

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»



УТВЕРЖДАЮ
Директор

Л.А.Виноградова

«_31_» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Профессия среднего профессионального
образования

43.01.01 Официант, бармен
базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Филиал «Номер «ООО» КомбиПитание» ЭКО Продукт»

Директор:

Александрова Т.И.

М.П.



г.о. Электросталь, 2020 г

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 731 от 2 августа 2013 года.
2. Учебного плана по профессии 43.01.01 Официант, бармен, квалификация: Официант, бармен, буфетчик, утвержденного 23.04.2020 приказом №114-од.

Разработчик (автор): Михайличенко Лидия Борисовна, преподаватель специальных дисциплин


Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания

Протокол заседания № 2 от «2» сентября 2020 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания

Савельева Анна Валерьевна

Фамилия И.О.,


подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Обслуживание потребителей организаций общественного питанияа 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 питанияа 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 питанияа.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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 питанияа к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питанияа за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питанияа;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков различными 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 питанияа;
- 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 прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питанияа 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 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.

–

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 1106 часов, в том числе:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося – 989 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 233 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 117 часов;
 учебной практики – 216 часов
 производственной практики – 540 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 своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК3	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 ПМ. 01.
ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

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	Учебная, часов	Производственная часов
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 1.1	Раздел 1. Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	397	121	90	60	144	72	
ПК 1.1 -1.4	Раздел 2. Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	349	112	90	57	72	108	
ПК 1.1 -1.4	Производственная практика						360	
	Всего:	1106	233	180	117	216	540	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МК.01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании			
Раздел 1. Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания			
Введение	Введение в профессиональный вид деятельности Общая характеристика учебного процесса. Квалификационные характеристики официанта, бармена	1	1
Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	1	2
	1 Классификация предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания		
	2 Инновационные методы обслуживания в ресторанах		
Тема 1.2. Основные характеристики торговых и производственных помещений	Содержание учебного материала	6	2
	1 Производственные помещения. Общие требования к производственным помещениям – Мясной и рыбный цех Горячий цех и холодный цех Кондитерский цех		
	2 Организация работ моечной. Организация работ раздаточной Организация складского хозяйства		
	3 Бракераж готовой продукции		
	4 Торговые помещения ресторана. Интерьер залов Буфеты и кассы		
	5 Сервизная. Моечная столовой посуды		
	6 Организация весового хозяйства. Устройство весов. Требования, предъявляемые к весам. Техника безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования. Классификация ККМ. Устройство контрольно-кассовых машин. Правила		

	безопасности труда Правила эксплуатации		
	Практические занятия	14	
	1. Организация и техника, отпуска готовой продукции		
	2. Овладение навыками работы на весоизмерительном оборудовании различных типов		
	3. Овладение навыками работы на контрольно-кассовой машине		
Тема 1.3 Обслуживающий персонал ресторана	Содержание учебного материала	2	2
	1. Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационная характеристика метрдотеля, официанта. Методы организации труда официантов		
	2. Техника безопасности в работе официанта. Правила санитарии и гигиены. Меры пожарной безопасности		
	3. Личная подготовка официанта к обслуживанию. Личная подготовка официанта к обслуживанию		
	Практические занятия	4	
	1. Соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей		
	2. Правила поведения обслуживающего персонала		
Тема 1.4 Материально-техническая база обслуживания	Содержание учебного материала	4	2
	Оборудование зала ресторана		
	Столовая мебель		
	1. Передвижные тележки		
	Ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды		
	Ассортимент хрустальной и стеклянной посуды		
	2. Ассортимент металлической посуды		
	Деревянная и пластмассовая посуда		
3. Столовые приборы			
3. Вспомогательные приборы			
4. Ассортимент столового белья.			
4. Виды документов, заполняемые по учету столовой посуды, приборов и белья.			
	Практические занятия	14	
	1. Изучение ассортимента столовой посуды		
	2. Изучение ассортимента столовых приборов		

