

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»

_____ А.Н.Жеребцов

Распоряжение № _____ « _____ » _____ 2025 г

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



г. Судак, 2025

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

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

Разработчик: Чепурнова Э.Е. – преподаватель Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ. 01 Обслуживание потребителей организации общественного питания» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «__» _____ 2025 г.

Председатель МК _____ В.А.Кононенко
(подпись)

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ. 01 Обслуживание потребителей организации общественного питания» рекомендована методическим советом Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен

СОГЛАСОВАНО с работодателем
АО ТОК «СУДАК»

Начальник отдела питания
_____ Н.В. Ушатова

«__» _____ 2025 г.
МП

СОГЛАСОВАНО с работодателем
ООО «ОБЩЕПИТ»

Директор
_____ И.М. Андреенков

«__» _____ 2025 г.
МП

©) Чепурнова Эллада Евгеньевна – автор - составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1 Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2 Структура и содержание профессионального модуля	13
3 Условия реализации профессионального модуля	32
4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	35
5 Лист внесения изменений (дополнений) в рабочую программу профессионального модуля	37

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 01 Обслуживание потребителей организации общественного питания»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Обслуживание потребителей организации общественного питания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;

	- использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;
--	---	---

		- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности;
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;

	- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности;

	природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с	- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства;
--	--	---

	использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 08	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

	и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;
--	---	---

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1	– оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них; – оценивать качество сервировки столов; – организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов; – осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов; – соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;	– виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; – технологии сервировки столов; – материально-техническую базу обслуживания; – санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; – технологии наставничества и обучения на рабочих местах;	– оценки наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; – составления заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; – получения из столовой посуды, приборов и столового белья; – сервировки столов с учетом стандартов организации питания; – обучения помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов; – контроля предварительной сервировки столов.
ПК 1.2	– соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню; – предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;	– правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет; – характеристику блюд, продуктов и напитков, включенных в меню; – правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд; – правила культуры обслуживания потребителей, протокола	– предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; – рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; – приема, оформления и уточнения

	– консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; – осуществлять прием заказа на блюда и напитки; – размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя;	- и этикета обслуживания в организации питания; – информационные механизмы обслуживания; – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;	- заказа потребителей организации питания; – передачи заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар.
ПК 1.3	– подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;	– особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	– подаче аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; – подаче блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; – подаче напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;
ПК 1.4	– сервировать столы с учетом вида массового мероприятия; – встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;	– требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях;	– сервировке стола с учетом вида массового мероприятия; – замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 526

в том числе в форме практической подготовки – 452 часов

Из них на освоение МДК – 238 часов

в том числе самостоятельная работа – 74 часов,

практики, в том числе

учебная – 108 часов,

производственная – 180 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	164	164
теоретические занятия	42	42
лабораторные и практические занятия	122	122
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	74	-
Практика, в т.ч.:	288	288
учебная	108	108
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме экзамена УП 01 и ПП 01 в форме комплексного дифференцированного зачета ПМ 01 в форме экзамена	-	-
Всего	526	452

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1.1– 1.4 ОК 01- 09	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании	238	164	238	164	42	122	-	74		
	Учебная практика	108	108							108	
	Производственная практика	180	180								180
	Промежуточная аттестация	18								4	2
	Всего:	526	452	238	164	42	122	-	74	108	180

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия		Домашнее задание	Объем, ак. ч. / в том	Коды компетенций.
Раздел ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания				238/164	
МДК. 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании				238/164	
Тема 1.1.Основные типы организаций общественного питания	Содержание				
	1	Виды, типы и классы организаций общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Услуги общественного питания.	Л. 1 Стр. 8-19	1	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	2	Методы и формы обслуживания потребителей. Стандарты и нормативно – техническая документация регламентирующая деятельность Организаций общественного питания.		1	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.1. Основные типы организаций общественного питания Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий Новые технологии и формы обслуживания; Специальные формы обслуживания;				2	
Тема 1.2. Торгово – производственные помещения организаций общественного питания.	Содержание			2	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	3	Виды помещений предприятий общественного питания. Характеристика торговых помещений.	Л. 1 Стр. 56-61 Стр.29-37	1	
	4	Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания. Интерьеры залов.		1	

