
ПК 1.3	Раздел 3 МДК01.03.Обслуживание массовых банкетных мероприятий	136	58	42	30	48	48
ПК 1.4	Раздел 4МДК01.04.Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	108	44	32	22	42	54
	<b>Производственная практика, часов</b>	<b>180</b>					<b>180</b>
	<b>Всего</b>	<b>678</b>	<b>216</b>	<b>150</b>	<b>102</b>	<b>180</b>	<b>180</b>



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1 Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания		104	
МДК. 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании		48	
	Лекция	2	
Тема 1.1. Общие сведения о профессии официанта	1 <b>Введение.</b> Цели и задачи модуля и его роль в формировании у студентов общих и профессиональных компетенций. Краткая характеристика основных разделов. Порядок и форма проведения занятия. Использование основной и дополнительной литературы. Рекомендации по организации самостоятельных работ.	1	2
	2 <b>Общие требования к официанту в соответствии с профессиональным стандартом.</b> Требования к профессии официанта. Общие требования по соблюдению правил охраны труда, пожарной безопасности, санитарии и гигиены. Правила личной подготовки бармена к обслуживанию.	1	
Тема 1.2. Характеристика и классификация предприятий общественного питания	Содержание	2	
	Лекция		2
	1 <b>Нормативно – правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.</b>	1	
2 <b>Виды, типы и классы организаций общественного питания.</b> Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных классов предприятий общественного питания.	1		

	Услуги общественного питания. Методы и формы обслуживания потребителей.		
<b>Тема 1.3. Торгово – производственные помещения организаций общественного питания.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	<b>Лекция</b>	<b>2</b>	
	1. Виды помещений предприятий общественного питания. Помещения для потребителей, производственные помещения, помещения для приёма и хранения продуктов, вспомогательные помещения, административно-бытовые помещения, техническая группа помещений.	1	2
	2. Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания.	1	
<b>Тема 1.4. Материально – техническая и информационная база обслуживания</b>	<b>Содержание</b>	<b>26</b>	
	<b>Лекция</b>	<b>8</b>	
	1. Оборудование обеденного и банкетного залов для посетителей и официантов их характеристика и требования.	2	2
	2. Виды столовой посуды. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда и её применение	2	
	3. Хрустальная, стеклянная, металлическая, деревянная, пластмассовая посуда, её применение	2	
	4. Столовые приборы. Основные и дополнительные приборы, их виды и назначение.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Подготовка столовой посуды к работе.	2	
	2. Подготовка столовых приборов к работе.	2	
	<b>Лекция</b>	<b>2</b>	
	1. Столовое бельё	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. Изучение ассортимента столовой посуды, приборов, белья.	4	
	2. Хранение и учёт посуды, приборов, белья. Организация хранения и учёта столовой посуды, приборов, белья. Расчёт необходимого количества	4	

		посуды, белья.		
<b>Тема 1.5. Подготовка зала к обслуживанию</b>	<b>Содержание</b>		<b>20</b>	2
	<b>Лекция</b>		<b>2</b>	
	1	Подготовка зала к обслуживанию с соблюдением стандартов чистоты. Уборка зала, способы расстановки мебели в торговом зале, получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов, сервировка столов с соблюдением технологии сервировки столов посудой и приборами. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>18</b>	
	1	Складывание салфеток простыми и сложными способами.	6	
	2	Подготовка зала. Отработка приёмов накрытия столов скатертью. Сервировка стола для обслуживания в обычном режиме.	6	
	3	Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов. Выполнение сервировки столов.	6	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b> Самостоятельная работа № 1 «Изучение новых методов и форм обслуживания с использованием информационных ресурсов в сети интернет». Самостоятельная работа № 2 «Изучение основных типов помещений с помощью изучения схем-планов помещений» Самостоятельная работа № 3 Реферат на тему: «Виды оборудования на предприятиях общественного питания» Самостоятельная работа № 4 «Расчет столового белья при накрытии столов» Самостоятельная работа № 5 Составление слайдовых презентаций по сложным формам складывания салфеток <b>Тематика домашних заданий</b> Составление терминологического словаря новых терминов и определений. Составление схем сервировки столов. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению посуды, инструментов и инвентаря ресторанов, способов сервировки, складывания салфеток. Выполнение рефератов и составление слайдовых презентаций.			<b>20</b>	