Тема 1.5 Кулинарная характеристика блюд	3	Изучение ассортимента столового белья	7	2
	4	Правила заполнения актов на списание, журнала учёта, требований-накладных.		
	5	Подготовка столового белья, посуды и приборов к работе		
	6	Складывание салфеток.		
	Содержание учебного материала			
	1	Технологический процесс производства кулинарной продукции Механическая обработка овощей и грибов Требования к качеству, условия и сроки хранения Механическая кулинарная обработка сырья рыбы и нерыбного водного сырья Приготовление полуфабрикатов из рыбы Обработка нерыбного хозяйства Механическая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов Полуфабрикаты из говядины Полуфабрикаты из баранины и свинины Полуфабрикаты из рубленного мяса Требования к качеству Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика Приготовление полуфабрикатов		
	2	Соусы Мясные белые и красные соусы Рыбные соусы Молочные, сметанные и сливочные соусы Соусы промышленного производства Требования к качеству соусов		
3	Кулинарная характеристика блюд и гарниров из овощей и грибов Технология приготовления Требования к блюдам			
4	Блюда и гарниры из круп, бобовых Блюда и гарниры из макаронных изделий Требования к качеству			
5	Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок			
27	Кулинарная характеристика первых блюд.			
28	Технология приготовления			

29	Сладкие супы		
30	Требования к первым блюдам		
31	Кулинарная характеристика мясных горячих блюд.		
32	Блюда из отварного мяса		
33	Блюда из жареного мяса		
34	Блюда из рубленого мяса		
35	Требования к мясным блюдам		
36	Блюда из птицы, дичи и кролика		
37	Технология приготовления		
38	Требования к качеству		
39	Кулинарная характеристика рыбных горячих блюд.		
40	Блюда из отварной рыбы		
41	Блюда из жареной рыбы		
42	Блюда из рыбной котлетной массы		
43	Блюда из нерыбного водного сырья		
44	Требования к рыбным блюдам		
45	Кулинарная характеристика холодных и горячих сладких блюд		
46	Требования к холодным и горячим сладким блюдам		
47	Кулинарная характеристика холодных и горячих напитков.		
48	Требования к качеству		
49	Кулинарная характеристика мучных изделий		
50	Технология приготовления		
51	Требования у качеству		
52	Кулинарная характеристика кондитерских изделий		
53	Технология приготовления		
54	Требования к качеству		
55	Блюда лечебного питания		
Практические занятия		18	
1	Ознакомление с ассортиментом холодных блюд и закусок		
2	Ознакомление с ассортиментом первых блюд		
3	Ознакомление с ассортиментом мясных блюд		
4	Ознакомление с ассортиментом блюд из птицы, дичи и кролика		
5	Ознакомление с ассортиментом рыбных блюд		

	5	Ознакомление с холодным и горячим сладким блюдам ассортиментом		
	7	Ознакомление с холодными и горячими напитками		
	8	Ознакомление с ассортиментом мучных и кондитерских изделий		
Тема 1.6. Основы калькуляции и учета	Содержание учебного материала		6	2
	1	Метод бухгалтерского учета		
		Материальная ответственность		
	2	Понятие о документах Классификация документов		
		Требования, предъявляемые к документам		
		Понятие о цене Ценообразование в общественном питании		
		Понятие о калькуляции		
	3	Расчет сырья по нормативам		
	4	План- меню		
		Расчет сырья на мучные и кондитерские изделия		
		Расчет себестоимости продукции		
	5	Учет сырья и продукции на предприятия общественного питания		
		Оформление отпуска сырья на производство		
		Отчет о движении продуктов и тары на производстве		
	Расчет продуктов на день			
6	Понятие об основных средствах и инвентаре Документальное оформление движения средств			
Практические занятия		18		
	1	Оформление договора о материальной ответственности		
	2	Оформление первичных документов		
	3	Расчет необходимого количества продуктов		
	4	Составление плана- меню		
	5	Расчет потребности сырья		
	6	Оформление актов о реализации изделий		
	7	Оформление заборных листов		
	8	Порядок списания средств		
	9	Расчет естественной убыли		
Тема 1.7 Меню и прейскуранты	Содержание учебного материала		2	2
	1	Меню. Ассортиментный минимум. Составление меню. Прейскуранты		

