

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»



УТВЕРЖДАЮ
Директор по учебной работе
и цифровой трансформации
Павлова А.В.
«25» апреля 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля

Обслуживание потребителей организаций общественного питания
(наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)
образовательной программы среднего профессионального образования

Профессия:

43.01.01 Официант, бармен
(код, наименование)

Автор программы: Уразаева Н.Р.
(ФИО преподавателя)


Рассмотрено на заседании педсовета «10» апреля 2024 года, протокол № 5

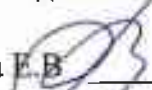
Директор колледжа

Начальник ИРЦ

Начальник управления
по образовательной
деятельности

 Желтякова А.Р.

 Красильникова Е.В.

 Камалова Г.И.

«25» апреля 2024 г.

«25» апреля 2024 г.

«25» апреля 2024 г.

Казань – 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 731 (зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595).

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Поволжский ГУФКСиТ»

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании Ученого Совета ФГБОУ ВО «Поволжский ГУФКСиТ»

Протокол № 7 от 22.02.2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Область применения программы

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

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного 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 счет и производить расчет с потребителем;

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

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося–401 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– 298 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 103 часов;
 учебной практики – 360 часов
 производственной практики – 360 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
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

Тематический план профессионального модуля ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (МДК, практики)	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Экзамен	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., лекционные занятия	Всего, часов	Консультация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1- ОК 7 ПК 1.1-ПК 1.4	Организация и технология обслуживания в общественном питании	389	266	164	102	111	12		
	УП.01.01. Учебная практика, часов	360						360	
	ПП.01.01. Производственная практика	360							360
	Всего:	1109	266	164	102	111	12	360	360

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании				
Введение	Введение в профессиональный вид деятельности Общая характеристика учебного процесса. Квалификационные характеристики официанта, бармена	4	1	
Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		6	2
	1	Классификация предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания		
	2	Инновационные методы обслуживания в ресторанах		
Тема 1.2 Основные характеристики торговых и производственных помещений	Содержание учебного материала		8	2
	1	Производственные помещения. Общие требования к производственным помещениям		
	2	Мясной и рыбный цех		
	3	Горячий цех и холодный цех		
	4	Кондитерский цех		
	5	Организация работы моечной. Организация работ раздаточной		
	6	Организация складского хозяйства		
	7	Бракераж готовой продукции		
	8	Торговые помещения ресторана. Интерьер залов		
	9	Буфеты и кассы		
	10	Сервизная. Моечная столовой посуды		
	11	Организация весового хозяйства. Устройство весов. Требования, предъявляемые к весам. Техника безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования. Гири		
	12	Классификация КKM. Устройство контрольно-кассовых машин. Правила безопасности труда Правила эксплуатации		
	Практические занятия			
1.	Организация и техника, отпуска готовой продукции			
2	Овладение навыками работы на весоизмерительном оборудовании различных типов			
3	Овладение навыками работы на контрольно-кассовой машине			

Тема 1.3 Обслуживающий персонал ресторана	Содержание учебного материала		6	2
	1	Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационные характеристики метрдотеля, официанта. Методы организации труда официантов		
	2	Техника безопасности в работе официанта. Правила санитарии и гигиены. Меры пожарной безопасности		
	3	Личная подготовка официанта к обслуживанию. Личная подготовка официанта к обслуживанию		
	Практические занятия		6	-
	1	Соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей		
	2	Правила поведения обслуживающего персонала		
Тема 1.4 Материально-техническая база обслуживания	Содержание учебного материала		10	2
	1	Оборудование зала ресторана		
	2	Столовая мебель		
	3	Передвижные тележки		
	4	Ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды		
	5	Ассортимент хрустальной и стеклянной посуды		
	6	Ассортимент металлической посуды		
	7	Деревянная и пластмассовая посуда		
	8	Столовые приборы		
	8	Вспомогательные приборы		
	10	Ассортимент столового белья.		
	11	Виды документов, заполняемые по учету столовой посуды, приборов и белья.		
	Практические занятия		8	-
	1	Изучение ассортимента столовой посуды		
	2	Изучение ассортимента столовых приборов		
3	Изучение ассортимента столового белья			
4	Правила заполнения актов на списание, журнала учёта, требований-накладных.			
5	Подготовка столового белья, посуды и приборов к работе			
	6	Складывание салфеток.		
Тема 1.5 Кулинарная характеристика блюд	Содержание учебного материала		8	2
	1	Технологический процесс производства кулинарной продукции		
	2	Механическая обработка овощей и грибов		
	3	Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	4	Механическая кулинарная обработка сырья рыбы и нерыбного водного сырья		
	5	Приготовление полуфабрикатов из рыбы		