Самостоятельная работа при изучении темы 1.2 Торгово-производственные помещения организаций общественного питания Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий Составление слайдовой презентации «Способы и формы обслуживания в ООП». Составление схем сервировки столов				2	
Тема 1.3. Материально – техническая и информационная база обслуживания	Содержание			6	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	5	Оборудование обеденного и банкетного залов для посетителей и официантов их характеристика и требования с учетом требования WS Оснащение вспомогательных помещений.	Л.5 Стр. 22-37 Стр.38-60	1	
	6	Виды столовой посуды и столовых приборов.		1	
	7	Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда и её применение.	Л. 8 Стр.210-228	1	
	8	Хрустальная, стеклянная, посуда, её применение.		1	
	9	Металлическая, деревянная, пластмассовая посуда, её применение	Л. 8 Стр.221-237	1	
	10	Столовые приборы. Основные и дополнительные приборы, их виды и назначение. Столовое бельё.		1	
	Практические занятия			16	
	11 12	Практическое занятие 1 Изучение ассортимента и назначения фарфоровой посуды	С.р 1	2	
	13 14	Практическое занятие 2 Изучение ассортимента и назначения металлической посуды	С.р.2	2	
	15 16	Практическое занятие 3 Изучение ассортимента и назначения стеклянной посуды	С.р.3	2	
	17 18	Практическое занятие 4 Расчет количества столовой посуды, приборов, белья для ПОП		2	
	19 20	Практическое занятие 5 Способы замены скатерти в торговом зале		4	

	21				
	22				
	23	Практическое занятие 6 Виды складывания салфеток			
	24			4	
	25				
	26				
Самостоятельная работа при изучении темы 1.3 Материально – техническая и информационная база обслуживания Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий Составление слайдовой презентации «Способы и формы обслуживания в ООП».				8	
Тема 1.4. Информационное обеспечение предприятий общественного питания	Содержание			2	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	27	Меню. Назначение, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню. Виды меню.	Л. 1 Стр.32-44	1	
	28	Прейскурант винно-водочных изделий. Назначение, содержание, принципы составления. Оформление.		1	
	Практические занятия			12	
	29	Практическое занятие 7	С.р.4		
	30	Составление меню со свободным выбором блюд		4	
	31				
	32				
	33	Практическое занятие 8	С.р.5		
	34	Составление меню дневного рациона		2	
	35	Практическое занятие 9			
	36	Составление карты бара		4	
	37				

	38				
	39	<i>Практическое занятие 10</i>		2	
	40	Составление коктейльной карты бара			
Самостоятельная работа при изучении темы 1.4 Информационное обеспечение предприятий общественного питания					
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий).					
Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.					
Тематика домашних заданий					
Составление схем сервировки столов					
Виды современных столовых приборов для ООП;					
Тема 1.5.	Содержание			4	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
Подготовка торгового зала к обслуживанию	41	Подготовка торгового зала к обслуживанию с учетом требования WS Уборка зала, способы расстановки мебели в торговом зале с учетом требования WS Получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов.	Л. 8 Стр.245-262	1	
	42	Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.		1	
	43	Виды и правила сервировки столов с учетом требования WS	Л. 5 Стр.90-117	1	
	44	Последовательность выполнения сервировки стола к завтраку, обеду, ужину.		1	
	Практические занятия			20	
	45	<i>Практическое занятие 11</i> Порядок получения и подготовки столовой посуды, приборов, белья.	С.р.6	4	
	46				
	47				
	48				
	49	<i>Практическое занятие 12</i> Техника сервировки столов. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку	С.р.7	4	
	50				
51					
52					