<b>Учебная практика.</b> <b>Виды работ:</b> 1. Подготовка столовой посуды к работе. 2. Подготовка столовых приборов. Подготовка столового белья к работе 3. Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания Расчет необходимого количества посуды, столовых приборов, столового белья к работе. 4. Расчет необходимого количества посуды, столовых приборов, столового белья к работе. 5. Отработка приемов накрытия стола скатертью. Изучения складывания салфеток простым и сложными способами 6. Предварительная и исполнительная сервировка стола. Сервировка стола для обслуживания в обычном режиме		<b>36</b>	
<b>Раздел ПМ 2. Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>		<b>150</b>	
<b>МДК. 01. 02. Организация и технология обслуживания в общественном питании</b>		<b>66</b>	
<b>Тема 2.1. Организация обслуживания потребителей в зале</b>	<b>Содержание</b>	<b>66</b>	<b>2</b>
	<b>Лекция</b>	<b>6</b>	
	1. <b>Меню.</b> Назначение, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню. Виды меню.	4	
	<b>Прейскурант винно-водочных изделий.</b> Назначение, содержание, принципы составления. Оформление.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1 Составление меню для различных типов предприятий	4	
	2 Составление различных видов меню	4	
	<b>Лекция</b>	<b>8</b>	

1	<b>Организация обслуживания потребителей в зале.</b> Методы организации труда официанта. Встреча потребителей и размещение их за столом, приём заказа. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет.	4	2
	Приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями. Правила и техника уборки использованной посуды со стола. Порядок оформления счетов и расчета с потребителями. Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания.	4	
<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
1	Осуществление приёма заказа на бронирование столика и продукцию на вынос.	2	
2	<b>Осуществление подачи блюд и напитков различными способами.</b> Французский способ. Английский способ. Русский способ. Американский. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции.	4	
<b>Лекция</b>		<b>6</b>	
1	<b>Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок.</b> Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Правила и способы подачи.	1	2
2	<b>Кулинарная характеристика бульонов и супов.</b> Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Правила и способы подачи.	1	
3	<b>Кулинарная характеристика мясных горячих блюд.</b> Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Правила и способы подачи.	1	
4	<b>Кулинарная характеристика рыбных горячих блюд.</b> Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству,	1	

	температуре подачи. Правила и способы подачи.		
5	<b>Кулинарная характеристика сладких блюд (десертов).</b> Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Правила и способы подачи.	1	
6	<b>Кулинарная характеристика горячих напитков.</b> Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи напитков. Правила и способы подачи. <b>Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.</b> Правила сочетаемости напитков и блюд.	1	
<b>Практические занятия</b>		<b>20</b>	
1	<b>Выполнение техники откупоривания бутылок, розлива безалкогольных и алкогольных напитков.</b>	4	
2	<b>Выполнение подачи блюд и напитков различными способами.</b> Соблюдение правил работы с подносом. Ознакомление с правилами, очередностью и техникой подачи блюд и напитков. Выполнение подачи блюд и напитков. Соблюдение правил техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	6	
3	<b>Выполнение уборки стола.</b> Ознакомление с правилами и техникой уборки использованной посуды со стола.	4	
4	<b>Изучение видов платежей и выполнение расчёта с потребителем.</b> Оформление счетов и расчёт с потребителем.	6	
<b>Практические занятия (имитационная игра) Потребителей организаций общественного питания в обычном режиме.</b>		<b>12</b>	
5	Осуществление приёма заказа на блюда и напитки. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд.	2	
6	Рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами.	2	
7	Подача блюд различными способами. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции и техники безопасности в процес-	2	

