

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №__
к ОПОП ППСЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»
О.Ю. Михайлова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 465 (зарегистрирован в Минюст России от 11.06.2014 г. № 32672), с целью реализации требований Профессионального стандарта Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Воронова Лариса Леонидовна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант) и соответствующих профессиональных компетенций:

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 общественные мероприятия

ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;

ПК 5.5. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию;

ПК 5.6. Обслуживать потребителей бара, буфета;

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.

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 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:

- готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов;
- соблюдать стандарты чистоты в зале питания;
- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью;

- проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам;
 - подавать блюда и напитки под руководством официанта;
 - проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме;
 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания;
 - соблюдать личную гигиену и правила охраны труда.
- знать:
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания;
 - правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
 - правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
 - способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания;
 - технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами;
 - характеристика столовой посуды, приборов и столового белья;
 - правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд;
 - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд;
 - правила и технику уборки использованной посуды;
 - правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания;
 - правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 399 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 255 часов включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 170 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 85 часов,

консультации – 1 час,

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 72 часа

1.4. Использование часов вариативной части ОПОП

Междисциплинарный курс	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
МДК 05.01 Выполнение работ по профессии 16399 Официант	В междисциплинарный курс включены часы с целью реализации требований Профессионального стандарта Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н).	255	66	104