	53	Практическое занятие 13 Минимальная и предварительная сервировка стола к обеду	С.р.8	4	
	54				
	55				
	56				
	57	Практическое занятие 14 Минимальная предварительная сервировка стола к обеду	С.р.8	4	
	58				
	59				
	60				
61	Практическое занятие 15 Дополнительная сервировка столов	С.р.8	2		
62					
63	Практическое занятие 16 Исполнительная сервировка столов		2		
64					
Самостоятельная работа при изучении темы 1.5 Подготовка торгового зала к обслуживанию Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности Тематика домашних заданий Виды современной столовой посуды для ООП; Виды складывания салфеток. Составление слайдовой презентации «Виды и правила сервировки столов к завтраку, обеду, ужину».				12	
Тема 1.6 Организация обслуживания потребителей в зале	Содержание			8	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	65	Встреча потребителей и размещение их за столом. Приём и оформление заказа. Работа с подносом. Подача продукции из сервис-бара (буфета). Способы подачи блюд и закусок. Правила и техника уборки использованной посуды со стола. Порядок оформления счетов и расчета с потребителями. Технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организации питания.	Л. 5 Стр.118-120 Стр.160-161 конспект	1	

		Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями. Методы организации труда официанта			
	66	Основные методы подачи блюд в ресторане: русский, французский, английский, европейский, немецкий и комбинированный с учетом требований WS Правила и техника уборки использованной посуды со стола.		1	
	67	Ассортимент и кулинарная характеристика холодных блюд и закусок. Правила и последовательность подачи холодных блюд и закусок. Ассортимент и кулинарная характеристика горячих закусок, супов. Правила и последовательность подачи горячих закусок, супов.	Л. 5 Стр.134- 138	1	
	68	Ассортимент и кулинарная характеристика мясных горячих блюд. Правила и последовательность подачи мясных горячих блюд. Ассортимент и кулинарная характеристика рыбных горячих блюд. Правила и последовательность подачи рыбных горячих блюд.		1	
	69	Ассортимент и кулинарная характеристика сладких блюд (десертов), мучных и кондитерских изделий. Правила и последовательность подачи сладких блюд (десертов мучных и кондитерских изделий).	Л. 5 Стр.142-146	1	
	70	Ассортимент и характеристика горячих и холодных напитков. Правила и последовательность подачи горячих и холодных напитков. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила сочетаемости напитков и блюд.		1	
	Практические занятия			38	
	71 72 73 74	Практическое занятие 17 Встреча клиента в зале ресторана. Прием заказа	С.р.1	4	

75	Практическое занятие 18 Приемы подачи заказа на производства с использованием компьютерно- кассовой системы	С.р.2	4	
76				
77				
78				
79	Практическое занятие 19 Способы переноса тарелок	С.р.3	2	
80				
81	Практическое занятие 20 Подача блюд русским способом	С.р.4	2	
82				
83	Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета		2	
84				
85	Практическое занятие 21 Подача блюд английским способом	С.р.4	4	
86				
87				
88				
89	Практическое занятие 22 Подача блюд французским способом	С.р.5	4	
90				
91				
92				
93	Практическое занятие 23 Подача блюд американским способом	С.р.5	2	
94				
95	Практическое занятие 24 Технология подачи вина к столу	С.р.6	4	
96				
97				
98				
99	Практическое занятие 25	С.р.6	2	
100	Техника разлива алкогольных и безалкогольных напитков			
101	Практическое занятие 26	С.р.7	2	
102	Техника откупоривания бутылки игристого вина			
103	Практическое занятие 27	С.р.7	2	

	104	Техника подачи бокалов с вином с подноса			
	105	Практическое занятие 28 Правила уборки использованной посуды со стола	С.р.7	4	
	106				
	107				
	108				
	109	Практическое занятие 29 Правила расчета с клиентом. Работа с бланком счета официантом	С.р.8	2	
110					
Самостоятельная работа при изучении темы 1. 6 Организация обслуживания потребителей в зале Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности Тематика домашних заданий • Составление слайдовой презентации: «Ресторанный этикет»; • Составление слайдовой презентации: «Правила потребления пищи»; • Составление слайдовой презентации: «Виды электронных систем платежей»; • Составление слайдовой презентации: «Правила работы с подносом»; • Составление слайдовой презентации: «Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков»; • Составление слайдовой презентации: «Правила подачи алкогольных напитков»; • Составление слайдовой презентации: «Правила сочетаемости напитков и блюд»; • Составление слайдовой презентации: «Основные этапы обслуживания гостей в ресторане».				28	
Тема 1.7 Организация обслуживания банкетов и приёмов	Содержание			4	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	111	Виды банкетов и приёмов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.	Л. 5 Стр.171-191	1	
	112	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом.		1	
	113	Банкет за столом с полным обслуживанием официантом.	Л. 5 Стр.191-194	1	
	114	Обслуживание гостей		1	
	Практические занятия			10	
	115	Практическое занятие 30		2	
	116	Подготовка к банкету. Сервировка столов			
	117	Практическое занятие 31		4	

118	Техника обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами			
119				
120				
121	Практическое занятие 32			
122	Сервировка тематического стола		4	
123				
124				
Содержание			4	
125	Банкет – фуршет. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола.	Л. 5 Стр.201-213	1	
126	Порядок сервировки. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Правила обслуживания.		1	
127	Банкет – чай. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола.	Л. 5 Стр.218-223	1	
128	Порядок сервировки. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Правила обслуживания. Банкет – коктейль. Банкет по типу «Буфет».		1	
Практические занятия			16	
129	Практическое занятие 33			
130	Организация «Шведского стола»		4	
131				
132				
133	Практическое занятие 34			
134	Техника сервировки и обслуживания банкета-фуршета		4	
135				
136				

	137 138 139 140	Практическое занятие 35 Техника обслуживания банкета-коктейля		4	
	141 142 143 144	Практическое занятие 36 Техника обслуживания банкета-чая		4	
Самостоятельная работа при изучении темы 1. 7 Организация обслуживания банкетов и приемов Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности Составление терминологического словаря новых терминов и определений. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению: Тематика домашних заданий Новых технологий и форм обслуживания банкетов; Новых технологий и форм обслуживания приёмов; Составление меню для различных видов банкетов (по заданию преподавателя); Составление схем сервировки стола.				10	
Тема 1.8 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	Содержание			10	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	145	Обслуживание проживающих в гостинице. Правила приёма заказов из номеров, передача на производство.	Л. 5 Стр.227-240	1	
	146	Подбор посуды и столовых приборов для обслуживания в номере. Организация работы поэтажных буфетов в гостиницах с ресторанами и без. Форма расчёта за обслуживание.		1	
	147	Обслуживание иностранных туристов. Классы туристических документов.	Л. 5 Стр.241-249	1	
	148	Организация питания. Особенности питания иностранных туристов.		1	
	149	Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий.	Л. 5	1	

		Правила приёма заказа на обслуживание.	Стр.194-201		
150		Расстановка обеденных столов и стульев. Правила подбора столового белья, посуды и приборов. Обслуживание встречи Нового года.		1	
151		Современные формы обслуживания. Обслуживание по типу шведский стол.	Л. 8 Стр.349-350 Стр.359-360	1	
152		Особенности форм обслуживания. Обслуживание участников конференций, совещаний, съездов.		1	
153		Кофе-брейк. Виды выездного ресторанного обслуживания.	конспект	1	
154		Пикник, барбекю. Особенности форм обслуживания.		1	
		Практические занятия		10	
155		Практическое занятие 37	С.р.1		
156		Технология обслуживания в номерах гостиниц		4	
157					
158					
159		Практическое занятие 38	С.р.3		
160		Обслуживание банкета (ролевая игра)		6	
161					
162					
163					
164					
Самостоятельная работа при изучении темы 1.8 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности Составление терминологического словаря новых терминов и определений. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению: Тематика домашних заданий				8	

Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к свадьбе»; Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к Новому году»; Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к национальным праздникам»; Составление слайдовой презентации: «Виды комбинированных банкетов»; Составление слайдовой презентации: «Виды фуршетных сервировок стола»; Составление слайдовой презентации: «Особенности питания европейских туристов»; Составление слайдовой презентации: «Особенности питания туристов из Азии».			
Промежуточная аттестация по МДК 01.01			
Учебная практика Виды работ Вступление. Охрана труда. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей Сервировка столов в торговом зале Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья Изучение способов складывания салфеток Меню Личная подготовка официанта к работе Обслуживание посетителей Техника открывания бутылок и правила наливания напитков Способы и техника подачи напитков Способы и техника подачи вина Изучение подачи блюд «в обнос» Изучение подачи блюд «в стол» Подача блюд с предварительным перекладыванием их в тарелку на подсобном столе Транширование блюд Фламбирование блюд Фондю Изучение правил подачи холодных и горячих закусок Изучение правил подачи холодных и горячих супов Способы подачи вторых блюд Изучение правил подачи сладких блюд и десертов Изучение правил подачи холодных напитков		108	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4

Изучение правил подачи горячих напитков Изучение техники работы официанта Подготовка зала к обслуживанию массовых банкетных мероприятий Обслуживание банкетов и приемов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Дипломатические приемы Обслуживание банкетов и приемов. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Обслуживание банкетов. Банкет-фуршет Обслуживание банкетов. Банкет-коктейль Обслуживание банкетов. Банкет-чай Обслуживание банкетов. Банкет-кофе Обслуживание банкетов. Банкет-коктейль-фуршет Обслуживание тематических банкетов. Банкет-свадьба Обслуживание тематических банкетов. Обслуживание новогоднего вечера Обслуживание тематических банкетов. Обслуживание новогоднего вечера Обслуживание банкетов. Выездное обслуживание Специальные формы обслуживания. Обслуживание участников конференций, съездов, совещаний Обслуживание по типу «шведский стол» Организация питания гостей в отеле Обслуживание иностранных туристов Обслуживание в номерах гостиничного комплекса Профессиональная этика и этикет Сбор использованной посуды Изучение потребительского спроса Расчет с посетителями Учет и отчетность			
Производственная практика Виды работ • Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей. • Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды, блюд в залах заведений ресторанного хозяйства.		180	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4

• Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов. • Отработка приема расстилания и замены скатерти в торговом зале. • Закрепление приемов складывания салфеток простым и сложным способом. • Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню. • Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям. • Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы. • Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. • Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя. • Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета. • Подача к столу блюд «русским» способом. • Подача к столу блюд «французским» способом. • Подача к столу блюд «английским» способом. • Подача к столу блюд «американским» способом. • Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта». • Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина. • Подача и разлив вина. Декантация вина. • Подача и разлив алкогольных напитков. • Подача и разлив безалкогольных напитков. • Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем. • Отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей. • Отработка сбора использованной посуды разными способами. • Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкета. • Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами. • Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами. • Отработка умений и навыков при обслуживании VIP- гостей. • Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию дипломатического приема. • Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета. • Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль.			
---	--	--	--

• Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай. • Отработка первичных умений и навыков при особенностях организации банкетов-приемов. • Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День России» банкет-обед. • Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий. «Праздник моря» банкет-коктейль. • Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «день рождение» • Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День ВДВ» фуршет • Отработка умений и навыков по организации и обслуживанию выездного банкета «День города». • Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, в гостинице. Организация завтрака. ○ Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, во время перерыва. Организация кофе-паузы. • Отработка знаний и умений по обслуживанию гостей в кофейном зале. • Отработка умений в поддержании положительного имиджа предприятия. • Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на завтрак. • Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на обед. • Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на ужин. • Получение первичных навыков по организации питания гостей в отеле. • Получение первичных навыков по организации питания туристов в дороге. • Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание завтрака. ○ Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание романтического ужина. • Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Европы в отеле. ○ Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Азии в отеле. • Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. Зал-экспресс. • Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. Экспресс-обед.			
---	--	--	--

• Получение первичных навыков по организации питания в торговых, торгово-развлекательных центрах. • Отработка основных приемов по подаче блюд английским способом "с предварительным перекладыванием закусок и блюд в тарелки посетителей на подсобном или приставном столе". • Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием русского сервиса. • Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием немецкого сервиса. ○ Отработка основных приемов по подаче блюд используя французский сервис. • Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование курицы. ○ Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование судака. • Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «<i>ФРУКТЫ В КОНЬЯКЕ</i>». • Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «<i>Фламбированные блинчики СЮЗЕТТ</i>». • Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление сырного фондю. ○ Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление мясного фондю. • Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление десертного фондю. • Отработка основных приемов подачи хлеба /хлебный сервис/ • Отработка основных приемов по подаче элитных вин методом декантации. • Отработка основных приемов по подаче напитков методом фразирования • Отработка основных приемов по подаче напитков методом шамбрирования. • Отработка основных приемов по подаче шампанских и игристых вин. • Подбор вина к блюду. Эногастрономия. • Закрепление основных приемов по оформлению и подаче сырной тарелки /сырный сервис/. • Отработка основных приемов по обслуживанию гостей на банкетах - приемах. • Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды, столовых приборов. • Отработка умений и навыков по замене скатерти. • Отработка знаний и умений в подготовке торгового зала к закрытию. • Отработка знаний и умений по сдаче выручки в кассу предприятия. Оформление отчетной документации. • Отработка знаний и умений в составлении калькуляционных ка			
---	--	--	--

• Отработка знаний и умений в составлении технологических карт. • Отработка умений в составлении акта на бой посуды, порчу приборов. • Итоговое занятие.			
Промежуточная аттестация по модулю		6	
Всего:		526	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

лабораторий:

- технологии обслуживания в общественном питании.

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

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

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

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

3.2. 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», 2020.-432 с.
2. Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие для начального профессионального образования – 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020.-272 с.
3. Оробейко Е.С. Организация обслуживания рестораны и бары: учебное пособие – М.: Альфа-М: ИНФРА –М, 2020. – 320 с3.
4. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для начального и среднего профессионального образования – М.: КНОРУС, 2020. – 328 с.
5. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие- 7-е изд.стер.- Ростов н/Д: Феникс, 2020.-318.
6. Кучер Л.С. Официант-бармен: учебное пособие – Ростов н/ДФеникс, 2020. – 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

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. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Умеет выполнять расстановку мебели в торговом зале; Осуществляет подготовку столового белья, столовой посуды и приборов к работе; Соблюдает правила техники последовательности выполнения сервировки стола, правильность расчета предметов сервировки в соответствии с видом обслуживания; Планирует рационально деятельность, выбора и применения методов и способов; Организует рационального рабочее место	Оценка выполнения учебно-производственных работ. Тестирование. Практические занятия. Экзамен по модулю Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.2. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Соблюдает правила культуры обслуживания (встреча, приветствие, размещение гостей, подача меню), протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями; Умеет пояснять кулинарную характеристику, правила сочетаемости требований к качеству, температуре и техники подачи, способов оформления блюд и напитков. Правил и техники уборки использованной посуды; Умеет правильно применять методы организации официантов; Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	
ПК 1.3. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Соблюдает правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; Умеет правильно консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков и их сочетаемости с блюдами; осуществляет профессионально подачи блюд и напитков гостям различными способами; Умеет работать в команде;	

	Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Умеет эффективно общаться с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения, работниками организации и клиентами в период практики. Производит правильный расчет столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы.	
ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Выполняет быстрое и качественное обслуживание потребителей; Умеет работать в команде; Производит верный расчет столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы; Выбирает верные сервировки стола при различных формах обслуживания; Умеет искать в нормативно-технологической документации информацию, необходимую для процесса обслуживания; Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	
ОК 2.	находит профессиональную информацию, нужную для выполнения процесса обслуживания, с использованием информационно-коммуникационных технологий; Использует инновации в области эксплуатации контрольно-кассовой техники.	
ОК 4.	Умеет работать в команде.	
ОК 7.	Применяет 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

