

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 ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

**Знать:**

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

**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 личностно 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	Производственная, часов
			Всего, часов	вт.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>МДК 01.01</b>	<b>244</b>	<b>163</b>	<b>121</b>	<b>81</b>		
<b>ПК 1.1</b>	<b>Раздел 1.</b> Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	<b>58</b>	<b>42</b>	30	<b>16</b>		
<b>ПК 1.2</b>	<b>Раздел 2.</b> Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	<b>82</b>	<b>60</b>	48	<b>22</b>		
<b>ПК 1.3</b>	<b>Раздел 3.</b> Обслуживание массовых банкетных мероприятий	<b>68</b>	<b>46</b>	36	<b>22</b>		
<b>ПК 1.4</b>	<b>Раздел 4.</b> Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	<b>36</b>	<b>15</b>	7	<b>21</b>		
<b>Учебная практика</b>		<b>288</b>				<b>288</b>	
<b>Производственная практика, часов</b>		<b>504</b>					<b>504</b>
<b>Всего, часов</b>		<b>1036</b>	<b>163</b>	<b>121</b>	<b>81</b>	<b>288</b>	<b>504</b>



### 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		
	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	О.3 с.62-64, с.67-68	1
Тема 1.2. Характеристика и классификация предприятий общественного питания	Содержание		1		
	2	Нормативно – правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Виды, типы и классы организаций общественного питания	1	О.1 с.8-17, Д.1 с.11-13	1
Тема 1.3. Торгово – производственные помещения организаций общественного питания	Содержание		2		
	3	Виды помещений предприятий общественного питания	1	О.1 с.68-108	1
	4	Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания	1	О.1 с.116-145	1
Тема 1.4. Материально-техническая и информационная база	Содержание		18		
	5	Оборудование обеденного и банкетного залов для посетителей и официантов, их характеристика и требования	1	О.1 с.129-138	1
	6	Виды столовой посуды. Фарфоровая, фаянсовая посуда и её применение	1	О.1 с.182-194	1
	7	Виды столовой посуды. Керамическая, деревянная, пластмассовая посуда и её	1	О.1 с.218-220	1

обслуживания		применение			
	8	Виды столовой посуды. Хрустальная, стеклянная, металлическая посуда и её применение	1	О.1 с.194-210	1
	9	Виды столовых приборов	1	О.1 с.220-228	1
	10	Виды столового белья	1	О.1 с.160-182	1
	В том числе практических занятий		12		
	Практическое занятие №1		6	М.У. к пр. з.№1	2
	Изучение ассортимента столовой посуды, приборов, белья				
	Практическое занятие №2		6	М.У. к пр. з.№2	2
	Подготовка столовой посуды, приборов к работе Хранение и учёт посуды, приборов, белья. Расчёт необходимого количества посуды, приборов, белья				
Тема 1.5. Подготовка зала к обслуживанию	Содержание		20		
	11	Получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов к обслуживанию. Накрытие столов скатертями.	1	О.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	М.У. к пр. з.№3	2
	Складывание салфеток простыми и сложными способами				
	Практическое занятие №4		6	М.У. к пр. з.№4	2
	Подготовка зала. Накрытие столов скатертью. Предварительная сервировка стола				
	Практическое занятие №5		6	М.У. к пр. з.№5	2
Подготовка зала. Накрытие столов скатертью. Предварительная сервировка стола					
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 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			16		3

6.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач				
7.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела				
<b>Учебная практика. Виды работ:</b>				<b>2</b>
1.Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации 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				
<b>Раздел 2. Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</b>		<b>82</b>		
<b>Тема 2. Организация обслуживания потребителей в зале</b>	<b>Содержание</b>	<b>60</b>		
	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 <b>Расчёт с потребителями.</b> Порядок оформления счетов. Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания	1	O.1 с.279-285	1
	19 <b>Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок.</b> Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Правила и способы подачи	1	O.2 с.85-89	1
	20 <b>Кулинарная характеристика бульонов и супов.</b> Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Правила и способы подачи	1	O.2 с.89-91	1
	21 <b>Кулинарная характеристика мясных горячих блюд.</b> Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре	1	O.2 с.91-96	1

	подачи. Правила и способы подачи			
22	<b>Кулинарная характеристика рыбных горячих блюд.</b> Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Правила и способы подачи	1	О.2 с.91-96	1
23	<b>Кулинарная характеристика сладких блюд (десертов).</b> Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Правила и способы подачи	1	О.2 с.96-97	1
24	<b>Кулинарная характеристика горячих напитков.</b> 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	О.2 с.97-99 с.99-100	1
<b>В том числе практических занятий</b>		<b>48</b>		
<b>Практическое занятие №6</b>		6	М.У. к пр. з.№6	2
Составление меню для различных типов предприятий				
<b>Практическое занятие №7</b>		6	М.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				
<b>Практическое занятие №8</b>		6	М.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				
<b>Практическое занятие №9</b>		6	М.У. к пр. з.№9	2
Выполнение техники откупоривания бутылок, розлива безалкогольных и алкогольных напитков				
<b>Практическое занятие №10</b>		6	М.У.к пр.з.№10	2
Оформление счетов и расчёт с потребителем				
<b>Практическое занятие №11</b>		6	М.У. к пр.з.№11	2
Ознакомление с правилами и техникой уборки использованной посуды со стола				
<b>Практическое занятие №12 (имитационная игра)</b>		6	М.У. к пр.з.№12	2
Соблюдение правил ресторанного 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			
	<b>Практическое занятие №13</b> (имитационная игра)	6	М.У. кпр.з.№13	2
	Поддача блюд различными способами. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции. Предоставление счёта и расчёт с потребителем.			
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b> 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		22		3
<b>Учебная практика. Виды работ:</b> 1. Составление меню для различных типов предприятия, составление различных видов меню 2. Встреча потребителей, размещение гостей за столом, осуществление приема заказа, правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет. Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Правила работы с подносом 3. Выполнение подачи блюд и напитков различным способом. Выполнение работ по соблюдению требований безопасности при подаче готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей 4. Выполнение рекомендаций по подбору вина, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами. Выполнение техники откупоривания бутылок, разлива безалкогольных и алкогольных напитков 5. Правила и способы подачи блюд и закусок. Соблюдение требований к качеству и температуре подачи блюд и закусок 6. Осуществление подачи блюд и напитков различными способами 7. Изучение видов платежей и выполнение расчетов с потребителями. Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации 8. Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями				2

9. Выполнение уборки стола и ознакомление с техникой уборки использованной посудой при посетителях и после их ухода				
<b>Раздел 3. Обслуживание массовых банкетных мероприятий</b>		<b>68</b>		
<b>Тема 3. Общие требования к организации обслуживания банкетов и приёмов</b>	<b>Содержание</b>	<b>46</b>		
	25 Виды банкетов и приёмов	1	О.2 с.109-116	1
	26 Банкет за столом с полным обслуживанием официантом	1	О.2 с.116-120	1
	27 Банкет за столом с полным обслуживанием официантом	1		1
	28 Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом	1	О.2 с.120-122	1
	29 Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом	1		1
	30 Банкет – чай	1	О.2 с.122-124	1
	31 Банкет – фуршет	1	О.2 с.124-130	1
	32 Банкет – коктейль	1	О.2 с.130-132	1
	33 Банкет по типу «Буфет»	1	О.1 с.420-421	
	34 Комбинированный банкет	1	О.2 с.132-135	1
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>36</b>		
	<b>Практическое занятие №14</b>	6	М.У.к пр.з.№14	2
	Выполнение техники сервировки стола к банкету			
	<b>Практическое занятие №15</b>	6	М.У. к пр.з.№15	2
	Выполнение работы при полном обслуживании официантом			
	<b>Практическое занятие №16 (имитационная игра)</b>	6	М.У. к пр.з.№16	2
	Подготовка банкетного зала, сервировка столов. Встреча и размещение гостей. Обслуживание. Подача блюд и напитков.			
	<b>Практическое занятие №17</b>	6	М.У.к пр.з.№17	2
	Сервировка столов для банкета – чая			
	<b>Практическое занятие №18</b>	6	М.У. к пр.з.№18	2
	Сервировка фуршетного стола			
	<b>Практическое занятие №19</b>	6	М.У. к пр.з.№19	2
	Банкет – коктейль. Комбинированный банкет.			
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3</b>		<b>22</b>		<b>3</b>
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				
<b>Учебная практика. Виды работ:</b> 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
<b>Раздел 4. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания</b>		<b>36</b>		
<b>Тема 4. Специальные формы обслуживания потребителей</b>	<b>Содержание</b>	<b>15</b>		
	35 Обслуживание проживающих в гостинице (Room-service)	1	О.2 с.135-136	1
	36 Обслуживание проживающих в гостинице (Room-service)	1	О.2 с.135-136	1
	37 Обслуживание участников конференций, совещаний, съездов	1	О.2 с.136-137	1
	38 Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий	1	О.2 с.137-139	1
	39 Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий	1	О.2 с.137-139	1
	40 Особенности организации приготовления и подачи блюд на тележках с подогревом (фламбирование, фондю)	1	О.2 с.141-143	1
	41 Обслуживание встречи Нового года	1	О.2 с.139-141	1
	42 Современные формы обслуживания Шведский стол. Репинский стол. Воскресный бранч. Пикник, барбекю. Особенности форм обслуживания	1	О.2 с.146-149	1
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>7</b>		
	<b>Практическое занятие №20</b>	<b>7</b>	М.У. кпр.з.№20	2
Сервировка праздничного стола				
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4</b>				

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 свадебных и праздничных мероприятий 5. Составление схем сервировки стола для свадебных и праздничных мероприятий 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	21		
<b>Промежуточная аттестация в виде экзамена</b>			
<b>Учебная практика. Виды работ:</b> 1. Составление меню банкета 2. Расчет количества официантов для различных видов банкета 3. Расчет длины стола и столового белья для банкетов 4. Сервировка стола и подготовка зала к обслуживанию участников конференций, совещаний, съездов 5. Сервировка стола и подготовка зала к обслуживанию свадебных и праздничных мероприятий 6. Подготовка зала к Новомуднему банкету. Сервировка Новогоднего стола 7. Особенности подготовки зала к обслуживанию шведского стола 8. Особенности организации приготовления и подачи блюд на тележках с подогревом (фламбирование, фондю) 9. Подготовка к обслуживанию пикника и барбекю	288		2
<b>Производственная практика. Виды работ:</b> 1. Выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию 2. Встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню 3. Приём, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания 4. Рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказов 5. Подача к столу заказных блюд и напитков разными способами 6. Обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками 7. Расчёт с потребителями согласно счёту и проводы гостей 8. Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера 9. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	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			
<b>Всего:</b>		<b>1036</b>	
<b>Квалификационный экзамен</b>			

## **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:**

- технологии обслуживания в общественном питании.

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

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

*Технические средства обучения:*

- мультимедийный проектор.

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

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- натуральные образцы посуды, столовых приборов.
- сервант;
- столовое бельё: покрытие для стола, сервировочное покрывало, скатерти, драпировочные юбки, салфетки, ручки, 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.стер.- 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 рецептов 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 ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 206 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40911>.— ЭБС «IPRbooks»
7. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>.— ЭБС «IPRbooks»
8. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 206 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40877>.— ЭБС «IPRbooks»

#### **Интернет – ресурсы:**

<http://www.restoranoff.ru>  
[www.rproject.ru](http://www.rproject.ru)  
[ww.prof-master.ru](http://ww.prof-master.ru)  
[www.holodilshchik.ru](http://www.holodilshchik.ru)  
[www.suharevka.ru](http://www.suharevka.ru)  
[www.oborudovanie.ru](http://www.oborudovanie.ru)  
[www.oborud.info](http://www.oborud.info)  
[www.robotcoupe.ru](http://www.robotcoupe.ru)  
[www.torgtech.ru](http://www.torgtech.ru)  
[www.torgmash.perm.ru](http://www.torgmash.perm.ru)

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

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

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

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

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

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

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

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- способность работать в команде;
ОК 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**

<b>Учебный год</b>	<b>Группа</b>	<b>Содержание внесенных изменений (дополнений)</b>	<b>Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)</b>	<b>Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись</b>	<b>Подпись преподава- теля</b>
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 профессиональ- ных модулей в ГБПОУ РК «РКИГ» Приказ № 159/1 от 31.08.2021 г.	Заседание методической комиссии профессиональ- ной подготовки Протокол № 1 от 25.10 2022г.	