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение выпускниками видом профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант), 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 общественные мероприятия.
ПК 5.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 5.5.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 5.6.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
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 2	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 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной Деятельности.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (МДК, практики)	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1 – 5.11	<i>МДК 05.01 Выполнение работ по профессии Официант</i>	255	170	104	-	85	-		
	Учебная практика, часов	72						72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	72							72
	Всего:	399	170	104	-	85	-	72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
<i>МДК 05.01 Выполнение работ по профессии «Официант»</i>		<i>170</i>	
<i>Раздел 1. Выполнение работ по профессии «Официант». Задачи обслуживания в предприятиях общественного питания</i>		<i>54</i>	
<i>Тема 1.1 Задачи совершенствования и особенности обслуживания в предприятиях общественного питания</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
	<i>1.Цели и задачи обслуживания.</i>		
	<i>2.Методы и формы обслуживания.</i>		
	<i>3.Прогрессивные технологии обслуживания</i>	<i>4</i>	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		
	<i>Самостоятельная работа № 1. Подготовить опорный конспект «Самообслуживание с предварительным расчетом»</i>	<i>2</i>	<i>-</i>
<i>Тема 1.2 Основные правила и нормы работы</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
	<i>1 Нормативная база ПОП</i>		
	<i>2 Требования охраны труда</i>		
	<i>3 Правила соблюдения производственной санитарии</i>		
	<i>4 Соблюдение правил пожарной безопасности</i>		
<i>Тема 1.3 Характеристика предприятий общественного питания</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
	<i>1 Основные типы предприятий общественного питания (ПОП)</i>		
	<i>2 Основные классы общественного питания</i>		
	<i>3 Основные должности структуры управления рестораном</i>	<i>4</i>	
	<i>Самостоятельная работа</i>		
	<i>Самостоятельная работа № 3. Подготовить доклад: «Особенности обслуживания гостей в ресторане класса «люкс»</i>	<i>2</i>	<i>—</i>
<i>Тема 1.4 Производственные помещения предприятий общественного питания</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
	<i>1 Виды и характеристика производственных помещений</i>		
	<i>2 Требования к производственным помещениям</i>		
	<i>3 Правила отпуска и хранения готовых блюд</i>		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
	<i>Самостоятельная работа</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа № 5. Подготовить опорный конспект: «Вспомогательные помещения ресторана»</i>	2	-
<i>Тема 1.5 Торговые помещения предприятий общественного питания</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	<i>1 Виды торговых помещений. Требования к торговым помещениям</i>		
	<i>2 Интерьер</i>		
	<i>3 Оборудование залов</i>		
	<i>Практические занятия</i>	6	
	<i>Практическое занятие № 1. Моделирование интерьера торгового зала</i>	2	-
	<i>Практическое занятие № 2. Анализ взаимосвязи производственных помещений.</i>	2	-
	<i>Практическое занятие № 3. Анализ оснащения торговых помещений</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа</i>	4	
	<i>Самостоятельная работа № 6. Подготовить презентацию: «Стили, используемые при оформлении интерьеров зала»</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа № 7. Подготовить презентацию: «Виды мебели для оборудования торгового и банкетного залов»</i>	2	-
<i>Тема 1.6 Характеристика фарфоровой и фаянсовой посуды</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	<i>1 Виды фарфоровой и фаянсовой посуды</i>		
	<i>2 Фарфоровая, фаянсовая посуда для сервировки стола</i>		
	<i>3 Фарфоровая, фаянсовая посуда для индивидуального использования</i>		
	<i>4 Фарфоровая, фаянсовая посуда для подачи блюд и напитков</i>		
	<i>Практические занятия</i>	4	
	<i>Практическое занятие № 4. Идентификация столовой посуды</i>	2	-
	<i>Практическое занятие № 5. Составление акта на бой, лом посуды</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа</i>	4	
	<i>Самостоятельная работа № 8 Составить таблицу: «Виды керамической посуды»</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа № 9 Составить таблицу: «Виды деревянной посуды»</i>	2	-
<i>Тема 1.7 Характеристика хрустальной и стеклянной посуды</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	<i>Виды стеклянной посуды. Стеклянная посуда для сервировки стола. Стеклянная посуда для индивидуального употребления напитков. Стеклянная посуда для подачи блюд и напитков</i>		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
	<i>Практические занятия</i>	4	
	<i>Практическое занятие № 6. Идентификация стеклянной посуды</i>	2	-
	<i>Практическое занятие № 7. Составление акта на бой, лом посуды</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа № 10. Составить таблицу: «Вместимость стеклянной посуды для подачи алкогольных напитков»</i>	2	-
<i>Тема 1.8 Характеристика металлической посуды</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	<i>1 Виды металлической посуды</i>		
	<i>2 Металлическая посуда для индивидуального использования</i>		
	<i>3 Металлическая посуда для подачи блюд и напитков</i>		
	<i>Практические занятия</i>	2	
	<i>Практическое занятие № 8. Идентификация металлической посуды</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа</i>	2	
<i>Тема 1.9 Характеристика столовых приборов</i>	<i>Самостоятельная работа № 11. Составить схему: «Уход за металлической посудой»</i>	2	-
	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	<i>1 Основные столовые приборы</i>		
	<i>2 Вспомогательные столовые приборы</i>		
	<i>3 Правила ухода за столовыми приборами</i>		
	<i>Практические занятия</i>	2	
	<i>Практическое занятие № 9. Идентификация столовых приборов</i>	2	-
<i>Тема 1.10 Характеристика столового белья</i>	<i>Самостоятельная работа</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа № 12. Подготовить доклад: «История возникновения столовых приборов»</i>	2	-
	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	<i>1 Основные виды столового белья</i>		
	<i>2 Хранение и учет столового белья</i>		
	<i>3 Правила ухода за столовым бельем</i>		
	<i>Практические занятия</i>	2	
	<i>Практическое занятие № 10. Идентификация столового белья</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа</i>	4	
	<i>Самостоятельная работа № 13. Подготовить опорный конспект: «Виды деревянной и пластмассовой посуды»</i>	2	-