		се обслуживания потребителей.	
	8	Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	2
	9	Предоставление счёта и расчёт с потребителем.	2
	10	Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2</b> Самостоятельная работа № 6 Реферат на тему: «Виды меню» Самостоятельная работа № 7 «Составление терминологического словаря новых терминов и определений» Самостоятельная работа № 8 «Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых технологий и форм обслуживания, специальных форм обслуживания» Самостоятельная работа № 9 «Изучение методов организации труда официантов» Самостоятельная работа № 10 Составление слайдовых презентаций на тему кулинарная характеристика блюд Самостоятельная работа №11 «Составление слайдовой презентации способов и форм обслуживания» Самостоятельная работа № 12 Использование сети интернет для изучения ресторанных технологий обслуживания с подготовкой доклада.			<b>30</b>
<b>Тематика домашних заданий</b> Составление краткой кулинарной характеристики для различных блюд. Составление меню для различных типов предприятий			
<b>Учебная практика. Виды работ:</b> 1. Составление меню для различных типов предприятия, составление различных видов меню. 2. Встреча потребителей, размещение гостей за столом, осуществление приема заказа, правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет. Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Правила работы с подносом. 3. Выполнение подачи блюд и напитков различным способом. Выполнение работ по соблюдению требований безопасности при подаче готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. 4. Выполнение рекомендаций по подбору вина, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами. Выполнение техники откупоривания бутылок, разлива безалкогольных и алкогольных напитков. 5. Правила и способы подачи блюд и закусок. Соблюдение требований к качеству и температуре подачи блюд и закусок.			<b>54</b>

6. Осуществление подачи блюд и напитков различными способами			
7. Изучение видов платежей и выполнение расчетов с потребителями. Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации.			
8. Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.			
9. Выполнение уборки стола и ознакомление с техникой уборки использованной посудой при посетителях и после их ухода.			
<b>Раздел ПМ 3. Обслуживание банкетных мероприятий</b>		<b>136</b>	
<b>МДК. 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании</b>		<b>58</b>	
<b>Тема 3.1. Общие требования к организации обслуживания банкетов и приёмов</b>	<b>Содержание</b>	<b>58</b>	2
	<b>Лекция</b>	<b>4</b>	
	1   Виды банкетов и приёмов.	1	
	2   Банкет за столом с полным обслуживанием официантом.	2	
	3   Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом.	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1   Выполнение техники сервировки стола к банкету.	4	2
	2   Выполнение работы при полном обслуживании официантом	4	
	<b>Практические занятия (имитационная игра)</b>	<b>12</b>	
	1   Подготовка банкетного зала, сервировка столов.	6	
	2   Встреча и размещение гостей. Обслуживание. Подача блюд и напитков.	6	
	<b>Лекция</b>	<b>4</b>	2
	1   <b>Банкет – чай.</b> Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Правила обслуживания.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1   Сервировка столов для банкета – чая.		
	<b>Лекция</b>	<b>4</b>	2
	1   Банкет – фуршет		



	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
1	«Сервировка фуршетного стола»		
	<b>Лекция</b>	<b>4</b>	
1	Банкет – коктейль	2	2
2	Банкет по типу «Буфет»	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
1	Сервировка столов для банкета – коктейля.	6	
2	Комбинированный банкет	6	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3</b>		<b>30</b>	
<p>Самостоятельная работа № 13 Реферат на тему «Виды банкетов и приемов»</p> <p>Самостоятельная работа № 14 Подготовка зала к обслуживанию для различных видов банкетов расстановки столов для различных типов банкета</p> <p>Самостоятельная работа № 16 Составление расчетов – заявки в потребности столового белья для различных типов банкета.</p> <p>Самостоятельная работа № 17 Составление расчетов- заявки в потребности посуды и приборов для подачи блюд</p> <p>Самостоятельная работа № 18 Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых технологий и форм обслуживания банкетов и приёмов.</p> <p><b>Тематика домашних заданий</b> Составление меню для различных видов банкетов. Составление схем сервировки стола</p>			
<b>Учебная практика.</b>		<b>48</b>	
<b>Виды работ</b>			
1. Выполнение техники работы на банкет с полным обслуживанием официанта.			
2. Выполнение техники работы на банкете с частичным обслуживанием официанта.			
3. Подготовка зала к банкету. Подготовка столовой посуды, приборов. Подготовка столового белья и салфеток.			
4. Сервировка стола для банкета-чая.			
5. Сервировка стола для банкета - фуршета.			
6. Сервировка стола для банкета- коктейля.			
7. Сервировка столов и подготовка зала для комбинированного банкета.			

