

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим Судакского филиала
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ С.С. Колыхалин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
профессия 43.01.01 «Официант, бармен»**



г. Судак, 2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии:43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

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

Разработчики:

Зекина О.В. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки
Протокол № ____ от « ____ » 2022г.
Председатель МК
_____ О.В. Зекина

СОГЛАСОВАНО с работодателем
АО ТОК «Судак»
Начальник отдела питания
_____ Н.В. Ушатова

« ____ » 2022 г.
МП

©) Зекина Ольга Владимировна – автор - составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания.

1.1. Область применения программы

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

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

ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

Уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;

- соблюдать правила ресторанных этикетов при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

Знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР.12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:

ЛР 13. Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 14. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: Всего – **1036** часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки – **244** часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки – 163 часа;
- самостоятельной работы – 81 час;
- учебной практики – **288** часов, производственной практики – **504** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания 3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. Учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	<i>Производственная, часов</i>
			Всего, часов	вт.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	МДК 01.01	244	163	121	81		
ПК 1.1	Раздел 1. Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организаций общественного питания	58	42	30	16		
ПК 1.2	Раздел 2. Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	82	60	48	22		
ПК 1.3	Раздел 3. Обслуживание массовых банкетных мероприятий	68	46	36	22		
ПК 1.4	Раздел 4. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	36	15	7	21		
Учебная практика		288				288	
Производственная практика, часов		504					504
Всего, часов		1036	163	121	81	288	504

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Домашнее задание	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания		58		
МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании		42		
Тема 1.1. Общие сведения о профессии официанта	Содержание 1 Введение. Цели и задачи модуля, его роль, в формировании у обучающихся общих и профессиональных компетенций. Общие требования к официанту в соответствии с профессиональным стандартом	1	O.3 с.62-64, с.67-68	1
Тема 1.2. Характеристика и классификация предприятий общественного питания	Содержание 2 Нормативно – правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Виды, типы и классы организаций общественного питания	1	O.1 с.8-17, Д.1 с.11-13	1
Тема 1.3. Торгово – производственные помещения организаций общественного питания	Содержание 3 Виды помещений предприятий общественного питания 4 Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания	2	O.1 с.68-108 O.1 с.116-145	1 1
Тема 1.4. Материально-техническая и информационная база	Содержание 5 Оборудование обеденного и банкетного залов для посетителей и официантов, их характеристика и требования 6 Виды столовой посуды. Фарфоровая, фаянсовая посуда и её применение 7 Виды столовой посуды. Керамическая, деревянная, пластмассовая посуда и её	18	O.1 с.129-138 O.1 с.182-194 O.1 с.218-220	1 1 1

обслуживания		применение					
	8	Виды столовой посуды. Хрустальная, стеклянная, металлическая посуда и её применение	1	O.1 с.194-210	1		
	9	Виды столовых приборов	1	O.1 с.220-228	1		
	10	Виды столового белья	1	O.1 с.160-182	1		
	В том числе практических занятий		12				
	Практическое занятие №1		6	M.У. к пр. з.№1	2		
	Изучение ассортимента столовой посуды, приборов, белья						
	Практическое занятие №2		6	M.У. к пр. з.№2	2		
	Подготовка столовой посуды, приборов к работе Хранение и учёт посуды, приборов, белья. Расчёт необходимого количества посуды, приборов, белья						
	Содержание		20				
Тема 1.5. Подготовка зала к обслуживанию	11	Получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов к обслуживанию. Накрытие столов скатертьми.	1	O.1 с.238-261	1		
	12	Общие правила сервировки стола. Предварительная сервировка. Подготовка персонала к обслуживанию	1		1		
	В том числе практических занятий		18				
	Практическое занятие №3		6	M.У. к пр. з.№3	2		
	Складывание салфеток простыми и сложными способами						
	Практическое занятие №4		6	M.У. к пр. з.№4	2		
	Подготовка зала. Накрытие столов скатертью. Предварительная сервировка стола						
	Практическое занятие №5		6	M.У. к пр. з.№5	2		
	Подготовка зала. Накрытие столов скатертью. Предварительная сервировка стола						
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		16		3		
1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)							
2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой							
3.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов							
4.Составление схем сервировки столов							
5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического							

	6.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач 7.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела			
Учебная практика. Виды работ:				2
1.Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организаций питания 2.Расчет необходимого количества посуды, столовых приборов, столового белья к работе 3.Подготовка столовой посуды к работе 4.Подготовка столовых приборов 5.Подготовка столового белья к работе 6.Отработка приемов накрытия стола скатертью 7.Изучения складывания салфеток простыми и сложными способами 8.Предварительная сервировка стола 9.Исполнительная сервировка стола 10.Дополнительная сервировка стола				
Раздел 2. Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	82			
Тема 2.	Содержание	60		
Организация обслуживания потребителей в зале	13 Меню. Назначение, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню. Виды меню	1	O.1 с.330-335	1
	14 Винная карта. Назначение, содержание, принципы составления. Оформление	1	O.1 с.339-345	1
	15 Методы организации труда официанта. Встреча потребителей и размещение их за столом, приём заказа	1	O.1 с.264-266	1
	16 Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет	1	O.1 с.266-272	1
	17 Досервировка стола в соответствии с заказом	1	O.1 с.272-275	1
	18 Расчёт с потребителями. Порядок оформления счетов. Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания	1	O.1 с.279-285	1
	19 Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок. Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Правила и способы подачи	1	O.2 с.85-89	1
	20 Кулинарная характеристика бульонов и супов. Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Правила и способы подачи	1	O.2 с.89-91	1
	21 Кулинарная характеристика мясных горячих блюд. Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре	1	O.2 с.91-96	1

	подачи. Правила и способы подачи			
22	Кулинарная характеристика рыбных горячих блюд. Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Правила и способы подачи	1	O.2 с.91-96	1
23	Кулинарная характеристика сладких блюд (десертов). Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Правила и способы подачи	1	O.2 с.96-97	1
24	Кулинарная характеристика горячих напитков. Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи напитков. Правила и способы подачи Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила сочетаемости напитков и блюд	1	O.2 с.97-99 с.99-100	1
В том числе практических занятий		48		
Практическое занятие №6		6	M.У. к пр. з.№6	2
Составление меню для различных типов предприятий				
Практическое занятие №7		6	M.У. к пр. з.№7	2
Способы подачи блюд: русский (в стол), французский (в обнос), общеевропейский (порционная подача блюд), английский (с предварительным перекладыванием в тарелки), комбинированный. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции				
Практическое занятие №8		6	M.У. к пр. з.№8	2
Правил работы с подносом. Ознакомление с правилами, очередностью и техникой подачи блюд и напитков. Выполнение подачи блюд и напитков. Соблюдение правил техники безопасности в процессе обслуживания потребителей				
Практическое занятие №9		6	M.У. к пр. з.№9	2
Выполнение техники откупоривания бутылок, розлива безалкогольных и алкогольных напитков				
Практическое занятие №10		6	M.У.к пр.з.№10	2
Оформление счетов и расчёт с потребителем				
Практическое занятие №11		6	M.У. кпр.з.№11	2
Ознакомление с правилами и техникой уборки использованной посуды со стола				
Практическое занятие №12 (имитационная игра)		6	M.У. кпр.з.№12	2
Соблюдение правил ресторанныго этикета при встрече и приветствии гостей,				

	размещении гостей за столом. Осуществление приёма заказа на блюда и напитки. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами			
	Практическое занятие №13 (имитационная игра)	6	М.У. кпр.з.№13	2
	Подача блюд различными способами. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции. Предоставление счёта и расчёт с потребителем.			
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2	22		3
	1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем) 2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой 3.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов 4.Составление меню для различных типов предприятий 5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач 7.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела			
	Учебная практика. Виды работ: 1. Составление меню для различных типов предприятия, составление различных видов меню 2.Встреча потребителей, размещение гостей за столом, осуществление приема заказа, правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет. Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Правила работы с подносом 3. Выполнение подачи блюд и напитков различным способом. Выполнение работ по соблюдению требований безопасности при подаче готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей 4. Выполнение рекомендаций по подбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами. Выполнение техники откупоривания бутылок, разлива безалкогольных и алкогольных напитков 5. Правила и способы подачи блюд и закусок. Соблюдение требований к качеству и температуре подачи блюд и закусок 6. Осуществление подачи блюд и напитков различными способами 7.Изучение видов платежей и выполнение расчетов с потребителями. Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации 8. Соблюдение правил ресторанных этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями			2

9. Выполнение уборки стола и ознакомление с техникой уборки использованной посудой при посетителях и после их ухода				
Раздел 3.Обслуживание массовых банкетных мероприятий		68		
Тема 3.	Содержание	46		
Общие требования к организации обслуживания банкетов и приёмов	25 Виды банкетов и приёмы	1	O.2 с.109-116	1
	26 Банкет за столом с полным обслуживанием официантом	1	O.2 с.116-120	1
	27 Банкет за столом с полным обслуживанием официантом	1		1
	28 Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом	1	O.2 с.120-122	1
	29 Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом	1		1
	30 Банкет – чай	1	O.2 с.122-124	1
	31 Банкет – фуршет	1	O.2 с.124-130	1
	32 Банкет – коктейль	1	O.2 с.130-132	1
	33 Банкет по типу «Буфет»	1	O.1 с.420-421	
	34 Комбинированный банкет	1	O.2 с.132-135	1
В том числе практических занятий		36		
Практическое занятие №14		6	M.У.к пр.з.№14	2
Выполнение техники сервировки стола к банкету				
Практическое занятие №15		6	M.У. к пр.з№15	2
Выполнение работы при полном обслуживании официантом				
Практическое занятие №16 (имитационная игра)		6	M.У. к пр.з№16	2
Подготовка банкетного зала, сервировка столов. Встреча и размещение гостей. Обслуживание. Подача блюд и напитков.				
Практическое занятие №17		6	M.У.к пр.з.№17	2
Сервировка столов для банкета – чая				
Практическое занятие №18		6	M.У. к пр.з№18	2
Сервировка фуршетного стола				
Практическое занятие №19		6	M.У. к пр.з№19	2
Банкет – коктейль. Комбинированный банкет.				
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3		22		3
1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)				
2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой				
3.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя,				

учебной и справочной литературы, нормативных документов 4.Составление меню для различных видов банкетов 5. Составление схем сервировки стола 6.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций 7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач 8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела			
Учебная практика. Виды работ: 1. Подготовка зала к банкету. Подготовка столовой посуды, приборов. Подготовка столового белья и салфеток 2. Выполнение техники работы на банкете с полным обслуживанием официантами 3. Выполнение техники работы на банкете с частичным обслуживанием официантами 4. Сервировка стола для банкета-чая 5. Сервировка стола для банкета - фуршета 6. Организация банкета- коктейля 7. Сервировка столов и подготовка зала для комбинированного банкета 8. Сервировка стола для выездных мероприятий (кейтеринг)			2
Раздел 4. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	36		
Тема 4.	Содержание	15	
Специальные формы обслуживания потребителей	35 Обслуживание проживающих в гостинице (Room-service)	1	O.2 с.135-136
	36 Обслуживание проживающих в гостинице (Room-service)	1	O.2 с.135-136
	37 Обслуживание участников конференций, совещаний, съездов	1	O.2 с.136-137
	38 Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий	1	O.2 с.137-139
	39 Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий	1	O.2 с.137-139
	40 Особенности организации приготовления и подачи блюд на тележках с подогревом (фламбирование, фондю)	1	O.2 с.141-143
	41 Обслуживание встречи Нового года	1	O.2 с.139-141
	42 Современные формы обслуживания Шведский стол. Репинский стол. Воскресный бранч. Пикник, барбекю. Особенности форм обслуживания	1	O.2 с.146-149
	В том числе практических занятий	7	
	Практическое занятие №20	7	M.У. кпр.з.№20
	Сервировка праздничного стола		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4			

<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов</p> <p>4. Составление меню для свадебных и праздничных мероприятий</p> <p>5. Составление схем сервировки стола для свадебных и праздничных мероприятий</p> <p>6. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>	21		
<p style="text-align: center;">Промежуточная аттестация в виде экзамена</p> <p>Учебная практика. Виды работ:</p> <p>1. Составление меню банкета</p> <p>2. Расчет количества официантов для различных видов банкета</p> <p>3. Расчет длины стола и столового белья для банкетов</p> <p>4. Сервировка стола и подготовка зала к обслуживанию участников конференций, совещаний, съездов</p> <p>5. Сервировка стола и подготовка зала к обслуживанию свадебных и праздничных мероприятий</p> <p>6. Подготовка зала к Новогоднему банкету. Сервировка Новогоднего стола</p> <p>7. Особенности подготовки зала к обслуживанию шведского стола</p> <p>8. Особенности организации приготовления и подачи блюд на тележках с подогревом (фламбирование, фондю)</p> <p>9. Подготовка к обслуживанию пикника и барбекю</p>	288		2
<p>Производственная практика. Виды работ:</p> <p>1. Выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию</p> <p>2. Встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню</p> <p>3. Приём, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания</p> <p>4. Рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказов</p> <p>5. Подача к столу заказных блюд и напитков разными способами</p> <p>6. Обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками</p> <p>7. Расчёт с потребителями согласно счёту и проводы гостей</p> <p>8. Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера</p> <p>9. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания</p>	504		2

10. Применение передовых, инновационных методов и форм организации труда 11. Подготовка к обслуживанию выездного мероприятия 12. Соблюдение правил профессионального этикета 13.Соблюдение правил личной гигиены 14. Соблюдение правил техники безопасности, охраны труда, пожарной безопасности на предприятии общественного питания			
Всего:		1036	
Квалификационный экзамен			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

лабораторий:

- технологий обслуживания в общественном питании.

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

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

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования - 11 изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-432 с.
2. Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие для начального профессионального образования – 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-272 с.
3. Оробейко Е.С. Организация обслуживания рестораны и бары: учебное пособие – М.: Альфа-М: ИНФРА –М, 2018. – 320 с3.
4. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для начального и среднего профессионального образования – М.: КНОРУС, 2018. – 328 с.

5. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие- 7-е изд.стере.- Ростов н/Д: Феникс, 2018.-318.
6. Кучер Л.С. Официант-бармен: учебное пособие – Ростов н/ДФеникс, 2018. – 540 с.

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: МЦ «Академия», 2013.-112 с.
4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.
5. Шеламова Г.М. Этикет делового общения: Издательский центр «Академия» 2014 г.
6. Потапова И.И. Калькуляция и учет: Издательский центр «Академия», 2013 г.

Нормативная литература:

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

Электронные источники:

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

5. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ И.Р. Смирнова [и др].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2013.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40878>.— ЭБС «IPRbooks»

6.Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанный продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 206 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40911>.— ЭБС «IPRbooks»

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

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

Интернет – ресурсы:

<http://www.restoranoff.ru>

www.rproject.ru

www.prof-master.ru

www.holodilshchik.ru

www.suharevka.ru

www.oborudovanie.ru

www.oborud.info

www.robotcoupe.ru

www.torgtech.ru

www.torgmash.perm.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

- ОП.01. Основы культуры профессионального общения
- ОП 02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
- ОП.03. Товароведение пищевых продуктов
- ОП.04. Правовые основы профессиональной деятельности
- ОП.05. Безопасность жизнедеятельности

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

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля ПМ.01 обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; - умение расстановки мебели в торговом зале; - осуществление подготовки столового белья, столовой посуды и приборов к работе; - соблюдение правил и техники последовательности выполнения сервировки стола, правильность расчета предметов сервировки в соответствии с видом обслуживания; - рациональность планирования деятельности, выбора и применения методов и способов; - рациональность организации рабочего места;
<p>ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; - соблюдение правил культуры обслуживания (встреча, приветствие, размещение гостей, подача меню), протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями; - умение пояснения кулинарной характеристики, правил сочетаемости требований к качеству, температуре и технике подачи, способов оформления блюд и напитков, правил и техники уборки использованной посуды; - правильность применение методов организации официантов; - соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;

<p>ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; - соблюдение правил ресторанных этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; - правильное консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков и их сочетаемости с блюдами; - профессиональное осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами; - способность работать в команде; - соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; - эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения, работниками организации и клиентами в период практики; - правильность расчета столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы;
<p>ПК 1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; - быстрота и качественное обслуживание потребителей; - способность работать в команде; - правильность расчета столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы; - правильность выбора сервировки стола при различных формах обслуживания; - результативность поиска в нормативно-технологической документации информации, необходимой для процесса обслуживания; - соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность находить профессиональную информацию, нужную для выполнения процесса обслуживания, с использованием информационно-коммуникационных технологий; - успешное использование инноваций в области эксплуатации контрольно-кассовой техники;

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

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ) В РАБОЧУЮ
ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
**ПМ 01. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподавателя
2022-2023	3.28 ОБ 2.33 ОБ 1.36 ОБ	Внесение изменений согласно Положения РКИГ	Положение «О разработке и утверждению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в ГБПОУ РК «РКИГ» Приказ № 159/1 от 31.08.2021 г.	Заседание методической комиссии профессиональной подготовки Протокол № 1 от 25.10.2022г.	