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
	<i>Самостоятельная работа № 14. Составить кроссворд: «Столовая посуда, приборы, белье»</i>	2	-
<i>Тема 1.11 Информационное обеспечение процесса обслуживания</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	<i>Основные средства информации: общие (реклама, маркировка товаров, технические документы). Основные средства информации: специфические (меню, карты вин и коктейлей, консультации гостю). Спрос и реклама в общественном питании</i>		
	<i>Самостоятельная работа</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа № 15. Составить схему: «Специфические средства информации об услугах общественного питания»</i>	2	-
<i>Тема 1.12 Основы составления меню</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	<i>Меню как визитная карточка предприятия общественного питания. Принципы составления меню (совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, последовательность расположения блюд меню). Виды меню (со свободным выбором блюд, заказных блюд, дневного рациона, комплексных обедов и пр., в международной практике)</i>		
	<i>Практические занятия</i>	6	
	<i>Практическое занятие № 11. Составление и оформление меню со свободным выбором блюд</i>	2	-
	<i>Практическое занятие № 12. Составление и оформление меню дневного рациона</i>	2	-
	<i>Практическое занятие № 13. Составление и оформление меню комплексных обедов</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа</i>	4	
	<i>Самостоятельная работа № 16. Составить схему: «Последовательность расположения блюд в меню «а-ля карт»</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа № 17. Подготовить доклад: «Эстетическое оформление меню ресторана»</i>	2	-
<i>Тема 1.13 Основы составления карты вин</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	<i>Карта вин. Последовательность расположения групп напитков в соответствии с особенностями ПОП. Особенности оформления карты вин</i>		
	<i>Практические занятия</i>	2	
	<i>Практическое занятие № 14. Составление и оформление карты вин</i>	2	-
<i>Раздел 2. Обслуживание потребителей в ресторанах и кафе</i>		76	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
Тема 2.1 Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	2	2
	1 Подготовительный этап		
	2 Основной этап		
	3 Завершающий этап		
Тема 2.2 Подготовка торговых залов к обслуживанию потребителей	Содержание учебного материала	2	2
	1 Подготовка ресторанной мебели к обслуживанию (столы, стулья, кресла, диваны)		
	2 Подготовка подсобных столов, стейшин, серванта		
	3 Основные приемы расстановки столов в зале (рядами, по диагонали, шахматный порядок, островной, линейный и др.)		
	Самостоятельная работа	2	-
Тема 2.3 Подготовка посуды, приборов, столового белья к обслуживанию	Самостоятельная работа № 18 Составить схему: «Варианты размещения обеденных столов в зале»	2	-
	Содержание учебного материала	2	3
	1 Порядок получения столовой посуды, столового белья		
	2 Правила подготовки фарфоровой посуды к сервировке		
	3 Правила подготовки стеклянной посуды к сервировке		
	4 Правила подготовки столовых приборов к сервировке		
	5 Правила подготовки столового белья		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 15. Техника полировки тарелок, стекла, столовых приборов	2	-
	Практическое занятие № 16. Техника накрытия столов скатертями	2	-
	Практическое занятие № 17. Техника складывания салфеток различной формы	2	-
	Самостоятельная работа	4	
	Самостоятельная работа № 19. Подготовить опорный конспект: «Порядок подготовки приборов со специями»	2	-
	Самостоятельная работа № 20. Подготовить доклад: «Формы ответственности за сохранность посуды, приборов, белья»	2	-
Тема 2.4 Общие правила сервировки стола	Содержание учебного материала	2	2
	Понятие сервировка. Основные требования, предъявляемые к сервировке стола. Виды сервировки стола. Последовательность сервировки стола		
	Самостоятельная работа	2	
	Самостоятельная работа № 21. Подготовить презентацию: «Тематическая направленность стола»	2	-