8. Сервировка стола для выездных мероприятий.				
<b>Раздел ПМ 4. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания</b>		<b>108</b>		
<b>МДК. 01.04 Организация и технология обслуживания в общественном питании</b>		<b>44</b>		
<b>Тема 4.1. Специальные формы обслуживания потребителей.</b>	<b>Содержание</b>	<b>44</b>	2	
	<b>Лекция</b>	<b>8</b>		
	1	<b>Обслуживание проживающих в гостинице.</b> Правила приёма заказов из номеров, передача на производство. Подбор посуды и столовых приборов для обслуживания в номере. Получение заказанных блюд. Правила и порядок подачи холодных, горячих блюд и напитков в номер. Использование специальных тележек для работы официанта. Организация работы поэтажных буфетов в гостиницах с ресторанами и без. Форма расчёта за обслуживание.		2
	2	<b>Обслуживание участников конференций, совещаний, съездов.</b> Предварительные заказы, безналичный расчёт. Правила и порядок составления меню. Сервировка столов.		2
	3	<b>Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий.</b> Правила приёма заказа на обслуживание. Расстановка обеденных столов и стульев. Правила подбора столового белья, посуды и приборов		2
	4	<b>Особенности обслуживания на дому</b>		2
	<b>Практические занятия</b>			<b>26</b>
	1	Составление меню банкета		4
	2	Расчет количества официантов для различных видов банкетов		4
	3	Расчет длины стола и столового белья для банкетов		4
4	Подбор и расчет посуды и приборов в зависимости от формы и метода обслуживания для банкетов.	4		

	5	Сервировка праздничного стола	4	
	6	Сервировка свадебного стола	6	
	<b>Лекции</b>		<b>2</b>	
	1	Обслуживание встречи Нового года	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Сервировка новогоднего стола.		
<b>Тема 4.2. Современные формы обслуживания</b>	<b>Содержание:</b>		<b>2</b>	2
	<b>Лекция</b>		<b>2</b>	
	1	<b>Современные формы обслуживания</b> Шведский стол. Пикник, барбекю. Особенности форм обслуживания		
	<b>Дифференцированный зачёт</b>			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4</b>			<b>22</b>	
Самостоятельная работа № 19 Реферат на тему: «Особенности обслуживания банкетных мероприятий»				
Самостоятельная работа № 20 Составление слайдовых презентаций на тему «Сервировка арт- визажных столов»				
Самостоятельная работа № 21 Составление презентации на тему «Сервировка Новогоднего стола»				
Самостоятельная работа № 22 Реферат на тему «Современные формы обслуживания»				
<b>Тематика домашних заданий</b>				
Рефераты на тему « Банкеты»				
Оформление отчетов по практическим работам.				
<b>Учебная практика.</b>			<b>42</b>	
<b>Виды работ:</b>				
1. Составление меню банкета				
2. Расчет количества официантов для различных видов банкета. . Расчет длинны стола и столового белья для банкетов.				
3. Сервировка стола и подготовка зала к обслуживанию участников конференций, совещаний, съездов.				
4. Сервировка стола и подготовка зала к обслуживанию свадебных и праздничных мероприятий.				
5. Подготовка зала к новомуднему банкету. Сервировка новогоднего стола.				
6. Особенности подготовки зала к обслуживанию Шведского стола.				
7. Подготовка к обслуживанию пикника и барбекю.				

<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;</li> <li>- встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню;</li> <li>- приём, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказов;</li> <li>- подача к столу заказных блюд и напитков разными способами;</li> <li>- обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками;</li> <li>- расчёт с потребителями согласно счёту и проводы гостей;</li> <li>- подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;</li> <li>- обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- применение передовых, инновационных методов и форм организации труда;</li> <li>- подготовка к обслуживанию выездного мероприятия;</li> <li>- соблюдение правил профессионального этикета;</li> <li>- соблюдение правил личной гигиены;</li> </ul>	<b>180</b>	
<b>Всего</b>	<b>678</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:**

- физиологии питания, санитарии и гигиены;
- культуры профессионального общения;
- товароведения пищевых продуктов;
- безопасности жизнедеятельности;
- организации обслуживания в общественном питании.

#### **лабораторий:**

- технологии обслуживания в общественном питании.

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):*

- классная доска;
- столы;
- стулья,
- стеллажи;
- плакаты;
- инструкционные и инструкционно-технологические карты.