Тема 1.8. Подготовка зала к обслуживанию	2	Потребительский спрос. Методы изучения потребительского спроса. Реклама. Разработка новых услуг и товаров		
	Практические занятия		8	
	1	Оформление меню		
	2	Разработка анкеты для изучения покупательского спроса		
	Содержание учебного материала		2	2
		Подготовка торгового зала к работе		
		Виды сервировки стола, общие требования		
		Исполнительная сервировка		
	Практические занятия		14	
	1	Уборка помещений, расстановка мебели		
2	Ознакомление с приемами накрытия столов скатертями			
3	Получение столового белья, посуды из сервизной			
4	Подготовка специй и приправ			
5	Предварительная сервировка стола к завтраку, обеду и ужину			
7	Сервировка стола с заданной тематикой			
Самостоятельная работа при изучении раздела 1		60		
Примерная тематика домашних заданий				
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).				
Подготовка компьютерной презентации по теме «Виды сервировки стола».				
Составление банкетного меню				
Учебная практика		144		
Виды работ				
Размещение мебели в зависимости от видов планировки залов				
Подготовка столовой посуды по виду и назначению				
Подготовка столовых приборов по виду и назначению				
Подготовка столового белья по виду и назначению				
Складывание салфеток				
Предварительная и исполнительная сервировка столов				
Промежуточная аттестация в форме зачета				
Производственная практика		72		
Виды работ:				
Ознакомление и изучение режима работы предприятия.				
Ознакомление с профессиональной этикой работника ресторана.				
Изучение правил безопасной работы для официанта.				

<p>Ознакомление с торговыми помещениями предприятий. знакомление с производственными помещениями ресторана. Ознакомление с планом работы на день. Подготовка рабочего места Размещение мебели в зависимости от видов планировки залов для обслуживания гостей предприятий общественного питания. Размещение мебели в зависимости от видов планировки залов для проведения банкетов Подготовка столовой посуды по виду и назначению с соблюдением санитарно-гигиенических требований. Подготовка столовых приборов по виду и назначению с соблюдением санитарно-гигиенических требований Подготовка столового белья по виду и назначению с соблюдением санитарно-гигиенических требований Настиление и смена скатерти, комплекта скатертей Складывание салфеток простыми и сложными формами Сервировка столов в зависимости от вида приема Заполнение документации: акт боя, лома материальных ценностей, реестр счетов, накладная на получение товара, товарный отчет. Составление рекламного проспекта предприятия общественного питания. Заполнение технической документации. Встреча посетителей, подача меню. Подача заказа с соблюдением очередности и техники работы Подача алкогольных и безалкогольных напитков. Подбор напитков и блюд Уборка столов. Замена скатерти. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		112	
<p>Раздел 2. Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>		112	
<p>Тема 2.1 Специальные формы обслуживания</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	4	2
<p>1</p>	<p>Виды и формы обслуживания</p>		
<p>2</p>	<p>Новые формы обслуживания</p>		
<p>3</p>	<p>Кейтеринг - организация выездного обслуживания</p>		
<p>4</p>	<p>Обслуживание в гостиницах. Обслуживание на транспорте.</p>		
<p>Практические занятия</p>			
<p>1</p>	<p>Овладение приемами экспресс-обслуживания</p>		
<p>2</p>	<p>Овладение приемами обслуживания бизнес - ланч, воскресный бранч, кофе - брейк</p>	14	

Тема 2.2 Обслуживание посетителей в ресторане	<p>3 Овладение приемами работы при выездном обслуживании</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Ожидание гостей.</p> <p>2 Резервирование столиков</p> <p>3 Встреча посетителей</p> <p>4 Прием и оформление заказа</p> <p>5 Правила работы с подносом</p> <p>6 Способы подачи блюд</p> <p>7 Подача холодных и горячих закусок</p> <p>8 Подача первых блюд</p> <p>9 Подача вторых горячих блюд</p> <p>10 Транширование блюд</p> <p>11 Фламбирование блюд</p> <p>12 Подача сладких блюд и фруктов</p> <p>13 Подача горячих напитков</p> <p>14 Техника уборки использованной посуды</p> <p>15 Правила поведения за столом. Особенности употребления отдельных блюд</p> <p>16 Расчет с посетителем</p> <p>Практические занятия</p> <p>1 Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, вин, крепких и прочих напитков</p> <p>2 Овладение приемами оформления и подачи заказа на производство, бар, буфет</p> <p>3 Овладение приемами работы с подносом</p> <p>4 Овладение приемами подачи блюд в обнос, в «стол»,</p> <p>5 Овладение приемами подачи напитков</p>	8	2
		26	

	6	Овладение приемами подачи холодных и горячих закусок				
	7	Овладение приемами подачи первых блюд				
	8	Овладение приемами подачи вторых блюд				
	9	Овладение приемами подачи сладких блюд				
	10	Овладение приемами подачи горячих напитков				
	11	Овладение правилами и приемами уборки использованной посуды				
	12	Овладение приемами расчета с посетителями согласно счету				
	Содержание учебного материала				5	2
	Тема 2.3 Обслуживание банкетов и приемов					
	1	Виды приемов, протокол, назначение, особенности. Обслуживание приемов				
	2	Виды банкетов				
	3	Банкет – прием с полным обслуживанием				
4	Банкет с частичным обслуживанием					
5	Банкет – фуршет					
6	Банкет по типу «шведский стол»					
7	Банкет чай					
8	Банкет- коктейль					
9	Банкет по типу «буфет»					
10	Комбинированные банкеты					
Практические занятия		38				
1	Овладение приемами обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера					
2	Технология обслуживания за столом с полным обслуживанием официантами					
3	Технология обслуживания за столом с частичным обслуживанием официантами					
4	Овладение приемами обслуживания банкет- фуршета					
5	Овладение приемами обслуживания на банкет-по типу «шведский стол»					
6	Овладение приемами обслуживания на банкет- чая					
7	Овладение приемами обслуживания банкет- коктейля					
8	Овладение приемами обслуживания банкета по типу «буфет»					
9	Овладение приемами обслуживания комбинированного банкета					
Содержание учебного материала		5	2			
Тема 2.4 Кулинарная характеристика блюд и обслуживание иностранных гостей						
1	Особенности питания иностранных туристов					
2	Блюда зарубежной кухни					
3	Особенности национальных кухонь					

	4	Характеристика блюд национальной кухни		
	5	Новые тенденции в приготовлении и оформлении кулинарных изделий		
	6	Обязанности официанта при обслуживании иностранных туристов		
	7	Виды туров и организация питания туристов		
	8	Требования к качеству блюд иностранной кухни		
	Практические занятия			12
	1	Изучение ассортимента блюд национальной кухни		57
	5	Особенности обслуживания иностранных гостей		
Самостоятельная работа при изучении раздела 2.				
Примерная тематика домашних заданий				
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Выполнение презентации «Способы подачи блюд» Подготовка реферата «Особенности обслуживания национальных кухонь» Изучение интернет - ресурсов по теме «Авторские работы по сервировке стола», заполнение отчета (темы выдаются преподавателем в зависимости от направления подготовки). Работы по заполнению документов: учетных, расходных на материальные ценности, счетов разного вида, бланков заказа Анализ своей производственной работы в учебных мастерских на соответствие технологическим требованиям по подготовке к обслуживанию и процесс обслуживания, составление отчета.				
Учебная практика			72	
Виды работ: Встреча посетителей, подача меню Подача заказа с соблюдением очередности и техники работы Осуществление подбора напитков к блюдам из имеющегося ассортимента в меню Уборка использованной посуды. Замена скатерти. Оформление счетов Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
Производственная практика			468	
Виды работ: Ознакомление и изучение режима работы предприятия. Ознакомление с профессиональной этикой работника ресторана. Изучение правил безопасной работы для официанта. Ознакомление с торговыми помещениями предприятий.				

<p>Ознакомление с производственными помещениями ресторана. Ознакомление с планом работы на день. Подготовка рабочего места Размещение мебели в зависимости от видов планировки залов для обслуживания гостей предприятий общественного питания. Размещение мебели в зависимости от видов планировки залов для проведения банкетов Подготовка столовой посуды по виду и назначению с соблюдением санитарно-гигиенических требований. Подготовка столовых приборов по виду и назначению с соблюдением санитарно-гигиенических требований Подготовка столового белья по виду и назначению с соблюдением санитарно-гигиенических требований Настиление и смена скатерти, комплекта скатертей Складывание салфеток простыми и сложными формами Сервировка столов в зависимости от вида приема Заполнение документации: акт боя, лома материальных ценностей, реестр счетов, накладная на получение товара, товарный отчет. Составление рекламного проспекта предприятия общественного питания. Заполнение технической документации. Встреча посетителей, подача меню. Подача заказа с соблюдением очередности и техники работы Подача алкогольных и безалкогольных напитков. Подбор напитков и блюд Уборка столов. Замена скатерти. Оформление счетов. Обслуживание конференций, презентаций, совещаний. Обслуживание иностранных туристов. Обслуживание банкетов разных форм Обслуживание тематических банкетов Прием заказа и расчет на банкетах Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	<p>Всего</p>	<p>1106</p>
--	--------------	-------------

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «организации обслуживания в общественном питании»; лаборатории: «технологии обслуживания в общественном питании», мастерской: «банкетный зал», «бар».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий: посуда, приборы столовые, схемы сервировки стола, формы складывания салфеток, виды банкетов;
- образцы столового белья, посуды и приборов;
- образцы документов;

Оборудование мастерской:

- барная стойка АРТ-35;
- стол квадратный М 139-08;
- стулья, модель LS309 В
- стулья для бара
- стеллаж ячеистый.

Технические средства обучения: ПК с лицензионным программным обеспечением на рабочих местах преподавателя и обучающихся, мультимедиа проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: столы обеденные, ассортимент столовой посуды, приборов и белья, схемы, декорации для сервировки, ПК с интерактивной доской, рабочие столы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах на предприятиях сферы обслуживания.

Оборудование рабочих мест на производственной практике: столы обеденные и производственные, ассортимент столовой и наплитной посуды, приборов и ассортимент столового белья, схемы, декорации для сервировки, ПК с лицензионным программным обеспечением, рабочие столы, аудио и видеозаписи выполнения работ.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г.С. Сологубова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2018. – 321 с. – (Серия «Бакалавр. Академический курс»).

Дополнительные источники:

1. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учеб. пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. – М.: Юрайт, 2018. – 201 с. – (Серия «Профессиональное образование»).

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса
Обязательной аудиторной нагрузки – 36 академических часов в неделю.

По итогам учебной практики проводится сдача дифференцированного зачета с выполнением практического задания за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

Руководитель производственной практики от колледжа определяет студенту задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики, проверяет дневник практики, выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

Руководителями практики от организации и от колледжа по результатам производственной практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

Руководителя производственной практики от организации назначает руководитель организации из числа высококвалифицированных работников организации.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	Знание видов, типов классов организаций общественного питания; основных характеристик торговых и производственных помещений организаций общественного питания; материально-техническую и информационную базу обслуживания; правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; методов организаций труда официантов;	Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы Дневник практики Дифференцированный зачёт
	Правильность выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме	Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы Дневник практики Дифференцированный зачёт
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Знание правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правил и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способов подачи блюд; правил, очередность и технику подачи блюд и напитков; правил и технику уборки использованной посуды; порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правил сочетаемости напитков и блюд; требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы Дневник практики Дифференцированный зачёт

	<p>Правильно подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме, точность и правильность осуществления приёма заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме</p>	<p>Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы Дневник практики Дифференцированный зачёт</p>
<p>ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p>	<p>Знание культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями; видов приемов, протоколов, назначение, особенности; видов банкетов и их правила обслуживания</p>	<p>Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы Дневник практики Дифференцированный зачёт</p>
	<p>Правильность и точность подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера</p>	<p>Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы Дневник практики Дифференцированный зачёт</p>
<p>ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p>	<p>Знание видов и форм обслуживания; новых форм обслуживания; организации выездного обслуживания</p>	<p>Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы Дневник практики Дифференцированный зачёт</p>
	<p>Правильность и точность обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.</p>	<p>Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы Дневник практики Дифференцированный зачёт</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	–демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; –участие в конкурсах предметных недель, –участие в конкурсах профмастерства;	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения Отзывы с мест прохождения производственной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	–соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем.	Анализ результатов практических работ
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	–положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; –своевременность выполнения заданий; –качественность выполненных заданий.	Тестирование Наблюдение Экспертное оценивание выполнения практических заданий
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	–эффективный поиск необходимой информации; –анализ инноваций в области профессиональной деятельности; –обзор публикаций в профессиональных изданиях.	Отчет о новостях в профессиональной сфере (в любой форме). Поиск информации по предложенной тематике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	–использование информационных технологий в процессе обучения; –освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.	Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе)
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	–взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения: –соблюдение норм деловой культуры;	Оценка по поведению. Результаты участия в командных мероприятиях