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
Тема 2.5 Предварительная сервировка стола к завтраку	Содержание учебного материала	2	2
	Накрытие стола скатертью. Последовательность сервировки стола столовой посудой. Последовательность сервировки столовыми приборами. Последовательность сервировки стола стеклом. Сервировка стола салфетками		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 18. Выполнение предварительной сервировки стола к завтраку	2	-
Тема 2.6 Предварительная сервировка стола к обеду	Содержание учебного материала	2	2
	Накрытие стола скатертью. Последовательность сервировки стола столовой посудой. Последовательность сервировки столовыми приборами. Последовательность сервировки стола стеклом. Сервировка стола салфетками		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 19. Выполнение предварительной сервировки стола к обеду	2	-
Тема 2.7 Предварительная сервировка стола к ужину	Содержание учебного материала	2	2
	Накрытие стола скатертью. Последовательность сервировки стола столовой посудой. Последовательность сервировки столовыми приборами. Последовательность сервировки стола стеклом. Сервировка стола салфетками		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 20. Выполнение предварительной сервировки стола к ужину	2	-
Тема 2.8 Исполнительная сервировка стола	Содержание учебного материала	2	2
	Накрытие стола скатертью. Последовательность сервировки стола столовой посудой. Последовательность сервировки столовыми приборами. Последовательность сервировки стола стеклом. Сервировка стола салфетками		
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 21. Выполнение исполнительной сервировки стола по меню	2	
Тема 2.9 Правила работы с подносом	Содержание учебного материала	2	2
	1 Техника переноса		
	2 Порядок установки посуды на поднос		
	Практические занятия	2	
Тема 2.10 Встреча и размещение гостей в зале	Практическое занятие № 22. Техника работы с подносом	2	-
	Содержание учебного материала	2	2
	1 Швейцар, метрдотель, хостесс, их функции при встрече гостей		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
	<i>2 Правила размещения гостей в соответствии с этикетом</i>		
	<i>3 Профессиональные навыки официанта при встрече гостей</i>		
	<i>Практические занятия</i>	2	
	<i>Практическое занятие № 23. Ролевая игра: встреча и размещение гостей</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа</i>	4	
	<i>Самостоятельная работа № 22. Составить таблицу: «Основные элементы</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа № 23. Составить схему: «Прием и оформление заказа»</i>	2	-
<i>Тема 2.11 Прием и оформление заказов</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	3
	<i>1 Правила предложения меню и карты вин</i>		
	<i>2 Правила подачи аперитива</i>		
	<i>3 Правила приема и оформления заказа</i>		
	<i>4 Рекомендации по выбору и подаче закусок, блюд, напитков</i>		
	<i>5 Передача заказа на производство</i>		
	<i>Практические занятия</i>	4	
	<i>Практическое занятие № 24. Выполнение приема и оформления заказа</i>	2	-
	<i>Практическое занятие № 25. Рекомендации по выбору и подаче закусок, блюд, напитков</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа</i>	4	
	<i>Самостоятельная работа № 24. Подготовить презентацию: «Роль сомелье в ресторанном сервисе»</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа № 25. Составить схему: «Рекомендации по выбору и подача вин»</i>	2	-
<i>Тема 2.12 Организация процесса обслуживания в зале</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	<i>1 Досервировка стола в соответствии с принятым заказом</i>		
	<i>2 Правила подачи продукции сервис-бара</i>		
	<i>3 Основные методы подачи блюд (французский, английский, русский, немецкий, европейский и комбинированный)</i>		
	<i>4 Последовательность и правила подачи блюд и закусок</i>		
	<i>5 Правила и техника уборки использованной посуды (зачистка стола)</i>		
	<i>Практические занятия</i>	10	
	<i>Практическое занятие № 26. Выполнение техники сервировки стола в присутствии гостей в зале</i>	2	-
	<i>Практическое занятие № 27. Выполнение приемов подачи блюд и закусок, напитков</i>	2	-