6	Обработка нерыбного хозяйства		
7	Механическая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов		
8	Полуфабрикаты из говядины		
9	Полуфабрикаты из баранины и свинины		
10	Полуфабрикаты из рубленного мяса		
11	Требования к качеству		
12	Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика		
13	Приготовление полуфабрикатов		
14	Соусы		
15	Мясные белые и красные соусы		
16	Рыбные соусы		
17	Молочные, сметанные и сливочные соусы		
18	Соусы промышленного производства		
19	Требования к качеству соусов		
20	Кулинарная характеристика блюд и гарниров из овощей и грибов		
21	Технология приготовления		
22	Требования к блюдам		
23	Блюда и гарниры из бобовых		
24	Блюда и гарниры из макаронных изделий		
25	Требования к качеству		
26	Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок		
27	Кулинарная характеристика первых блюд.		
28	Технология приготовления		
29	Сладкие супы		
30	Требования к первым блюдам		
31	Кулинарная характеристика мясных горячих блюд.		
32	Блюда из отварного мяса		
33	Блюда из жареного мяса		
34	Блюда из рубленого мяса		
35	Требования к мясным блюдам		
36	Блюда из птицы, дичи и кролика		
37	Технология приготовления		
38	Требования к качеству		
39	Кулинарная характеристика рыбных горячих блюд.		
40	Блюда из отварной рыбы		
41	Блюда из жареной рыбы		

	42	Блюда из рыбной котлетной массы		
	43	Блюда из нерыбного водного сырья		
	44	Требования к рыбным блюдам		
	45	Кулинарная характеристика холодных и горячих сладких блюд		
	46	Требования к холодным и горячим сладким блюдам		
	47	Кулинарная характеристика холодных и горячих напитков.		
	48	Требования к качеству		
	49	Кулинарная характеристика мучных изделий		
	50	Технология приготовления		
	51	Требования к качеству		
	52	Кулинарная характеристика кондитерских изделий		
	53	Технология приготовления		
	54	Требования к качеству		
	55	Блюда лечебного питания		
	Практические занятия		8	-
	1	Ознакомление с ассортиментом холодных блюд и закусок		
	2	Ознакомление с ассортиментом первых блюд		
	3	Ознакомление с ассортиментом мясных блюд		
	4	Ознакомление с ассортиментом блюд из птицы, дичи и кролика		
	5	Ознакомление с ассортиментом рыбных блюд		
	5	Ознакомление с холодным и горячим сладким блюдам ассортиментом		
	7	Ознакомление с холодными и горячими напитками		
	8	Ознакомление с ассортиментом мучных и кондитерских изделий		
Тема 1.6 Основы калькуляции и учета	Содержание учебного материала		8	2
	1	Метод бухгалтерского учета		
	2	Материальная ответственность		
	3	Понятие о документах Классификация документов		
	4	Требования, предъявляемые к документам		
	5	Понятие о цене Ценообразование в общественном питании		
	6	Понятие о калькуляции		
	7	Расчет сырья по нормативам		
	8	План- меню		
	9	Расчет сырья на мучные и кондитерские изделия		
	10	Расчет себестоимости продукции		
	11	Учет сырья и продукции на предприятия общественного питания		

	12	Оформление отпуска сырья на производство		
	13	Отчет о движении продуктов и тары на производстве		
	14	Расчет продуктов на день		
	15	Понятие об основных средствах и инвентаре Документальное оформление движения средств		
	Практические занятия		8	-
	1	Оформление договора о материальной ответственности		
	2	Оформление первичных документов		
	3	Расчет необходимого количества продуктов		
	4	Составление плана- меню		
	5	Расчет потребности сырья		
	6	Оформление актов о реализации изделий		
	7	Оформление заборных листов		
	8	Порядок списания средств		
	9	Расчет естественной убыли		
Тема 1.7 Меню и преЙскуранты	Содержание учебного материала		8	2
	1	Меню. Ассортиментный минимум. Составление меню. ПреЙскуранты		
	2	Потребительский спрос. Методы изучения потребительского спроса. Реклама. Разработка новых услуг и товаров		
	Практические занятия		10	-
	1	Оформление меню		
	2	Разработка анкеты для изучения покупательского спроса		
Тема 1.8 Подготовка зала к обслуживанию	Содержание учебного материала		10	2
		Подготовка торгового зала к работе		
		Виды сервировки стола, общие требования		
		Исполнительная сервировка		
	Практические занятия		10	-
	1	Уборка помещений, расстановка мебели		
	2	Ознакомление с приемами накрытия столов скатертями		
	3	Получение столового белья, посуды из сервизной		
	4	Подготовка специЙ и приправ		
	5	Предварительная сервировка стола к завтраку, обеду и ужину		
	7	Сервировка стола с заданной тематикой		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1			40	

<p>Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка компьютерной презентации по теме «Виды сервировки стола». Составление банкетного меню</p>			
<p>Тема 2.1 Специальные формы обслуживания</p>	Содержание учебного материала	18	2
	1 Виды и формы обслуживания		
	2 Новые формы обслуживания		
	3 Кейтеринг - организация выездного обслуживания		
	4 Обслуживание в гостиницах. Обслуживание на транспорте.		
	Практические занятия	20	-
	1 Овладение приемами экспресс- обслуживания		
2 Овладение приемами обслуживания бизнес - ланч, воскресный бранч, кофе - брейк			
3 Овладение приемами работы при выездном обслуживании			
<p>Тема 2.2 Обслуживание посетителей в ресторане</p>	Содержание учебного материала	16	2
	1 Ожидание гостей.		
	2 Резервирование столиков		
	3 Встреча посетителей		
	4 Прием и оформление заказа		
	5 Правила работы с подносом		
	6 Способы подачи блюд		
	7 Подача холодных и горячих закусок		
	8 Подача первых блюд		
	9 Подача вторых горячих блюд		
	10 Транширование блюд		
	11 Фламбирование блюд		
	12 Подача сладких блюд и фруктов		
	13 Подача горячих напитков		
	14 Техника уборки использованной посуды		
	15 Правила поведения за столом. Особенности употребления отдельных блюд		
	16 Расчет с посетителем		
Практические занятия			

	1	Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, вин, крепких и прочих напитков	24	-
	2	Овладение приемами оформления и подачи заказа на производство, бар, буфет		
	3	Овладение приемами работы с подносом		
	4	Овладение приемами подачи блюд в обнос, в «стол»,		
	5	Овладение приемами подачи напитков		
	6	Овладение приемами подачи холодных и горячих закусок		
	7	Овладение приемами подачи первых блюд		
	8	Овладение приемами подачи вторых блюд		
	9	Овладение приемами подачи сладких блюд		
	10	Овладение приемами подачи горячих напитков		
	11	Овладение правилами и приемами уборки использованной посуды		
	12	Овладение приемами расчета с посетителями согласно счету		
Тема 2.4 Обслуживание банкетов и приемов	Содержание учебного материала		24	2
	1	Виды приемов, протокол, назначение, особенности. Обслуживание приемов		
	2	Виды банкетов		
	3	Банкет – прием с полным обслуживанием		
	4	Банкет с частичным обслуживанием		
	5	Банкет – фуршет		
	6	Банкет по типу «шведский стол»		
	7	Банкет чай		
	8	Банкет- коктейль		
	9	Банкет по типу «буфет»		
	10	Комбинированные банкеты		
	Практические занятия		18	-
1	Овладение приемами обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера			
2	Технология обслуживания за столом с полным обслуживанием официантами			
3	Технология обслуживания за столом с частичным обслуживанием официантами			
4	Овладение приемами обслуживания банкет- фуршета			
5	Овладение приемами обслуживания на банкет-по типу «шведский стол»			
6	Овладение приемами обслуживания на банкет- чая			
7	Овладение приемами обслуживания банкет- коктейля			
8	Овладение приемами обслуживания банкета по типу «буфет»			
9	Овладение приемами обслуживания комбинированного банкета			
Тема 2.5	Содержание учебного материала		22	2

Кулинарная характеристика блюд и обслуживание иностранных гостей	1	Особенности питания иностранных туристов		
	2	Блюда зарубежной кухни		
	3	Особенности национальных кухонь		
	4	Характеристика блюд национальной кухни		
	5	Новые тенденции в приготовлении и оформлении кулинарных изделий		
	6	Обязанности официанта при обслуживании иностранных туристов		
	7	Виды туров и организация питания туристов		
	8	Требования к качеству блюд иностранной кухни		
	Практические занятия			
1	Изучение ассортимента блюд национальной кухни			
5	Особенности обслуживания иностранных гостей			
Самостоятельная работа при изучении раздела 2.			87	
<p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Выполнение презентации «Способы подачи блюд»</p> <p>Подготовка реферата «Особенности обслуживания национальных кухонь»</p> <p>Изучение интернет - ресурсов по теме «Авторские работы по сервировке стола», заполнение отчета (темы выдаются преподавателем в зависимости от направления подготовки).</p> <p>Работы по заполнению документов: учетных, расходных на материальные ценности, счетов разного вида, бланков заказа</p> <p>Анализ своей производственной работы в учебных мастерских на соответствие технологическим требованиям по подготовке к обслуживанию и процесс обслуживания, составление отчета.</p>				-
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Размещение мебели в зависимости от видов планировки залов</p> <p>Подготовка столовой посуды по виду и назначению</p> <p>Подготовка столовых приборов по виду и назначению</p> <p>Подготовка столового белья виду и назначению</p> <p>Складывание салфеток</p> <p>Предварительная и исполнительная сервировка столов</p> <p>Встреча посетителей, подача меню</p> <p>Подача заказа с соблюдением очередности и техники работы</p> <p>Осуществление подбора напитков к блюдам из имеющегося ассортимента в меню</p> <p>Уборка использованной посуды.</p> <p>Замена скатерти.</p> <p>Оформление счетов</p>			360	-

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Ознакомление и изучение режима работы предприятия.</p> <p>Ознакомление с профессиональной этикой работника ресторана.</p> <p>Изучение правил безопасной работы для официанта.</p> <p>Ознакомление с торговыми помещениями предприятий.</p> <p>Ознакомление с производственными помещениями ресторана.</p> <p>Ознакомление с планом работы на день.</p> <p>Подготовка рабочего места</p> <p>Размещение мебели в зависимости от видов планировки залов для обслуживания гостей предприятий общественного питания.</p> <p>Размещение мебели в зависимости от видов планировки залов для проведения банкетов</p> <p>Подготовка столовой посуды по виду и назначению с соблюдением санитарно-гигиенических требований.</p> <p>Подготовка столовых приборов по виду и назначению с соблюдением санитарно-гигиенических требований</p> <p>Подготовка столового белья виду и назначению с соблюдением санитарно-гигиенических требований</p> <p>Настиление и смена скатерти, комплекта скатертей</p> <p>Складывание салфеток простыми и сложными формами</p> <p>Сервировка столов в зависимости от вида приема</p> <p>Заполнение документации: акт боя, лома материальных ценностей, реестр счетов, накладная на получение товара, товарный отчет.</p> <p>Составление рекламного проспекта предприятия общественного питания.</p> <p>Заполнение технической документации.</p> <p>Встреча посетителей, подача меню.</p> <p>Подача заказа с соблюдением очередности и техники работы</p> <p>Подача алкогольных и безалкогольных напитков. Подбор напитков и блюд</p> <p>Уборка столов.</p> <p>Замена скатерти.</p> <p>Оформление счетов.</p> <p>Обслуживание конференций, презентаций, совещаний.</p> <p>Обслуживание иностранных туристов.</p> <p>Обслуживание банкетов разных форм</p> <p>Обслуживание тематических банкетов</p> <p>Прием заказа и расчет на банкетах</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	360	-
Экзамен	12	
Всего	1109	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета организации обслуживания в общественном питании, банкетного зала, мастерской «Ресторанный сервис».

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
- Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12К(В/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Врема I.M. S.p.a. Льдогенератор серии СВ 184;
- Миксер барный т.м. EKSI серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800x500x1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диамет.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800*800*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Т 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000*500 мм (Гранит)).

Оборудование рабочих мест банкетного зала:

- банкетные столы;
- мебель для сидения: стулья;
- передвижные (сервировочные) тележки;
- сервант;
- столовое бельё: покрытие для стола, сервировочное покрывало, скатерти, драпировочные юбки, салфетки, ручники, полотенца;
- фарфоровая и фаянсовая посуда;
- металлическая посуда;
- столовые приборы.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор, ПК;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- натуральные образцы посуды, столовых приборов.

Оборудование рабочих мест на производственной практике: столы обеденные и производственные, ассортимент столовой и налитной посуды, приборов и ассортимент

столового белья, схемы, декорации для сервировки, ПК с лицензионным программным обеспечением, рабочие столы, муляжи и натуральные образцы блюд, макеты, аудио и видеозаписи выполнения работ.

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

Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097> (дата обращения: 26.11.2021).

2. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518335> (дата обращения: 18.05.2023).

3. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531218> (дата обращения: 18.05.2023).

4. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90692> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Скараманга, В. П. Фирменный стиль в гостеприимстве : учебное пособие / В. П. Скараманга. - М. : Финансы и статистика, 2007. - 192 с. - ISBN 978-5-279-03087-3. - Текст : непосредственный.

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471819>

2.

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

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

Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

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

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	-выполняет подготовку зала к обслуживанию с учетом видов, типов и классов организаций общественного питания, основных характеристик торговых и производственных помещений организаций общественного питания, материально-технической и информационной базы обслуживания, правил подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе, методов организаций труда официантов	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №1-9; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №1-7; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	-подготавливает зал, сервирует столы для обслуживания в обычном режиме, осуществляет приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; -осуществляет приём заказа на блюда и напитки; -обслуживает потребителей организаций общественного питания в обычном режиме	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №1-12; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №1-12; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия	-подготавливает зал и инвентарь к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; -обслуживает массовые банкетные	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических

	мероприятия официального и неофициального характера	занятий №17-20; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №24; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	-обслуживает потребителей при использовании специальных форм организации питания; -применяет передовые, инновационные методы и формы организации труда	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №25-39; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №27-31; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	–демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; –участвует в конкурсах	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №1-2; – заданий по учебной и

	предметных недель, профмастерства	производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №1-2, 4; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	–организовывает собственную деятельность, достигает результата	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №3-5, 19; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №3-7; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	–соблюдает положительную динамику в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; –своевременно и качественно выполняет задания	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №8, 12; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №9; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного	–осуществляет поиск необходимой информации; –анализирует инновации в области	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:

<p>выполнения профессиональных задач</p>	<p>профессиональной деятельности; –ведет обзор публикаций в профессиональных изданиях</p>	<p>– заданий практических занятий №2, 14-21; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №14-17; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>–использует информационные технологии в процессе обучения; –осваивает программы, необходимые для профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №15, 28; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №27; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>–взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; –соблюдает нормы деловой культуры и этикета</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №4-7, 30; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №34; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>–участвует в военно-патриотических мероприятиях, военно-спортивных объединениях; –выполняет профессиональные обязанности во время учебных сборов</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №14; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №17; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
и цифровой трансформации
Павлова А.В.

«25» апреля 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля

Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением
смешанных напитков и простых закусок

(наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

образовательной программы среднего профессионального образования

Профессия:

43.01.01 Официант, бармен

(код, наименование)

Автор программы:

Уразаева Н.Р.


(ФИО преподавателя)

Рассмотрено на заседании педсовета «10» апреля 2024 года, протокол № 5

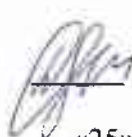
Директор колледжа

Начальник ИРЦ

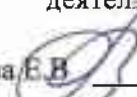
Начальник управления
по образовательной
деятельности

 / Желтякова А.Р.

«25» апреля 2024 г.

 / Красильникова Е.В.

«25» апреля 2024 г.

 / Камалова Г.И.

«25» апреля 2024 г.

Казань – 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 731 (зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595).

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Поволжский ГУФКСиТ»

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании Ученого Совета ФГБОУ ВО «Поволжский ГУФКСиТ»

Протокол № 7 от 22.02.2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен в части освоения основного вида деятельности: Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок и соответствующих профессиональных компетенций:

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).

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного

мероприятия; уметь:

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной

гигиены;

знать:

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 880 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки студента – 108 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 24 часов;
- экзамен – 12 часов
- учебной практики – 324 часа;
- производственной практики – 360 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение выпускниками видом профессиональной деятельности: Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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)
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 2.4	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК 2.5	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 2.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (МДК, практики)	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	лекции	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1	Раздел 1. Торговые помещения бара, их характеристика и оснащения	18	18	6	8	-	4	-		
ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	Раздел 2. Организация обслуживания в барах	18	18	6	8	-	4	-		
ПК 2.3, 2.7	Раздел 3. Компоненты, используемые для приготовления напитков и коктейлей	16	16	4	8	-	4	-		
ПК 2.3, 2.7	Раздел 4. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	20	20	6	10	-	4	-		
ПК 2.3, 2.7	Раздел 5. Технология приготовления коктейлей	24	24	6	10	-	8	-		
	УП.02.01. Учебная практика, часов	324							324	
	ПП.02.01. Производственная практика	360								360
	ПМ.02.01(К) Экзамен	12								
	Всего:	880	96	28	44	-	24	-	324	360

Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		96	
Раздел 1. Торговые помещения бара, их характеристика и оснащения		18	
Тема 1.1. Характеристика видов бара. Торгово-производственные помещения бара.	Содержание учебного материала	1	2
	Функции баров		
	Классификация баров		
	Производственные помещения бара		
	Практические занятия	1	-
	Практическое занятие № 1. Торгово-производственные помещения бара		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
Самостоятельная работа № 1. Подготовка презентации по теме «Виды баров и их особенность»			
Тема 1.2. Организация снабжения баров. Виды оборудования бара, их характеристика	Содержание учебного материала	1	2
	Снабжения баров		
	Устройство барной стойки		
	Виды оборудования в барах		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 2. Изучение устройства, принципы работы кофеварки, кофе машины.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
Самостоятельная работа № 2. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы: виды оборудования бара, их характеристика			
Тема 1.3. Барная посуда	Содержание учебного материала	1	2
	Ассортимент барной посуды		
	Виды барных бокалов для шампанского		
	Виды барных рюмок для алкогольных напитков		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 3. Идентификация ассортимента барной посуды.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-

	Самостоятельная работа № 3. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы: барная посуда		
Тема 1.4. Инвентарь бара	Содержание учебного материала	1	2
	Ассортимент барного инвентаря зарегистрировались золотую стажировку		
	Предназначение шейкера	2	
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 4. Идентификация ассортимента барного инвентаря		
Тема 1.5. Подготовка бара к обслуживанию	Содержание учебного материала		2
	Санитарная уборка помещения		
	Проверка товарных запасов и оборудования		
	Самостоятельная работа обучающихся	0,5	-
	Самостоятельная работа № 4. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы: подготовка бара к обслуживанию		
Тема 1.6. Требования и обязанности бармена	Содержание учебного материала	1	2
	Организация рабочего места бармена		
	Требования к бармену		
	Техника безопасности бара		
	Практические занятия	0,5	-
	Практическое занятие № 5. Подготовка рабочего места бармена.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 5. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы: обязанности бармена, техника безопасности бармена		
Раздел 2. Организация обслуживания в барах и на выездных мероприятиях		18	
Тема 2.1. Характеристика меню, карты вин и коктейлей бара	Содержание учебного материала	1	2
	Меню, карта вин		
	Требования к составлению коктейлей бара		
	Ассортимент коктейлей		
	Практические занятия	1	-
	Практическое занятие № 6. Составление меню баров		
	Практическое занятие № 7. Составления карты вин, коктейлей бара		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Самостоятельная работа № 6. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы: характеристика меню, карта вин	1	-	
Тема 2.2. Методы и формы	Содержание учебного материала	1	2

обслуживания в баре и на выездных мероприятиях	Методы и формы обслуживания в баре		
	Методы и формы обслуживания на выездных мероприятиях		
	Практические занятия	1	-
	Практическое занятие № 8. Составление презентации продукции бара, реклама товара		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
	Самостоятельная работа № 7. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы: формы обслуживания в баре		
Тема 2.3. Стили работы бармена	Содержание учебного материала	1	2
	Классический стиль		
	Флейринг, спидмиксинг		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
	Самостоятельная работа № 8. Подготовка сообщения «Стили работы бармена»		
Тема 2.4. Основной этап обслуживания в баре	Содержание учебного материала	1	2
	Поведение бармена		
	Этапы обслуживания в баре		
	Практические занятия	1	-
	Практическое занятие № 9. Основной этап обслуживания в баре		
Тема 2.5. Музыка в баре. Алгоритм исполнения заказа в баре	Содержание учебного материала	2	2
	Музыкальная программа в баре		
	Исполнение заказа в баре		
	Практические занятия	1	-
	Практическое занятие № 10. Исполнение заказа в баре		
Тема 2.6. Открытие бутылок	Содержание учебного материала	1	2
	Техника откупоривания бутылок. Лёд его назначение		
	Виды льда		
Тема 2.7. Техника разлива основных напитков в баре	Содержание учебного материала		2
	Действия, методы разлива		
	Способы приготовления коктейлей		
	Практические занятия	1	-
	Практическое занятие № 11. Техника порционного и свободного разлива		
Тема 2.8. Особенности подачи горячих напитков	Содержание учебного материала		2
	Ассортимент горячих напитков		
	Способы подачи кофе и чая		
	Практические занятия		-

	Практическое занятие № 12. Ассортимент чая, способы подачи	1	
	Практическое занятие № 13. Технология приготовления кофе и кофейных напитков ,способы подачи		
Тема 2.9. Расчёт с посетителями	Содержание учебного материала		2
	Наличный расчёт, безналичный расчёт		
	Отчётность бармена		
	Практические занятия	1	-
	Практическое занятие № 14. Виды расчёта с потребителями в баре		
	Самостоятельная работа обучающихся	0,5	-
	Самостоятельная работа № 9. Подготовка сообщения по теме « Виды расчета в баре»		
Тема 2.10. Заключительный этап обслуживания в баре	Содержание учебного материала		2
	Завершающие работы в конце дня		
	Товарный отчет и уборка помещений бара		
	Практические занятия	0,5	-
	Практическое занятие №15. Последовательность действий бармена в конце смены		
Тема 2.11. Отчётность бармена и контроль за работой бара	Содержание учебного материала		2
	Отчетность бармена		
	Передача товаров при смене барменов в баре		
	Кассовый отчет		
	Оформление книги кассира		
	Практические занятия	0,5	-
	Практическое занятие № 16. Составление актов передачи товаров. Заполнение контрольно – кассовой книги		
	Самостоятельная работа обучающихся	0,5	-
Самостоятельная работа № 10. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы: отчетность бармена.			
Раздел 3. Компоненты, используемые для приготовления напитков и коктейлей		16	
Тема 3.1. Коктейли и смешанные напитки	Содержание учебного материала	0,5	2
	История возникновения коктейлей		
	Ассортимент напитков		
	Практические занятия	1	-
	Практическое занятие № 17. Составление формулы построения коктейлей		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
	Самостоятельная работа № 11. Написание реферата: Международные единицы измерения		

	жидкостей		
Тема 3.2. Алкогольные напитки	Содержание учебного материала	0,5	2
	Водка, арак, горькие настойки, бальзамы		
	Джин ,виски, ром, кашаса, мецкаль, текила		
	Коньяк, бренди, арманьяк, граппа		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 18. Составление напитков и коктейлей на основе водки, арак, горькие настойки, бальзамы		
	Практическое занятие № 19. Составление напитков и коктейлей на основе джина ,виски, ром, кашаса, мецкаль, текила		
	Практическое занятие № 20. Составление напитков и коктейлей на основе коньяка, бренди, арманьяк, граппа	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся		
Самостоятельная работа № 12. Написание реферата: История возникновения алкогольных напитков			
Тема 3.3. Ликёроводочные изделия	Содержание учебного материала	1	2
	Классификация ликеров, характеристика ликёров		
	Практические занятия	1	-
	Практическое занятие № 21. Определение качества ликероводочных изделий		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
	Самостоятельная работа № 13. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы: характеристика ликеров		
Тема 3.4. Классификация вин	Содержание учебного материала	1	2
	Ассортимент вин различных стран		
	Признаки классификации вин		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 22. Содержание спирта и сахара в винах		
	Практическое занятие № 23. Виноградные вина. Качества и сроки выдержки вин		
	Практическое занятие № 24. Основные стадии производства		
	Плодово –ягодные вина. Качества и сроки выдержки вин	0,5	-
	Практическое занятие № 25. Игристые вина – шампанское. Качества и сроки выдержки вин		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Самостоятельная работа № 14. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы: классификация вин, виды шампанского			

Тема 3.5. Пиво, безалкогольные напитки	Содержание учебного материала	1	2
	Производство пива, основные виды пива		
	Минеральные и питьевая вода		
	Прохладительные напитки		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 26. Процесс приготовления пива		
	Практическое занятие № 27. Определение качества пива		
	Практическое занятие № 28. Составление рецептур прохладительных напитков		
	Практическое занятие № 29. Определение химического состава минеральной воды	0,5	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Самостоятельная работа № 15. Подготовка презентации на тему «Виды пива , марки»			
Раздел 4. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей		10	
Тема 4.1. Приготовление смешанных напитков и коктейлей	Содержание учебного материала	2	2
	Классификация смешанных напитков и коктейлей		
	Методы приготовления смешанных напитков		
	Оформление коктейлей		
	Основы построения смешанных напитков и коктейлей		
	Практические занятия	6	-
	Практическое занятие № 30. Приготовление украшений для оформления коктейлей		
	Практическое занятие № 31. Смягчающе – сглаживающие компоненты смешанных напитков и коктейлей		
	Практическое занятие № 32. Вкусоароматические компоненты смешанных напитков и коктейлей		
	Практическое занятие № 33. Наполнители и вспомогательные компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков		
Самостоятельная работа обучающихся	2	-	
Самостоятельная работа № 16. Составление технологических карт на смешанные напитки			
Тема 4.2. Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Приготовление напитков для компании	Содержание учебного материала	4	2
	Аперитивы и освежающие напитки		
	Молочные напитки и эг –ноги		
	Флипы , фizes, шербеты		
	Пунши, глинтвейны		
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие № 34. Составление рецептур и технология приготовления аперитивов и		

	освежающих напитков		
	Практическое занятие № 35. Составление рецептов и технология приготовления молочных напитков и эг-ноги		
	Практическое занятие № 36. Составление рецептов и технология приготовления флипов и физов		
	Практическое занятие № 37. Составление рецептов и технология приготовления шербетов		
	Практическое занятие № 38. Составление рецептов и технология приготовления пунша, сбитня, глинтвейн		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	-
	Самостоятельная работа № 17. Заполнить таблицу: Виды и оформление коктейлей. Разница порции коктейля и его крепость.		
Раздел 5. Технология приготовления коктейлей		10	
Тема 5.1. Приготовление алкогольных смешанных напитков	Содержание учебного материала	1	2
	Эг-ноги и флипы		
	Физы, дейзи и слинги		
	Напитки микс-дринкс		
	Посуда для подачи напитков		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 39. Составление рецептов и технология приготовления эг-ноги и флипы, физы, дейзи и слинги		
	Практическое занятие № 40. Приготовление и оформления флипов «Диамант» и «Старый мельник»		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
	Самостоятельная работа № 18. Составление рецептов на алкогольные смешанные напитки		
Тема 5.2. Приготовление длинных смешанных напитков	Содержание учебного материала	1	2
	Технология приготовления хайболы, коллинзы, кулеры, рикии, швеппес		
	Подача и оформление		
	Практические занятия	1	-
	Практическое занятие № 41. Составление рецептов длинных смешанных напитков: хайболы, коллинзы, кулеры, рикии, швеппес, мохито, тодди		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
	Самостоятельная работа № 19. Составление рецептов на длинные смешанные напитки		
Тема 5.3. Приготовление средних и коротких смешанных напитков	Содержание учебного материала	1	2
	Приготовление средних смешанных напитков – джулеп, сэнгэри, коблеры		
	Приготовление коротких смешанных напитков		

	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 42. Составление рецептур джулеп, сэнгэри, коблеры		
	Практическое занятие № 43. Подбор посуды для подачи и оформление средних и коротких смешанных напитков	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 20. Составление рецептур на короткие смешанные напитки		
Тема 5.4. Приготовление горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки и коктейли на основе кофе	Содержание учебного материала	1	2
	Гроги и тодди		
	Приготовление чая		
	Ассортимент кофе и напитки на основе кофе	1	-
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 44. Составление рецептур горячих и холодных кофейных напитков.		
	Практическое занятие № 45. Составление рецептур грогов и тодди	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 21. Составление рецептур на смешанные напитки на основе кофе.		
Тема 5.5. Приготовление коктейлей –аперитивов	Содержание учебного материала	1	2
	Приготовление коктейлей - аперитивов на основе крепких алкогольных напитков, ароматизированных вин		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 46. Составление рецептур коктейлей –аперитивов		
	Практическое занятие № 47. Составление рецептур коктейлей –аперитивов		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
	Самостоятельная работа № 22. Работа с дополнительной литературой «Оформление напитков». Заполнение таблицы		
Тема 5.6. Приготовление коктейлей – диджестивов	Содержание учебного материала	0,5	2
	Коктейли группы сауэр, фрозен, смэш, со сливками, с шампанским , слоистые, самбука, абсент, оyster		
	Практические занятия	1	-
	Практическое занятие № 48. Составление рецептур, подача и оформление коктейлей диджестивов		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
	Самостоятельная работа № 23. Заполнить таблицу: Ознакомление с качеством напитков в соответствии с санитарными требованиями.		
Тема 5.7. Приготовление	Содержание учебного материала	0,5	2

экзотических и эксклюзивных коктейлей	Экзотические и эксклюзивные коктейли		
	Практические занятия	1	-
	Практическое занятие № 49. Составление рецептур экзотических и эксклюзивных коктейлей		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 24. Подготовка рефератов по темам: «Коктейли с мороженым», «Смешанные напитки», «Экзотические коктейли», «Тематические коктейли»		
Самостоятельная работа № 25. Изучение новых рецептур коктейлей. Составление технологических карт			
Промежуточная аттестация в форме экзамена		12	
Учебная практика Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка бара, буфета к обслуживанию 2. Организация встречи гостей бара и приёма заказов 3. Обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками 4. Приготовление и подача горячих напитков 5. Приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей 6. Подготовка и обслуживание выездного мероприятия 7. Принятие и оформление платежей 8. Оформление отчетно-финансовых документов 9. Подготовка бара, буфета к закрытию Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		324	
Производственная практика Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия. 2. Ознакомление с профессиональной этикой работника ресторана. 3. Изучение правил безопасной работы для официанта. 4. Ознакомление с торговыми помещениями предприятий. 5. Ознакомление с производственными помещениями ресторана. 6. Ознакомление с планом работы на день. 7. Подготовка рабочего места бармена/официанта по обслуживанию гостей 8. Подготовка торгового зала к обслуживанию и приему гостей. 9. Выполнение сервировки стола к завтраку в ресторане. 10. Выполнение сервировки стола к обеду в ресторане. 11. Выполнение сервировки стола к ужину в ресторане. 12. Подготовка торговых залов к проведению конференций, совещаний, семинаров. 		360	

<p>13. Подготовка помещений для проведения банкета «Фуршет»</p> <p>14. Подготовка банкетного зала для проведения банкета с частичным обслуживанием.</p> <p>15. Подготовка банкетного зала для проведения банкета с полным обслуживанием.</p> <p>16. Распределение работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>17. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.</p> <p>18. Приобретение практического опыта по расчету столового белья согласно плана работы.</p> <p>19. Определение готовности зала к началу работы ресторана.</p> <p>20. Выполнение работы по правилам и особенностям обслуживания гостей в торговой зале: при индивидуальном обслуживании гостей.</p> <p>21. Выполнение работы по правилам и особенностям обслуживания групп туристов.</p> <p>22. Выполнение работы по правилам и особенностям обслуживания банкета с частичным обслуживанием.</p> <p>23. Выполнение работы по правилам и особенностям обслуживания банкета «Фуршет»</p> <p>24. Выполнение работы по правилам и особенностям обслуживания банкета «Коктейль»</p> <p>25. Выполнение работы по правилам и особенностям обслуживания банкета с полным обслуживанием.</p> <p>26. Выполнение работы по правилам и особенностям обслуживания семинаров, конференций и совещаний.</p> <p>27. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.</p> <p>28. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.</p> <p>29. Разрешение проблемных ситуаций во время обслуживание гостей в соответствии с профессиональной этикой</p> <p>30. Выполнение работы по продаже продукции ресторана, бара.</p> <p>31. Выполнение работы по привлечению гостей в ресторан.</p> <p>32. Принятие и оформление платежей</p> <p>33. Реализация рациональных приемов в обслуживании гостей.</p> <p>34. Подготовка ресторана к закрытию</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		
Всего	786	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация рабочей программы профессионального модуля обеспечена наличием учебного кабинета организации обслуживания в общественном питании, мастерской «Ресторанный сервис», банкетного зала.

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
- Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12К(В/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Brema I.M. S.p.a. Льдогенератор серии CB 184;
- Миксер барный т.м. EKSI серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800x500x1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диамет.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800*800*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Т 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000*500 мм (Гранит)).

Оборудование рабочих мест банкетного зала:

- банкетные столы;
- мебель для сидения: стулья;
- передвижные (сервировочные) тележки;
- сервант;
- столовое бельё: покрытие для стола, сервировочное покрывало, скатерти, драпировочные юбки, салфетки, ручники, полотенца;
- фарфоровая и фаянсовая посуда;
- металлическая посуда;
- столовые приборы.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор, ПК;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- натуральные образцы посуды, столовых приборов.

Оборудование рабочих мест на производственной практике: столы обеденные и производственные, ассортимент столовой и налитной посуды, приборов и ассортимент

столового белья, схемы, декорации для сервировки, ПК с лицензионным программным обеспечением, рабочие столы, муляжи и натуральные образцы блюд, макеты, аудио и видеозаписи выполнения работ.

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

Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470666>

2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / под ред. проф. А.Т.Васюковой. - М. : Дашков и К, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7. - Текст : непосредственный.

3. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90692> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиницах и ресторанах : учебное пособие / А. В. Сорокина. - М : Альфа-М ; [Б. м.] : ИНФРА-М, 2012. - 304 с. - ISBN 978-5-98281-068-7 : 139.90 р. - Текст : непосредственный.

5. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14985-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/486303> (дата обращения: 25.11.2021).

Дополнительные источники:

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471819>

7. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487545>

8. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473339>

9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475758>

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

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

Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю. Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

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

10.

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	- подготавливает бар, буфет к обслуживанию	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №25-28; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №17-19;</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета	<p>-обслуживает потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме,</p> <p>-обслуживает потребителей на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №31; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №20;</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p>	<p>-демонстрирует умения эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением санитарных норм и правил</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №29; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №24; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями</p>	<p>-демонстрирует умения производить расчет с потребителями, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию, -умеет оформлять необходимую отчетную документацию</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №31; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №25; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции</p>	<p>-готовит простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №32; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №26; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта</p>	<p>-демонстрирует умения производить расчет с потребителями, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №33; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №27; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки</p>	<p>-готовит смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №34; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №29; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>–демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; –участвует в конкурсах предметных недель, профмастерства</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №1-8, 35; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №1-3; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете</p>

		<p>по МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>	<p>–организовывает собственную деятельность, достигает результата</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий №4, 9-10; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №5; <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p>–соблюдает положительную динамику в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы;</p> <p>–своевременно и качественно выполняет задания</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий №1-14; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №6-8; <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>–осуществляет поиск необходимой информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> –анализирует инновации в области профессиональной деятельности; –ведет обзор публикаций в профессиональных изданиях 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий №3, 15-17; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №11; <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в</p>

		<p>процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> –использует информационные технологии в процессе обучения; –осваивает программы, необходимые для профессиональной деятельности 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий №19-25; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №18; <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> –взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; –соблюдает нормы деловой культуры и этикета 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий №14, 23, 29; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №24; <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<ul style="list-style-type: none"> –участвует в военно-патриотических мероприятиях, военно-спортивных объединениях; –выполняет профессиональные обязанности во время учебных сборов 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий №37; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной

		<p>работе №38-41:</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none">– практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;– выполнения заданий экзамена по модулю;– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	--	--