*Технические средства обучения:*

- мультимедийный проектор.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- натуральные образцы посуды, столовых приборов.
- сервант;
- столовое бельё: покрытие для стола, сервировочное покрывало, скатерти, драпировочные юбки, салфетки, ручники, полотенца
- папка для меню;
- книга для официанта;
- вазы для цветов;

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

## **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

### **Основные источники:**

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для начального и среднего профессионального образования – М.: КНОРУС, 2016. – 328 с.
2. Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие для начального профессионального образования – 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.-272 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования - 11 изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.-432 с.
4. Оробейко Е.С. Организация обслуживания рестораны и бары: учебное пособие – М.: Альфа-М: ИНФРА –М, 2015. – 320 с.
5. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие- 7-е изд.стер.- Ростов н/Д: Феникс, 2013.-318.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: МЦ «Академия», 2013.-112 с.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.
8. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.

### **Нормативная литература:**

1. Закон РФ «О защите прав потребителей»
2. ГОСТ Р 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
3. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
- 4.ГОСТ Р 50936-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
5. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 15.08.97

### **Дополнительные источники:**

1. Шеламова Г.М. Этикет делового общения: Издательский центр «Академия» 2014 г.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: Издательский центр «Академия», 2013 г.

### **Электронные источники:**

1. Денисович Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.— 178 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55904>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.— 211 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26711>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 416 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52284>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Коваленко Е.И.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011.— 404 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47706>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ И.Р. Смирнова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2013.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40878>.— ЭБС «IPRbooks»
6. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 206 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40911>.— ЭБС «IPRbooks»

7. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>.— ЭБС «IPRbooks»

8. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 206 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40877>.— ЭБС «IPRbooks»

**Интернет – ресурсы:**

<http://www.restoranoff.ru>

[www.rproject.ru](http://www.rproject.ru)

[ww.prof-master.ru](http://ww.prof-master.ru)

[www.holodilshchik.ru](http://www.holodilshchik.ru)

[www.suharevka.ru](http://www.suharevka.ru)

[www.oborudovanie.ru](http://www.oborudovanie.ru)

[www.oborud.info](http://www.oborud.info)

[www.robotcoupe.ru](http://www.robotcoupe.ru)

[www.torgtech.ru](http://www.torgtech.ru)

[www.torgmash.perm.ru](http://www.torgmash.perm.ru)



### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация обучения по профессиональному модулю ПМ.01. «**Обслуживание потребителей организаций общественного питания**» планируется. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП.01. Основы культуры профессионального общения

ОП.02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.03. Товароведение пищевых продуктов

ОП.04. Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.05. Безопасность жизнедеятельности

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания** является освоение учебной практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). Учебная практика проводится рассредоточено, производственная практика проводится концентрированно. Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация профессионального модуля ПМ.01 обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе</li> <li>- умение расстановки мебели в торговом зале</li> <li>- осуществление подготовки столового белья, столовой посуды и приборов к работе</li> <li>- соблюдение правил и техники последовательности выполнения сервировки стола, правильность расчета предметов сервировки в соответствии с видом обслуживания</li> <li>- рациональность планирования деятельности, выбора и применения методов и способов</li> <li>- рациональность организации рабочего места.</li> </ul>
<p>ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе</li> <li>- соблюдение правил культуры обслуживания (встреча, приветствие, размещение гостей, подача меню), протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями;</li> <li>- умение пояснения кулинарной характеристики, правил сочетаемости требований к качеству, температуре и техники подачи, способов оформления блюд и напитков. Правил и техники уборки исполь-</li> </ul>

<p>определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>зованной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность применение методов организации официантов;</li> <li>- соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.</li> </ul>
<p>ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эф-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе;</li> <li>– соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</li> <li>– правильное консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков их сочетаемости с блюдами;</li> <li>– профессиональное осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– способность работать в команде;</li> <li>– соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.</li> </ul> <p>- эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения, работниками организации и клиентами в период практики.</p>

<p>фективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- правильность расчета столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы.</p>
<p>ПК 1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе</p> <p>- быстрота и качественное обслуживание потребителей;</p> <p>- способность работать в команде</p> <p>- правильность расчета столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы.</p> <p>- правильность выбора сервировки стола при различных формах обслуживания;</p> <p>- результативность поиска в нормативно-технологической документации информации, необходимой для процесса обслуживания;</p> <p>- соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- способность находить профессиональную информацию, нужную для выполнения процесса обслуживания, с использованием информационно-коммуникационных технологий</p> <p>- успешное использование инноваций в области эксплуатации контрольно-кассовой техники.</p>

<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- способность работать в команде</p>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- способность применять полученные профессиональные знания при выполнении воинской обязанности</p>