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
	<i>Практическое занятие № 28. Выполнение уборки и замены использованной посуды, приборов (в две тарелки, в три тарелки)</i>	2	-
	<i>Практическое занятие № 29.</i>	2	
	<i>Практическое занятие № 30.</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа</i>	10	
	<i>Самостоятельная работа № 26. Составить кроссворд: «Основные методы подачи блюд в ресторане»</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа № 27. Составить схему: «Последовательность подачи холодных, горячих блюд и закусок»</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа № 28. Составить схему: «Последовательность подачи первых и вторых блюд»</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа № 29. Составить схему: «Последовательность подачи сладких блюд, кондитерских изделий»</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа № 30. Подготовить презентацию: «Особенности подачи горячих и холодных напитков»</i>	2	-
<i>Тема 2.13 Правила расчета с Потребителями. Культура обслуживания и правила этикета</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	3
	<i>1 Виды расчета (наличный, безналичный, кредитная карта). Формы расчета (механизированная и автоматизированная)</i>		
	<i>2 Этикет. Кодекс правил поведения за столом</i>		
	<i>3 Культура потребления блюд, напитков</i>		
	<i>Практические занятия</i>	6	
	<i>Практическое занятие № 31. Выполнение техники расчета с гостем (заполнение бланка «счет»)</i>	2	
	<i>Практическое занятие № 32. Тренинг: «Правила этикета за столом»</i>	2	-
	<i>Практическое занятие № 33. Тренинг: «Культура потребления блюд, напитков»</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа</i>	4	
	<i>Самостоятельная работа № 31. Подготовить презентацию: «Рекомендации по правилам потребления пищи и вина»</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа № 32. Подготовить презентацию: «Правила пользования столовыми приборам»</i>	2	-
<i>Тема 2.14 Особенности обслуживания гостей на</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	3
	<i>1 Филетирование (мясо, рыба, фрукты и т.д.) 1</i>		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
высшем уровне	2 Тренирование (кур, гусей, поросят, окорок, рыба) 1		
	3 Фламбирование блюд и десертов 1		
	4 Приготовление и подача блюд фондю 1		
	5 Декантирование вин		
	Практические занятия	10	
	Практическое занятие № 34. Выполнение техники филетирования фруктов (яблоко, апельсин, банан, киви, груша)	2	-
	Практическое занятие № 35. Выполнение техники тренирования птицы	2	-
	Практическое занятие № 36. Выполнение техники фламбирования сладких блюд, фруктов	2	-
	Практическое занятие № 37. Выполнение техники приготовления блюд фондю	2	-
	Практическое занятие № 38. Выполнение процедуры декантирования	2	-
	Самостоятельная работа	4	
	Самостоятельная работа № 33 Подготовить презентацию: «Стадии подачи вина к столу»	2	-
	Самостоятельная работа № 34 Подготовить опорный конспект: «Дегустация вина»	2	-
Раздел 3. Обслуживание массовых банкетных мероприятий		26	
Тема 3.1 Банкет с полным обслуживанием официантами	Содержание учебного материала		2
	1 Виды приемов и банкетов. Прием заказа. Подготовка к проведению приемов и банкетов		
	2 Расстановка мебели, накрытие столов скатертями. Роль менеджера в организации банкетной службы		
	3 Сервировка стола		
	4 Правила размещения гостей за столом		
	5 Обслуживание банкета		
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие № 39. Прием заявки на банкет	2	
	Практическое занятие № 40. Оформление заказ-счета на обслуживание банкета-обед	2	-
	Практическое занятие № 41. Выполнение сервировки банкетного стола с полным обслуживанием	2	-
	Практическое занятие № 42. Составление заявок на столовую посуду, приборы и белье для проведения банкета с полным обслуживанием официантами	2	-
	Самостоятельная работа	4	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
	<i>Самостоятельная работа № 34. Составить таблицу: «Смешанные (комбинированные) банкеты и приемы»</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа № 35. Составить кроссворд: «Виды приемов и банкетов»</i>	2	-
<i>Тема 3.2 Банкет с частичным обслуживанием официантами</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	<i>1 Особенности организации банкета</i>		
	<i>2 Сервировка стола</i>		
	<i>3 Обслуживание банкета</i>		
	<i>Практические занятия</i>	4	
	<i>Практическое занятие № 43. Выполнение сервировки банкетного стола с частичным обслуживанием</i>	2	-
	<i>Практическое занятие № 44.</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа</i>	4	
	<i>Самостоятельная работа № 36. Подготовить презентацию: «Украшение банкетного стола»</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа № 37. Составить схему: «Размещение мебели в банкетном зале»</i>	2	-
<i>Тема 3.3 Банкет-фушет Банкет-коктейль</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	<i>1 Подготовка к банкету. Преимущества банкетов коктейль</i>		
	<i>2 Сервировка фуршетного стола</i>		
	<i>3 Обслуживание банкета-фуршета</i>		
	<i>Практические занятия</i>	4	
	<i>Практическое занятие № 45. Выполнение сервировки фуршетного стола</i>	2	-
	<i>Практическое занятие № 46. Выполнение сервировки банкет-коктейль</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа</i>	5	
	<i>Самостоятельная работа № 38. Составить схему: «Расстановка посуды из стекла «елочкой», «змейкой» для банкета-фуршета»</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа № 39. Подготовить презентацию: «Особенности подачи напитков на банкете-коктейль»</i>	3	-
<i>Тема 3.4 Банкет-чай</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	<i>Практические занятия</i>		
	<i>Практическое занятие № 47. Выполнение сервировки чайного стола</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа</i>		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
	<i>Самостоятельная работа № 40. Подготовить презентацию: «Ритуал чаепития (русский, английский, французский, японский)»</i>	4	-
<i>Раздел 4. Обслуживание потребителей с использованием специальных форм организации питания</i>		14	
<i>Тема 4.1 Обслуживание по типу «шведского стола»</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	<i>1 Подготовка к обслуживанию (предварительная сервировка столов)</i>		
	<i>2 Ассортимент продукции шведского стола</i>		
	<i>3 Организация обслуживания по типу шведского стола</i>		
	<i>Практические занятия</i>	6	
	<i>Практическое занятие № 48. Выполнение сервировки шведского стола</i>	2	-
	<i>Практическое занятие № 49. Выполнение нарезки сыра и оформление сырной тарелки</i>	2	-
	<i>Практическое занятие № 50. Выполнение техники подачи блюд европейским методом</i>	2	-
<i>Тема 4.2 Обслуживание праздничных вечеров</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	<i>1 Виды праздников, классификация</i>		
	<i>2 Праздничная сервировка стола</i>		
	<i>3 Процесс обслуживания гостей</i>		
	<i>Практические занятия</i>	4	
	<i>Практическое занятие № 51. Выполнение тематической сервировки столов (Новый год, Рождество)</i>	2	-
	<i>Практическое занятие № 52. Выполнение тематической сервировки столов (8 Марта, День Победы)</i>	2	-
<i>Консультации</i>		1	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>			
Учебная практика Виды работ: - прохождение инструктажа по охране труда, вводного инструктажа на рабочем месте официанта/ бармена ознакомление с правилами пожарной безопасности - ознакомление с должностными обязанностями официанта/ бармена - участие в подготовке зала к обслуживанию: уборка, расстановка торгового оборудования - выполнение техник накрытия столов скатертями, складывание салфеток различной формы - подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию - участие в проведении инвентаризации и хранения столового белья, посуды и приборов - участие в выполнении предварительной сервировки столов (завтрак, обед, ужин, бизнес-ланч)		72	—

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
<ul style="list-style-type: none"> - участие в разработке меню, карты вин и напитков - участие во встрече и размещении гостей в зале - участие в презентации гостям меню, карты вин, консультирование в выборе блюд и напитков - участие в выполнении приема и оформлении заказа - участие в обслуживании в зале (правила подачи продукции сервис-бара, подача блюд и закусок) - участие в выполнении видов расчетов с потребителями - участие в обслуживании банкетов (с частичным и полным обслуживанием) - участие в обслуживании приемов (фуршет, прием-коктейль, кофе-брейк) - участие в обслуживании тематических мероприятий - участие в обслуживании по типу «шведский стол» - участие в обслуживании в барах, буфетах - участие в приготовлении и оформлении смешанных напитков (холодных и горячих) - работа на кассовых аппаратах, кассовые операции, правила составления и сдачи реестра <p>2. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>			
<p>Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка зала к обслуживанию: уборка, расстановка торгового оборудования - выполнение техник накрытия столов скатертями, складывание салфеток различной формы - подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию - проведение инвентаризации и хранения столового белья, посуды и приборов - выполнение предварительной сервировки столов (завтрак, обед, ужин, бизнес-ланч) - разработка меню, карты вин и напитков - встреча и размещение гостей в зале - презентация гостям меню, карты вин, консультирование в выборе блюд и напитков - выполнение приема и оформления заказа - обслуживание в зале (правила подачи продукции сервис-бара, подача блюд и закусок) - выполнение видов расчетов с потребителями - обслуживание банкетов (с частичным и полным обслуживанием) - обслуживание приемов (фуршет, прием-коктейль, кофе-брейк) 		72	–

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
- обслуживание тематических мероприятий - обслуживание по типу «шведский стол» - обслуживание в барах, буфетах - приготовление и оформление смешанных напитков (холодных и горячих) - работа на кассовых аппаратах, кассовые операции, правила составления и сдачи реестра Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Экзамен квалификационный			
Всего		399	

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 профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: Организации обслуживания в организациях общественного питания, Организации и технологии обслуживания в барах, мастерской «Ресторанный сервис».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- сервировочные столы (квадратные, прямоугольные), стулья;
- серванты;
- подсобные столы;
- передвижные сервировочные столы;
- столовое бельё (скатерти, салфетки, ручники, юбки, зольники, полотенца);
- фарфоровая, фаянсовая, керамическая, металлическая посуда;
- стеклянная, хрустальная посуда;
- основные приборы (закусочные, столовые, рыбные, десертные, фруктовые);
- дополнительные приборы (ложки для раскладки салатов, разливательные, соуса; щипцы кондитерские; лопатка икорная, рыбная, кондитерская; нож и вилка для сыра, лимона, разделочные; вилка для фондю);

- комплект ножей, подходящий для обслуживания с использованием подстановочного столика;

- штопор, нарзаник;

- декантер;

- перчатки для сервиса;

- ручка;

- блокнот;

- спички или зажигалка;

- инструмент для удаления крошек со скатерти;

- меню, карта вин, карта бара;

- спиртовки;

- таганчики;

- разделочные доски для транширования;

- фондюшница;

- корзинки для вина;

- подносы;

- менажница;

Оборудование бара: барная стойка, холодильник, холодильник-витрина, кофемолка, кофеварка, льдогенератор, драфт, постмикс, соковыжималка, гранитор, блендер, миксер, мельница для льда, компьютерный кассовый терминал с системой учета и контроля;

- инвентарь и инструмент бара: мерная посуда (мензурка, джиггер, унцовка, мерная кружка), шейкер, стрейнер, ведро для льда (айс-бакет), смесительный стакан, риммер, щипцы для льда, карбовочные ножи, нож для снятия цедры, барная ложка, совок для льда, гейзеры-дозаторы, ложка для льда, лоток для фруктов, стоппер, ручная соковыжималка, емкости для специй;

- стеклянная посуда бара: шот-стопка, хот-шот, олд-фешенд, рокс, тумблер, хайбол, коллинз, зомби, коньячный бокал, бокал мартини, коктейльная рюмка, бокал айриш-кофе, бокал флюте, шампанское блюдо, бокал для шампанского, винный бокал, шерри, рюмка сауэр, бокал гоблет, рюмка маргарита, ликерная рюмка, рюмка пусс- кафе, бокал харикейн, кружки, стаканы и бокалы для пива;

- комплект бланков технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия, дидактические материалы и др.

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

— Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);

- Плита индукционная т.м. EКСI серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12K(B/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Brema I.M. S.p.a. Льдогенератор серии CB 184;
- Миксер барный т.м. EКСI серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800х500х1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диаметр.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800*800*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Т 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000*500 мм (Гранит)).

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска, средства аудио визуализации, наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, фильмы, презентации).

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Алексеева, Н.П. Ресторанный сервис [Электронный ресурс]: учебное пособие / сост. Н. П. Алексеева, В. И. Протуренко. - Электрон, дан. - Москва: ФЛИНТА, 2016. - 328 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book>

2. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс]: учеб. пособ. – 13-е изд., М.: Академия, 2015. - 416 с. - URL: <http://www.academia-moscow.ru>

Законодательные и нормативные документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.).

2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта. (в ред. от 31 декабря.).

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00 3 29-ФЗ.

4. Федеральный закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» от 27.10.2008 № 178 – ФЗ.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Дополнительная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО /Г. С. Сологубова. – 2-е изд. - М.: Изд-во Юрайт, 2017. - 380 с. - URL: <https://biblio-online.ru>

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.

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 5.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	Выполняет подготовку зала к обслуживанию и приему гостей: - подбирает виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья; - рассчитывает количества посуды, приборов, белья. Излагает основные характеристики типы, классов, методов и форм обслуживания	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 1 - 12 Оценка: письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной (внеаудиторной) работы Промежуточная аттестация: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике комплексного экзамена, экзамена квалификационного
ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Обслуживание посетителей предприятий общественного питания: - осуществление процесса обслуживания в обычном режиме: - с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков; - техники подачи блюд и напитков, приемов сбора использованной посуды и приборов; - осуществление расчёта с посетителями	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 13 - 32 Оценка: письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной (внеаудиторной) работы Промежуточная аттестация: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике комплексного экзамена, экзамена квалификационного
ПК 5.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	Обслуживание праздничных/ тематических вечеров, банкетных мероприятий. Осуществление процесса подготовки банкетных залов: - сервировка столов в соответствии с видом и типом проводимого банкета. Обслуживание посетителей на банкетных мероприятиях: с учетом правил, очередности и техники подачи блюд и напитков; - требований к качеству, температуре подачи блюд и	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 33 - 39 Оценка: письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной (внеаудиторной) работы Промежуточная аттестация: оценка результативности:

	<p>напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями. 	<p>диф. зачета учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного</p>
<p>ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм обслуживания.</p>	<p>Обслуживание потребителей при использовании специальных форм обслуживания.</p> <p>Осуществление процесса обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков; - техники подачи продукции из сервис-бара; - приемов сбора использованной посуды и приборов. <p>Изложение основных характеристик специальных видов услуг и форм обслуживания.</p>	<p>Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 40 - 43</p> <p>Оценка: письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной (внеаудиторной) работы</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка результативности: диф. зачета учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного</p>
<p>ПК 5.5 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию</p>	<p>Подготовка рабочего места бармена.</p> <p>Изложение правил личной санитарии и гигиены и на рабочем месте, правил охраны труда.</p> <p>Организация подготовки рабочего места:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе оборудования; - расстановка рабочего инвентаря. 	<p>Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 1 - 3</p> <p>Оценка: письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной (внеаудиторной) работы</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного</p>
<p>ПК 5.6 Обслуживать потребителей бара, буфета.</p>	<p>Обслуживание потребителей бара, буфета:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расположение готовой продукции на буфетном столе в соответствии с рекомендуемой схемой расстановки блюд и напитков и с учетом вида обслуживания гостей; - выполнения контроля запасов готовой продукции на буфетном столе с учетом сроков реализации продукции; - подбор посуды/инвентаря с учетом вида подаваемых блюд и напитков; <p>Осуществление процесса обслуживания с использованием</p>	<p>Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 6 - 8</p> <p>Оценка: письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной (внеаудиторной) работы</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена,</p>

	различных стилей работы бармена	экзамена квалификационного
ПК 5.7 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	Подготовка и эксплуатация оборудования и инвентаря бара. Изложение ассортимента инвентаря и оборудования бара. Подготовка весоизмерительного оборудования, кофемашины, соковыжималки, миксера и прочего оборудования бара. Использование весоизмерительного оборудования, кофемашины, соковыжималки, миксера и прочего оборудования бара в работе	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 4 - 5 Оценка: письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной (внеаудиторной) работы Промежуточная аттестация: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного
ПК 5.8 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Оформление заявки на выдачу продукции бара со склада. Составление актов по причинам боя, лома, утраты посуды и инвентаря. Составление технологических карт.	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 11 - 12 Оценка: письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной (внеаудиторной) работы Промежуточная аттестация: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного
ПК 5.9 Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	Приготовление и подача определенного ассортимента кулинарной продукции. Изложение ассортимента кулинарной продукции, предлагаемой в барах. Определение качества сырья и готовой продукции по органолептическим показателям. Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептов, технологическими картами).	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 9 Оценка: письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной (внеаудиторной) работы Промежуточная аттестация: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного
ПК 5.10 Производить	Проведение платежа по наличному	Текущий контроль:

расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	и безналичному расчету; Подготовка к работе контрольно-кассового оборудования. Использование в работе контрольно-кассового оборудования.	экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 10 Оценка: письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной (внеаудиторной) работы Промежуточная аттестация: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного
ПК 5.11 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Подготовка смешанных напитков и коктейлей Изложение ассортимента безалкогольной и алкогольной продукции бара. Органолептическая оценка показателей качества и соответствия ингредиентов/компонентов смешанных напитков и коктейлей. Применение различных методов приготовления коктейлей	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 13 - 30 Оценка: письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной (внеаудиторной) работы Промежуточная аттестация: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у студентов не только формирование 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 своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявляет интерес к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и	- выбирает методы и способы решения профессиональных задач;	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы:

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- качество выполнения профессиональных задач.	- на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- выбирает решения в учебной и профессиональной деятельности; -принимает ответственность за результаты	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- использует и применяет информацию для профессионального и личностного развития	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	взаимодействует с одноклассниками, преподавателями и мастерами в процессе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и

		производственной практике на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирует мероприятия повышения личностного и квалификационного уровня.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	- применяет действующие законы и нормативно- правовые документы, стандарты и иные нормативные документы	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном