

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора Учреждения
Т.А.Санниковой
№187 а от 01.06.2017г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Выполнение работ по профессиям рабочих 16399 Официант

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

2017 г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией

Протокол №9 от «23» 05 2017 г.

Председатель ПЦК

_____/Лаврентьева Н.В./
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор:

_____/Широкая Н.Н./
(подпись) (Ф.И.О.)

«18» 05 2017 г.

Эксперт:

_____/Шатохина Е.А./
(подпись) (Ф.И.О.)

Директор ООО «Монтана»

(ученая степень или звание,
должность, наименование
организации, научное звание)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа профессионального модуля Выполнение работ по профессиям рабочих 16399 Официант, разработана на основе федерального

государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г., № 465, профессионального стандарта Официант/бармен, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. № 910н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	25
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	27
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	47

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.

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

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

иметь практический опыт:

- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов,
- подготовки зала и инвентаря для обслуживания в организациях питания, в том числе для обслуживания массовых мероприятий,
- обслуживания гостей в зале организации питания и за барной стойкой,

уметь:

- организовывать рабочее место,
- соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей,
- соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса,
- подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях,
- оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них,
- соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности,
- выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены,
- размещать заказ потребителя,

- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок,
- сервировать столы с учетом вида массового мероприятия,
- контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол,
- подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами,
- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей,
- выполнять предварительную сервировку стола,
- выполнять тематическую сервировку стола,
- подавать холодные и горячие закуски, первые блюда, вторые горячие блюда, сладкие блюда, фрукты, горячие, безалкогольные и алкогольные напитки,
- обслуживать различные виды банкетов,
- работать с нормативной документацией,
- подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания,
- виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов,
- назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания,
- правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании,
- технологии сервировки столов,
- методы подачи блюд в организациях питания,
- правила и очередность подачи блюд и напитков,
- правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей,
- правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов,
- материально-техническая база обслуживания,
- информационная база обслуживания,
- санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания,
- характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню,
- правила сочетаемости напитков и блюд,

– правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

Всего – 450 часов. Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 270 часа, в том числе:

– обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 180 часов;

– самостоятельная работа обучающегося – 90 часа;

– учебная практика – 36 часа;

– производственная практика – 144 часа.

В том числе **часов вариативной части учебных циклов ППССЗ** максимальная учебная нагрузка обучающегося - 111 часов, в том числе:

– обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 74 часов,

– самостоятельная работа обучающегося - 37 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - выполнение работ по профессиям рабочих 16399 Официант, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1. Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.	Раздел 1. Выполнение работ по обслуживанию потребителей организаций питания блюдами.	270	180	76		90		36	
	Учебная практика, часов	36							
	Производственная практика, часов	144							
	Всего:	450	180	76		90		36	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Выполнение работ по обслуживанию потребителей организаций питания блюдами.		306	
МДК 05.01. Технология обслуживания потребителей организаций питания блюдами и напитками		272	
Тема 1.1. Основные сведения о предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	4	
	1. Краткая характеристика предприятий общественного питания.		1
	2. Виды помещений предприятий общественного питания. Производственные и торговые помещения для обслуживания посетителей.		1
	3. Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре.		1
	4. Нормативно – правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.		1
	Практическое занятие №1 Знакомство с предприятием общественного питания (экскурсия).	4	2
	Самостоятельная работа №1 Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подборка материала о различных видах и методов обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания. Подготовка рефератов по темам: 1. Основные направления развития общественного питания в современных условиях. 2. Новые виды обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания	4	
Тема 1.2. Материально-техническая база	Содержание учебного материала	7	
	1. Оборудование зала ресторана, кафе.		1

обслуживания	2.	Виды и назначение столовой посуды ее разновидностей, внешний вид, особенности применения.		2
	3.	Виды и назначение приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов.		2
	4.	Информационная база обслуживания		1
	Практическое занятие №2 Составление таблиц-схем «Классификация столовой посуды».		2	2
	Практическое занятие №3 Работа с нормативными документами по оснащению предприятий столовой посудой, приборами и бельем.		2	2
	Самостоятельная работа №2 Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Подготовить рефераты по заданным темам. 1. Современный интерьер ресторанов и требования к нему. 2. Стили используемые для оформления залов предприятия общественного питания.		8	
Контрольная работа № 1		1		
Учебная практика Виды работ: 1. Ознакомление с планом учебной практики. Осваиваемые профессиональные компетенции. 2. Ознакомление с инструкцией по технике безопасности в учебной лаборатории. 3. Отработка приемов полирования столовой и стеклянной посуды, приборов. 4. Отработка приемов работы официанта с ручником. 5. Приобретение навыков уборки помещения в соответствии с санитарными требованиями.			6	2
Тема 1.3. Квалификационные требования к официантам на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		6	
	1.	Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационные характеристики официанта.		2
	2.	Требования техники безопасности, охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.		2
	3.	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.		1

	4.	Личные качества, внешний вид и правила поведения обслуживающего персонала.		2
	5.	Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.		1
	Практическое занятие №4		1	2
	Работа с нормативными документами по стандартам в общественном питании.			
	Практическое занятие №5		1	3
	Составление таблиц квалификационных характеристик официантов.			
	Практическое занятие №6		1	3
Работа с инструктивными материалами по правилам и нормам охраны труда.				
Практическое занятие №7		1	2	
Деловая игра. Правила поведения персонала в случае пожарной опасности.				
Самостоятельная работа №3		4		
Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Проанализировать и подготовить презентацию на тему: «Предприятия общественного питания г. Самары»				
Тема 1.4. Подготовка к обслуживанию	Содержание учебного материала		11	
	1	Методы организации труда официантов, графики работы.		2
	2	Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе.		2
	3.	Способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания		2
	4.	Порядок и правила приема заказа.		2
	5.	Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет		2
	6.	Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию.		2
	7.	Накрытие столов скатертями.		2
	8.	Приемы складывания салфеток.		2
	9.	Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд		2
	10.	Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами		2
	Практическое занятие №8		4	3
	Овладение простыми приемами складывания салфеток. Складывание салфеток сложными способами.			
Практическое занятие №9		4	3	
Отработка приемов расстановки столов и накрытия их скатертями и их замены.				

	<p>Практическое занятие №10 Подготовка предметов сервировки на рабочем месте официанта. Сервировка стола посудой, стеклом и приборами. Сервировка стола салфетками.</p>	2	3	
	<p>Самостоятельная работа №4 Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Подготовить рефераты по заданным темам. 1. Виды столов. Материалы производства. 2. Ткани, используемые для изготовления столового белья. Подготовить презентацию на темы: 1. Ассортимент столовой посуды. 2. История салфеток. 3. Виды и формы складывания салфеток.</p>	14		
	<p>Контрольная работа № 2</p>	1		
<p>Учебная практика Виды работ: 1. Отработка приемов и техники предварительной сервировки стола для завтрака и бизнес-ланча на 2-4 гостя, 6-8 гостей. 2. Отработка приемов предварительной сервировки стола для комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд 2-4 гостя, 6-8 гостей. 3. Отработка приемов предварительной сервировки стола для ужина на 2-4 гостя, 6-8 гостей. 4. Варианты дополнительной (полной) сервировки стола по согласованному с заказчиком меню.</p>		6	3	
<p>Тема 1.5. Меню. Карты вин. Коктейльные карты</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	9		
	<p>1. Назначение и принципы составления меню.</p>		2	
	<p>2. Правила оформления и виды меню.</p>		2	
	<p>3. Порядок расположения закусок, блюд в меню.</p>		2	
	<p>4. Характеристика блюд и изделий, включенных в меню.</p>		2	
	<p>5. Особенности составления меню в зависимости от вида банкета.</p>		2	
	<p>6. Правила сочетаемости напитков и блюд.</p>		1	
<p>7. Порядок расположения закусок, блюд и напитков в меню.</p>	2			

	8.	Карта вин. Коктейльная карта.		2
	Практическое занятие №11 Работа с меню (по заданию преподавателя – дополнить меню (заказное, скомплектованных обедов, скомплектованных завтраков)).		4	2
	Контрольная работа № 3		1	
	Самостоятельная работа №5 Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Оценить и проанализировать оформления меню ресторанов с разными кухнями. Подготовить презентацию на темы: 1. Меню комплексного обеда для различных категорий граждан. 2. Меню тематических мероприятий при встрече Нового года, торжествах в дни традиционных праздников. 3. Особенности предприятия (национальная кухня, европейская), при составлении карты вин.		9	
Тема 1.6. Обслуживание официантами в зале ресторана	Содержание учебного материала		8	
	1.	Характеристика посетителей.		2
	2.	Встреча и размещение посетителей. Прием заказа.		2
	3.	Правила работы с подносом. Способы подачи закусок и блюд.		2
	4.	Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов.		2
	5.	Правила и техника уборки использованной посуды		2
	6.	Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания. Формы расчетов с потребителями организаций питания		2
	7.	Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания		2
	8.	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов	1	
		Практическое занятие №12 Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания)		2
	Практическое занятие №13		2	2

	Анализ ситуации «Столик зарезервирован, но гость к назначенному времени не пришел».		
	Практическое занятие №14 Отработка приемов работы с подносом. Расстановка продукции на подносе. Отработка приемов сбора использованных посуды, приборов.	4	3
	Самостоятельная работа №6 Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Подготовить рефераты по заданным темам: 1. Инновационные методы обслуживания в ресторане. 2. Инновации в ресторанном бизнесе.	11	
Тема 1.7. Сервировка и украшение столов	Содержание учебного материала	15	
	1. История сервировки столов.		1
	2. Технологии сервировки столов.		1
	3. Формы столов. Правила размещения гостей за столом.		1
	4. Подбор скатертей для столов.		2
	5. Подбор колец для столов. Подбор свечей для оформления сервировки.		2
	6. Сеты для оформления сервировки.		2
	7. Оформление именных карт и карт меню.		2
	8. Оформление столов цветами (живыми, искусственными, сухими).		2
	9. Сервировка столов салфетками в соответствии с тематикой застолья.		2
	10. Приемы сервировки банкетных столов.		2
	11. Тематическое оформление столов.	2	
	Практическое занятие №15 Проработка всех видов сервировки: с кольцами и со свечами, с цветами и т.д.	4	2
	Практическое занятие №16 Создание простых и тематических сетов.	4	2
Практическое занятие №17 Создание именных карт и карт меню.	2	2	
Самостоятельная работа №7 Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к	14		

	<p>параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Подготовить сообщения и рефераты по темам: 1. Виды украшений. Сочетаемость цветов. 2. Подобрать композиции из сухих цветов для свадеб и банкетов. 3. Составить композиции из живых цветов для свадьбы. 4. Использование ткани в сервировке столов. 5. Использование бижутерии в оформлении столов 6. Использование природных материалов в оформлении столов</p>		
	Контрольная работа №4	1	
<p>Учебная практика Виды работ: 1. Основные приемы сервировки столов в зависимости от характера обслуживания. 2. Выполнение всех видов сервировки. 3. Выполнение тематических оформлений столов.</p>		6	3
<p>Тема 1.8. Подача закусок, блюд и напитков</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы подачи блюд в организациях питания 2. Правила и очередность подачи блюд и напитков 3. Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков 4. Правила сочетаемости напитков и блюд. 5. Подача холодных блюд и закусок. 6. Подача горячих закусок. 7. Подача супов. 8. Подача вторых горячих блюд. 9. Особенности подачи сладких блюд и фруктов. 10. Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд 11. Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей. 12. Виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей 13. Транширование рыбы, мяса и птицы в присутствии посетителей. 	15	2 1 1 2 2 2 2 2 2 2 2

	14.	Фламбирование блюд.		2
	15.	Приготовление и подача фондю.		2
	16.	Подача горячих напитков.		2
	Практическое занятие №18 Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок		2	2
	Практическое занятие №19 Отработка приемов подачи первых блюд		2	2
	Практическое занятие № 20 Отработка приемов подачи вторых горячих блюд		2	2
	Практическое занятие №21 Отработка приемов подачи сладких блюд и фруктов		2	2
	Практическое занятие № 22 Отработка приемов транширования		4	2
	Практическое занятие № 23 Отработка приемов фламбирования		4	2
	Практическое занятие № 24 Отработка приемов подачи горячих напитков.		2	2
	Самостоятельная работа №8 Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Подготовить презентацию на темы: 1. Особенности блюд и напитков разных стран и народов. 2. Транширование рыбы, мяса и птицы. 3. Фламбирование блюд. 4. Приготовление и подача фондю.		13	
	Контрольная работа №5		1	
Учебная практика Виды работ: 1. Техника приёма заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей. 2. Проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом. Передача заказа на производство.			12	3

<p>3. Получение продукции буфета (сервис-бара), проверка ее качества и соответствия заказу. 4. Отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции. 5. Отработка приемов и последовательности получения блюд с раздаточной производства. 6. Работа с подносом. 7. Подача блюд и напитков: правила подхода к столу, при подаче блюд и напитков. 8. Подача хлеба и масла; приемы показа блюд и напитков гостю; раскладывание порционных блюд на тарелки на подсобном столе (при отпуске блюд в суповой миске, баранчике, лотке); расстановка блюд и напитков на столе. 9. Обработка приемов и порядка подачи холодных блюд, холодных и горячих закусок: расстановка их на столе, уборка использованной посуды со стола. 10. Порядок подачи супов: подбор посуды и приборов, переливание в тарелки на подсобном столе, подача посетителям, расстановка на столе. 11. Уборка использованной посуды со стола перед подачей горячих блюд. 12. Отработка приемов порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей.</p>				
<p>Тема 1.9. Обслуживание официантами банкетов и приемов</p>	<p>Содержание учебного материала</p>			
	1.	Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания.	16	1
	2.	Подготовка к банкетным мероприятиям.		1
	3.	Расчет столовой посуды, приборов, столов и скатерти в зависимости от банкета.		1
	4.	Особенности работы официанта при обслуживании банкета с полным обслуживанием официантами.		2
	5.	Особенности работы официанта при обслуживании банкета с частичным обслуживанием официантами.		2
	6.	Особенности работы официанта при обслуживании банкета-фуршета и банкета-коктейля.		2
	7.	Особенности работы официанта при обслуживании банкета-чая и буфет-банкета.		2
	8.	Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании.		1
	9.	Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях.		1
<p>Практическое занятие №25 Отработка приемов работы официанта при обслуживании банкетов</p>		6	2	
<p>Практическое занятие №26 Навыки составления банкетного меню и обслуживания гостей</p>		4	2	
<p>Самостоятельная работа №9</p>		10		

	<p>Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Подготовить презентацию на темы: 1. Способы расстановки столов, в зависимости от вида банкета. 2. Виды и способы украшения зала, в зависимости от мероприятия.</p>		
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Техника приёма заказа при групповом обслуживании. 2. Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия 3. Организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд. 4. Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях. 5. Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях. 6. Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях. 7. Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях 		6	3
<p>Тема 1.10. Специальные формы обслуживания потребителей</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	8	
	<p>1. Обслуживание в номерах гостиницы.</p>		1
	<p>2. Обслуживание участников съездов, совещаний, конференций</p>		1
	<p>3. Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий</p>		1
	<p>4. Обслуживание встречи Нового года</p>		1
	<p>5. Особенности организации приготовления и подачи блюд на тележках с подогревом</p>		1
	<p>6. Особенности организации обслуживания на дому. Современные формы обслуживания</p>		1
<p>Практическое занятие №27 Отработка конфликтных ситуаций при обслуживании потребителей.</p>	4	2	
<p>Самостоятельная работа №10 Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ.</p>	3		

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с планом практики. 2. Изучение оборудования, мебели, столовой посуды, приборов и белья. 3. Отработка приемов работы со столовым бельем. 4. Отработка приемов работы с подносом. 5. Отработка приемов подготовки зала к обслуживанию. 6. Отработка приемов предварительной сервировки столов. 7. Отработка приемов подачи блюд. 8. Отработка приемов уборки и замены использованной посуды. 9. Оформление столов композициями из цветов. 10. Принятие и оформление платежей оформления отчётно-финансовых документов в ресторане предприятия. 11. Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации в ресторане предприятия. 12. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями. 13. Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий. 14. Соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. 15. Встреча, приветствие, размещение гостей предприятия общественного питания за столом, подача меню. 16. Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания. 17. Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами. 18. Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера. 19. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания. 	144	3
Всего	450	

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета, лаборатории общественного питания, тренинговой лаборатории по сервису.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска настенная учебная, экран. Рабочие места по количеству обучающихся.

Технические средства обучения:

1. Проектор.
2. Компьютер.
3. Комплект видеоматериалов.
4. Комплект учебно-методической документации.
5. Доступ к сети «Интернет».
6. Фото-материал на дисках.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столовая посуда, столовые приборы, бокалы и стаканы, столовые принадлежности, в т. ч. скатерти, салфетки, барная стойка, электрическая плита, столы кухонные, шкафы для посуды, мойка, мясорубка, блендер, миксер, слайстер, холодильник.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Специализированная мебель, компьютеры, принтер, сканер, программное обеспечение, специальное оборудование.

Оборудование и технологическое оснащение тренинговой лаборатории по сервису: стол, стулья, сервировочный столик.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Столовый стол.
2. Стул.
3. Плита.
4. Мойка.
5. Банкетные столы (круглые, прямоугольные, квадратные).
6. Банкетные стулья.
7. Кухонное оборудование.

Инструменты и приспособления:

- посуда (столовый сервиз, чайный сервиз, кофейный сервиз);
- стекло (стакан, фужер, рюмка, графин, бокал для напитков, мартинка, хайбол);
- приборы (нож поварской, столовые приборы в ассортименте, нож, ложка барменская);
- текстиль для сервировки (принадлежность для сервировки стола, скатерть текстильная, салфетка текстильная, рушник);
- поднос;
- штопор;
- миксер;
- блендер;
- лопатка для подачи;
- щипцы в ассортименте;
- доска разделочная;
- наборы для специй;
- кольца для салфеток;
- набор кондитерский.

Средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
 - мультимедиапроектор;
 - компьютерное обеспечение (P-Киппер или Айка);
 - видеоматериал «Разновидность предприятий общественного питания»;
 - комплект учебно-наглядных пособий по учебной практике.
- программное обеспечение.

4.2. Информационное обеспечение Основные источники

1. Барановский, В. А. Официант-бармен. [Текст]/: учеб. пособие для учащихся профессиональных лицеев, училищ и работников баров, ресторанов / В. А. Барановский, Л. В. Кулькова – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2012. – 352 с. – (Серия «Учебники XXI века»).
2. Богушева, В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. [Текст] Учебное пособие. /В.И. Богушева – Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006. - 352 с.
3. Ермакова, В. И. Официант, бармен / В.И. Ермакова. - М.: Академия, 2012. - 272 с.
4. Кучер, Л. С. Бармен. Базовый уровень[Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 630 с.
5. Кучер, Л. С. Бармен. Повышенный уровень / Л.С. Кучер, Л.Н. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 794 с.
6. Кучер, Л. С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. [Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова и др. – М.: РКонсультант, 2009. - С. 78-173.
7. Кучер, Л. С. Организация обслуживания общественного питания. [Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова Учебник. – М.: Издательский дом «Деловая культура», 2006. - 544 с.
8. Оробейко, Е.С., Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст]: Учебное пособие. / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер – М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2010. – 320 с.:ил. – (ПРОФИЛЬ).
9. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. [Текст]/ Л.А. Радченко - Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006. - 384 с.
10. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст]/ В.В. Усов Учебник. Изд. 2-ое. М.: «Академия», 2006. - 416 с.

Дополнительные источники

1. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Текст]: ГОСТ Р 31985-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ». - 20 с.
2. «Услуги общественного питания. Общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 31984-2012– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ». - 20 с.
3. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Текст]: ГОСТ Р 30524-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ». - 20 с.

4. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 30389-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ». - 20 с.
5. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 № 473-ст.
6. Закон РФ «О защите прав потребителей».
7. СанПиН 2. 2. 4. 548-96 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы».
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
9. Азбука ресторатора. М.: Современные ресторанные технологии, Изд-во Жигулевского, 2003.
10. Ридель, Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания [Текст]: Х. Ридель. - М.: Феникс, 2015. - 351 с.

Интернет-ресурсы

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 –. – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>, свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.
2. Книгосайт [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://knigosite.org>/свободный.
3. Электронная библиотека bookz.ru [Электронный ресурс] Режим доступа: http://bookz.ru/authors/ol_ga-bamkut_/professi_197.html/свободный.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия обучающихся проводятся в кабинетах, оборудованных согласно пункта 4.1. настоящей программы. Программа данного профессионального модуля должна быть освоена обучающимися в полном объеме. Во время освоения профессионального модуля обучающимся оказывается консультационная помощь. Освоение данного профессионального модуля обучающимся осуществляется параллельно с дисциплинами общепрофессионального цикла «Бухгалтерский учет», «Техническое оснащение организации общественного питания и охрана труда», «Русский язык и культура речи».

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогические работники должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Мастера: должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным мастеров производственного обучения, они должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.	- демонстрация навыков и умений при подготовке к работе; - демонстрация навыков по применению различных видов сервировки;	Экспертная оценка на практическом экзамене Экспертная оценка выбранного варианта

	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков по очередности подачи блюд и напитков в соответствии с полученным заказом; - демонстрация знаний и умений при подготовке к сервировке столов в зале; - демонстрация знаний и умений при уборке рабочего места. 	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-обоснование выбора применения методов и способов решения профессиональных задач в области бронирования; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-демонстрация способностей принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

		практике
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за порученную работу и результат выполнения заданий; проявление интереса к новым знаниям;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Конвертация образовательных результатов

ПС Официант/бармен		
Трудовая функция <i>Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания</i>		
<p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания; – подготовка столовой посуды и приборов, столового белья; – предварительная сервировка столов посудой и приборами; – накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам; – помощь официанту при подаче блюд и напитков; – прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта; – уборка столов в залах организации питания. 	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов, – подготовки зала и инвентаря для обслуживания в организациях питания, в том числе для обслуживания массовых мероприятий, – обслуживания гостей в зале организации питания и за барной стойкой. 	<p>Виды работ на учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ознакомление с планом учебной практики; осваиваемые профессиональные компетенции; – ознакомление с инструкцией по технике безопасности в учебной лаборатории; – отработка приемов полирования столовой и стеклянной посуды, приборов; – отработка приемов работы официанта с ручником; – приобретение навыков уборки помещения в соответствии с санитарными требованиями; – отработка приемов и техники предварительной сервировки стола для завтрака и бизнес-ланча на 2-4 гостя, 6-8 гостей; – отработка приемов предварительной сервировки стола для комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд 2-4 гостя, 6-8 гостей; – отработка приемов предварительной сервировки стола для ужина на 2-4 гостя, 6-8 гостей; – отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции; – работа с подносом; – подача блюд и напитков: правила подхода к столу, при подаче блюд и напитков;

		<ul style="list-style-type: none"> - расстановка блюд и напитков на столе; - обработка приемов и порядка подачи холодных блюд, холодных и горячих закусок: расстановка их на столе, уборка использованной посуды со стола; Виды работ на производственной практике: <ul style="list-style-type: none"> - изучение оборудования, мебели, столовой посуды, приборов и белья; - отработка приемов работы со столовым бельем; - отработка приемов работы с подносом; - отработка приемов подготовки зала к обслуживанию; - отработка приемов предварительной сервировки столов; - отработка приемов подачи блюд; - отработка приемов уборки и замены использованной посуды; - принятие и оформление платежей оформления отчетно-финансовых документов на предприятии; - оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации на предприятии.
<p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов; - соблюдать стандарты чистоты в зале питания; - протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью; 	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место, - соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей, - соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса, - подготавливать зал, бар к обслуживанию, в 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p>Практическое занятие №1 Знакомство с предприятием общественного питания (экскурсия).</p> <p>Практическое занятие №2 Составление таблиц-схем «Классификация столовой посуды»</p> <p>Практическое занятие №3 Работа с нормативными</p>

<p>– проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам;</p> <p>– подавать блюда и напитки под руководством официанта;</p> <p>– проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме;</p> <p>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания;</p> <p>– соблюдать личную гигиену и правила охраны труда.</p>	<p>том числе при массовых мероприятиях,</p> <p>– оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них,</p> <p>– соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности,</p> <p>– выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены,</p> <p>– работать с нормативной документацией.</p>	<p>документами по оснащению предприятий столовой посудой, приборами и бельем.</p> <p>Практическое занятие №4 Работа с нормативными документами по стандартам в общественном питании.</p> <p>Практическое занятие №5 Составление таблиц квалификационных характеристик официантов.</p> <p>Практическое занятие №6 Работа с инструктивными материалами по правилам и нормам охраны труда.</p> <p>Практическое занятие №7 Деловая игра. Правила поведения персонала в случае пожарной опасности.</p> <p>Практическое занятие №9 Отработка приемов расстановки столов и накрытия их скатертями и их замены.</p> <p>Практическое занятие №10 Подготовка предметов сервировки на рабочем месте официанта. Сервировка стола посудой, стеклом и приборами. Сервировка стола салфетками.</p> <p>Практическое занятие №14 Отработка приемов работы с подносом. Расстановка продукции на подносе. Отработка приемов сбора использованных посуды, приборов.</p> <p>Практическое занятие №18 Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок</p> <p>Практическое занятие №19 Отработка приемов подачи первых блюд</p> <p>Практическое занятие № 20 Отработка приемов подачи вторых горячих блюд</p>
<p>Необходимые знания:</p> <p>– нормативно-правовые акты</p>	<p>Знать:</p> <p>– нормативно-правовые</p>	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p>

<p>Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила личной подготовки официанта к обслуживанию; – правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе; – способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания; – технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами; – характеристика столовой посуды, приборов и столового белья; – правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд; – правила и технику уборки использованной посуды; – правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания; – правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания. 	<p>акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания,</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, – назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания, – правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании, – технологии сервировки столов, – методы подачи блюд в организациях питания, – правила и очередность подачи блюд и напитков, – материально-техническая база обслуживания, – информационная база обслуживания, – санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, – правила культуры 	<p>Тема 1.1. Основные сведения о предприятиях общественного питания.</p> <p>Тема 1.2. Материально-техническая база обслуживания</p> <p>Тема 1.3. Квалификационные требования к официантам на предприятиях общественного питания</p> <p>Тема 1.4. Подготовка к обслуживанию</p> <p>Тема 1.8. Подача закусок, блюд и напитков</p> <p>Тема 1.9. Обслуживание официантами банкетов и приемов</p>
--	--	--

	обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.	
Трудовая функция <i>Сервировка столов организации питания</i>		
<p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов; - составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов; - получение из сервисной столовой посуды, приборов и столового белья; - сервировка столов с учетом стандартов организации питания; - обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов; - контроль предварительной сервировки столов. 	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов, – подготовки зала и инвентаря для обслуживания в организациях питания, в том числе для обслуживания массовых мероприятий. 	<p>Виды работ на учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ознакомление с планом учебной практики; осваиваемые профессиональные компетенции; – ознакомление с инструкцией по технике безопасности в учебной лаборатории; – отработка приемов и техники предварительной сервировки стола для завтрака и бизнес-ланча на 2-4 гостя, 6-8 гостей; – отработка приемов предварительной сервировки стола для комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд 2-4 гостя, 6-8 гостей; – отработка приемов предварительной сервировки стола для ужина на 2-4 гостя, 6-8 гостей; – варианты дополнительной (полной) сервировки стола по согласованному с заказчиком меню; – основные приемы сервировки столов в зависимости от характера обслуживания; – выполнение всех видов сервировки; – выполнение тематических оформлений столов; – сервировка стола с учетом вида массового мероприятия – проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным

		<p>заказом. Виды работ на производственной практике: - изучение оборудования, мебели, столовой посуды, приборов и белья; - отработка приемов работы со столовым бельем; - отработка приемов подготовки зала к обслуживанию; - отработка приемов предварительной сервировки столов; - подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий.</p>
<p>Необходимые умения: - оценивать наличие и прогнозировать потребность в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре, необходимого для сервировки столов; - 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.</p>	<p>Уметь: – организовывать рабочее место, – соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей, – соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса, – подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях, – оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них, – соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности, – выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной</p>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий Практическое занятие №2 Составление таблиц-схем «Классификация столовой посуды» Практическое занятие №3 Работа с нормативными документами по оснащению предприятий столовой посудой, приборами и бельем. Практическое занятие №4 Работа с нормативными документами по стандартам в общественном питании. Практическое занятие №6 Работа с инструктивными материалами по правилам и нормам охраны труда. Практическое занятие №7 Деловая игра. Правила поведения персонала в случае пожарной опасности. Практическое занятие №9 Отработка приемов расстановки столов и накрытия их скатертями и их замены. Практическое занятие №10 Подготовка предметов сервировки на рабочем месте</p>

	<p>санитарии и гигиены,</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять предварительную сервировку стола, – выполнять тематическую сервировку стола, – работать с нормативной документацией. 	<p>официанта. Сервировка стола посудой, стеклом и приборами. Сервировка стола салфетками.</p> <p>Практическое занятие №15 Проработка всех видов сервировки: с кольцами и со свечами, с цветами и т.д.</p> <p>Практическое занятие №16 Создание простых и тематических сетов.</p>
<p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов; - технологии сервировки столов; - материально-техническая база обслуживания; - санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; - технологии наставничества и обучения на рабочих местах. 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, – технологии сервировки столов, – материально-техническая база обслуживания, – информационная база обслуживания, – санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. 	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Тема 1.2. Материально-техническая база обслуживания</p> <p>Тема 1.4. Подготовка к обслуживанию</p> <p>Тема 1.7. Сервировка и украшение столов</p> <p>Тема 1.9. Обслуживание официантами банкетов и приемов</p> <p>Тема 1.10. Специальные формы обслуживания потребителей</p>
Трудовая функция <i>Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них</i>		
<p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - встреча потребителей организации питания и размещение их в зале; - предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; - рекомендация потребителям 	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов, – подготовки зала и инвентаря для 	<p>Виды работ на учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> – варианты дополнительной (полной) сервировки стола по согласованному с заказчиком меню; – основные приемы сервировки столов в зависимости от характера

<p>организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; - прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания; - передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар; - досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания.</p>	<p>обслуживания в организациях питания, в том числе для обслуживания массовых мероприятий, – обслуживания гостей в зале организации питания и за барной стойкой, – оформления витрины и барной стойки, – разработки меню бара, – приготовления, украшения и подачи напитков..</p>	<p>обслуживания; – техника приёма заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей; – проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом; – передача заказа на производство; – техника приёма заказа при групповом обслуживании. Виды работ на производственной практике: - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; - встреча, приветствие, размещение гостей предприятия общественного питания за столом, подача меню; - прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами.</p>
<p>Необходимые умения: - соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подачи меню; - предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; - консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их</p>	<p>Уметь: – выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены, – консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами, – осуществлять прием заказа на блюда и</p>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий Практическое занятие №12 Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания) Практическое занятие №13 Анализ ситуации «Столик зарезервирован, но гость к назначенному времени не</p>

<p>сочетаемости с блюдами; - осуществлять приём заказа на блюда и напитки; - размещать заказ потребителя.</p>	<p>напитки, – принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета, – размещать заказ потребителя.</p>	<p>пришел». Практическое занятие №27 Отработка конфликтных ситуаций при обслуживании потребителей.</p>
<p>Необходимые знания: - правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет; - характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню; - правила сочетаемости напитков и блюд; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания; - информационная база обслуживания; - правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания</p>	<p>Знать: - правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании, - методы подачи блюд в организациях питания, - правила и очередность подачи блюд и напитков, - правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей, - правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов, - санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; - информационная база обслуживания; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, - правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет,</p>	<p>Перечень тем, включенных в МДК Тема 1.4. Подготовка к обслуживанию Тема 1.5. Меню. Карты вин. Коктейльные карты Тема 1.6. Обслуживание официантами в зале ресторана Тема 1.8. Подача закусок, блюд и напитков Тема 1.9. Обслуживание официантами банкетов и приемов Тема 1.10. Специальные формы обслуживания потребителей</p>

	<p>- характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню, - правила сочетаемости напитков и блюд, - правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.</p>	
<p>Трудовая функция <i>Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания</i></p>		
<p>Трудовые действия: - получение блюд из основного производства организации питания; - получение напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете; - подача холодных закусок; - подача горячих закусок; - подача первых блюд; - подача вторых блюд; - подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий; - подача горячих напитков; - подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков; - проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; - замена использованной посуды, приборов и столового белья.</p>	<p>Иметь практический опыт: – получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов, – обслуживания гостей в зале организации питания и за барной стойкой, – разработки меню бара, – приготовления, украшения и подачи напитков, – творческого приготовления и презентации фирменных напитков и закусок с элементами шоу.</p>	<p>Виды работ на учебной практике: – приобретение навыков уборки помещения в соответствии с санитарными требованиями; – получение продукции буфета (сервис-бара), проверка ее качества и соответствия заказу; – отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции; – отработка приемов и последовательности получения блюд с раздаточной производством; – работа с подносом; – подача блюд и напитков: правила подхода к столу, при подаче блюд и напитков; – подача хлеба и масла; приемы показа блюд и напитков гостю; – раскладывание порционных блюд на тарелки на подсобном столе (при отпуске блюд в суповой миске, баранчике, лотке); расстановка блюд и напитков на столе; – обработка приемов и порядка подачи холодных блюд, холодных и горячих закусок: расстановка их на столе, уборка использованной</p>

		<p>посуды со стола;</p> <ul style="list-style-type: none">- порядок подачи супов: подбор посуды и приборов, переливание в тарелки на подсобном столе, подача посетителям, расстановка на столе;- уборка использованной посуды со стола перед подачей горячих блюд;- отработка приемов порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;- организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд;- подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;- подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;- подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;- замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;- отработка правила подачи вина в бутылках; <p>Виды работ на производственной практике:</p> <ul style="list-style-type: none">- отработка приемов работы с подносом;- отработка приемов подачи блюд;- отработка приемов уборки и замены использованной
--	--	---

		<p>посуды; - подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами.</p>
<p>Необходимые умения: - соблюдать правила ресторанный этикета при обслуживании потребителей; - контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол; - подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами; - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей.</p>	<p>Уметь: – соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей, – осуществлять прием заказа на блюда и напитки, – принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета, – размещать заказ потребителя, – контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол, – подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами, – порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей, – подавать холодные и горячие закуски, первые блюда, вторые горячие блюда, сладкие блюда, фрукты, горячие, безалкогольные и алкогольные напитки.</p>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий Практическое занятие №4 Работа с нормативными документами по стандартам в общественном питании. Практическое занятие №18 Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок Практическое занятие №19 Отработка приемов подачи первых блюд Практическое занятие № 20 Отработка приемов подачи вторых горячих блюд Практическое занятие №21 Отработка приемов подачи сладких блюд и фруктов Практическое занятие № 22 Отработка приемов транширования Практическое занятие № 23 Отработка приемов фламбирования</p>
<p>Необходимые знания: - нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания; - методы подачи блюд в организациях питания; - правила и очередность подачи блюд и напитков;</p>	<p>Знать: – нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, – методы подачи блюд в</p>	<p>Перечень тем, включенных в МДК Тема 1.1. Основные сведения о предприятиях общественного питания. Тема 1.2. Материально-техническая база обслуживания Тема 1.4. Подготовка к</p>

<p>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>- правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;</p> <p>- виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;</p> <p>- правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов.</p>	<p>организациях питания,</p> <p>– правила и очередность подачи блюд и напитков,</p> <p>– правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей,</p> <p>– правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов,</p> <p>– правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет,</p> <p>– характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню,</p> <p>– правила сочетаемости напитков и блюд,</p> <p>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей</p> <p>организации питания.</p>	<p>обслуживанию</p> <p>Тема 1.5. Меню. Карты вин. Коктейльные карты</p> <p>Тема 1.6. Обслуживание официантами в зале ресторана</p> <p>Тема 1.8. Подача закусок, блюд и напитков</p> <p>Тема 1.9. Обслуживание официантами банкетов и приемов</p> <p>Тема 1.10. Специальные формы обслуживания потребителей</p>
<p>Трудовая функция <i>Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы</i></p>		
<p>Трудовые действия:</p> <p>- методы подачи блюд в организациях питания;</p> <p>- правила и очередность подачи блюд и напитков;</p> <p>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>- правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;</p> <p>- виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>– подготовки зала и инвентаря для обслуживания в организациях питания, в том числе для обслуживания массовых мероприятий,</p> <p>– обслуживания гостей в зале организации питания и за барной стойкой.</p>	<p>Виды работ на учебной практике:</p> <p>– приобретение навыков уборки помещения в соответствии с санитарными требованиями;</p> <p>– работа с подносом;</p> <p>– подача блюд и напитков: правила подхода к столу, при подаче блюд и напитков;</p> <p>– подача хлеба и масла; приемы показа блюд и напитков гостю;</p> <p>раскладывание порционных блюд на тарелки на подсобном столе (при отпуске блюд в суповой миске, баранчике,</p>

<p>- правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов.</p>		<p>лотке); расстановка блюд и напитков на столе;</p> <ul style="list-style-type: none">- обработка приемов и порядка подачи холодных блюд, холодных и горячих закусок: расстановка их на столе, уборка использованной посуды со стола;- порядок подачи супов: подбор посуды и приборов, переливание в тарелки на подсобном столе, подача посетителям, расстановка на столе;- уборка использованной посуды со стола перед подачей горячих блюд;- отработка приемов порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;- организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд;- подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;- подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;- подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;- замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; <p>Виды работ на производственной практике:</p> <ul style="list-style-type: none">- отработка приемов работы с
---	--	--

		<p>подносом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - отработка приемов подачи блюд; - отработка приемов уборки и замены использованной посуды; - творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу в баре предприятия; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.
<p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предоставлять счет потребителям организации питания; - проводить расчет с потребителями согласно счету; - соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей; - готовить отчет по выполненным заказам. 	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей, – принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета, – работать с нормативной документацией. 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p>Практическое занятие №4 Работа с нормативными документами по стандартам в общественном питании.</p> <p>Практическое занятие №6 Работа с инструктивными материалами по правилам и нормам охраны труда.</p> <p>Практическое занятие №7 Деловая игра. Правила поведения персонала в случае пожарной опасности.</p> <p>Практическое занятие №12 Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания)</p> <p>Практическое занятие №13 Анализ ситуации «Столик зарезервирован, но гость к назначенному времени не пришел».</p> <p>Практическое занятие №25 Отработка приемов работы официанта при обслуживании банкетов</p> <p>Практическое занятие №27 Отработка конфликтных</p>

<p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания; - формы расчетов с потребителями организаций питания; - правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов; - правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, – правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании, – материально-техническая база обслуживания, – информационная база обслуживания, – санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, – правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания. 	<p>ситуаций при обслуживании потребителей.</p> <p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Тема 1.1. Основные сведения о предприятиях общественного питания.</p> <p>Тема 1.4. Подготовка к обслуживанию</p> <p>Тема 1.6. Обслуживание официантами в зале ресторана</p>
<p>Трудовая функция <i>Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания</i></p>		
<p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания; - подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях; 	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов, – подготовки зала и 	<p>Виды работ на учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отработка приемов полирования столовой и стеклянной посуды, приборов; – отработка приемов работы официанта с ручником; – приобретение навыков уборки помещения в

<p>- сервировка стола с учетом вида массового мероприятия;</p> <p>- подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</p> <p>- подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</p> <p>- подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;</p> <p>- замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</p>	<p>инвентаря для обслуживания в организациях питания, в том числе для обслуживания массовых мероприятий,</p> <p>– обслуживания гостей в зале организации питания и за барной стойкой,</p> <p>– творческого приготовления и презентации фирменных напитков и закусок с элементами шоу.</p>	<p>соответствии с санитарными требованиями;</p> <p>– варианты дополнительной (полной) сервировки стола по согласованному с заказчиком меню;</p> <p>– основные приемы сервировки столов в зависимости от характера обслуживания;</p> <p>– выполнение всех видов сервировки;</p> <p>– техника приёма заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей;</p> <p>– проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом;</p> <p>– отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции;</p> <p>– работа с подносом;</p> <p>– техника приёма заказа при групповом обслуживании;</p> <p>– сервировка стола с учетом вида массового мероприятия;</p> <p>– организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд;</p> <p>– подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</p> <p>– подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</p> <p>– подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;</p> <p>– замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных,</p>
--	---	---

		<p>официальных приемах и других массовых мероприятиях; Виды работ на производственной практике:</p> <ul style="list-style-type: none">- отработка приемов работы с подносом;- отработка приемов подготовки зала к обслуживанию;- отработка приемов предварительной сервировки столов;- отработка приемов подачи блюд;- отработка приемов уборки и замены использованной посуды;- подготовка бара предприятия к обслуживанию;- обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками в предприятии;- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;- подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;- встреча, приветствие, размещение гостей предприятия общественного питания за столом, подача меню;- прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;- обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;- обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания.
--	--	--

<p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания; - проводить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях; - сервировать столы с учетом вида массового мероприятия; - встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях; - подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях 	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать рабочее место, – соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей, – подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях, – оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них, – соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности, – выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены, – комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок, – готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу, – сервировать столы с учетом вида массового мероприятия, – контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p>Практическое занятие №7 Деловая игра. Правила поведения персонала в случае пожарной опасности.</p> <p>Практическое занятие №9 Отработка приемов расстановки столов и накрытия их скатертями и их замены.</p> <p>Практическое занятие №10 Подготовка предметов сервировки на рабочем месте официанта. Сервировка стола посудой, стеклом и приборами. Сервировка стола салфетками.</p> <p>Практическое занятие №12 Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания)</p> <p>Практическое занятие №13 Анализ ситуации «Столик зарезервирован, но гость к назначенному времени не пришел».</p> <p>Практическое занятие №14 Отработка приемов работы с подносом. Расстановка продукции на подносе. Отработка приемов сбора использованных посуды, приборов.</p> <p>Практическое занятие №18 Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок</p> <p>Практическое занятие №19 Отработка приемов подачи первых блюд</p> <p>Практическое занятие № 20 Отработка приемов подачи вторых горячих блюд</p> <p>Практическое занятие №21 Отработка приемов подачи сладких блюд и фруктов</p>
--	---	---

	<p>подачей на стол, – подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами, – подавать холодные и горячие закуски, первые блюда, вторые горячие блюда, сладкие блюда, фрукты, горячие, безалкогольные и алкогольные напитки, – обслуживать различные виды банкетов, – работать с нормативной документацией, – подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</p>	<p>Практическое занятие № 22 Отработка приемов транширования Практическое занятие № 23 Отработка приемов фламбирования Практическое занятие № 24 Отработка приемов подачи горячих напитков. Практическое занятие №25 Отработка приемов работы официанта при обслуживании банкетов Практическое занятие №26 Навыки составления банкетного меню и обслуживания гостей Практическое занятие №27 Отработка конфликтных ситуаций при обслуживании потребителей.</p>
<p>Необходимые знания: - нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания; - назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания; - правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании; - особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях; - правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания.</p>	<p>Знать: – нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, – назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания, – правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании, – технологии сервировки столов, – методы подачи блюд в организациях питания, – правила и</p>	<p>Перечень тем, включенных в МДК Тема 1.1. Основные сведения о предприятиях общественного питания. Тема 1.3. Квалификационные требования к официантам на предприятиях общественного питания Тема 1.9. Обслуживание официантами банкетов и приемов Тема 1.10. Специальные формы обслуживания потребителей</p>

	<p>очередность подачи блюд и напитков,</p> <ul style="list-style-type: none">– материально-техническая база обслуживания,– информационная база обслуживания,– санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;– требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания,– правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.	
--	---	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения

№ п / п	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых компетенций
1.	Тема 1.1. Основные сведения о предприятиях общественного питания	2	Проблемная лекция	ПК 5.1, ОК. 1-10
2.	Практическое занятие №1 Знакомство с предприятием общественного питания (экскурсия).	4	Экскурсия на предприятие	ПК 5.1, ОК. 1-10
3.	Тема 1.2. Материально-техническая база обслуживания	4	Блиц-игра по работе с учебными текстами.	ПК 5.1, ОК. 1-10
4.	Практическое занятие №7 Деловая игра. Правила поведения персонала в случае пожарной опасности.	1	Деловая игра	ПК 5.1, ОК. 1-10
5.	Тема 1.4. Подготовка к обслуживанию	6	Лекция – установка Тестирование	ПК 5.1, ОК. 1-10
6.	Практическое занятие №9 Отработка приемов расстановки столов и накрытия их скатертями и их замены.	2	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
7.	Практическое занятие №10 Подготовка предметов сервировки на рабочем месте официанта. Сервировка стола посудой, стеклом и приборами. Сервировка стола салфетками.	2	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
8.	Тема 1.5. Меню. Карты вин. Коктейльные карты	4	Лекция – визуализация Тестирование	ПК 5.1, ОК. 1-10
9.	Практическое занятие №11 Работа с меню (по заданию преподавателя – дополнить меню (заказное, скомплектованных обедов, скомплектованных завтраков)).	3	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
10.	Тема 1.6. Обслуживание официантами в зале ресторана	6	Лекция - визуализация	ПК 5.1, ОК. 1-10
11.	Практическое занятие №12 Деловая игра «Встреча гостей.	1	Деловая игра	ПК 5.1, ОК. 1-10

	Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания)			
12.	Практическое занятие №13 Анализ ситуации «Столик зарезервирован, но гость к назначенному времени не пришел».	1	Технология ситуационного анализа	ПК 5.1, ОК. 1-10
13.	Практическое занятие №14 Отработка приемов работы с подносом. Расстановка продукции на подносе. Отработка приемов сбора использованных посуды, приборов.	2	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
14.	Тема 1.7. Сервировка и украшение столов	6	Лекция - визуализация	ПК 5.1, ОК. 1-10
15.	Практическое занятие №15 Проработка всех видов сервировки: с кольцами и со свечами, с цветами и т.д.	2	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
16.	Практическое занятие №16 Создание простых и тематических сетов.	2	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
17.	Практическое занятие №17 Создание именных карт и карт меню.	2	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
18.	Тема 1.8. Подача закусок, блюд и напитков	10	Лекция - визуализация	ПК 5.1, ОК. 1-10
19.	Практическое занятие №18 Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок	1	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
20.	Практическое занятие №19 Отработка приемов подачи первых блюд	1	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
21.	Практическое занятие № 20 Отработка приемов подачи вторых горячих блюд	1	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
22.	Практическое занятие №21 Отработка приемов подачи сладких блюд и фруктов	1	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
23.	Практическое занятие № 22 Отработка приемов транширования	1	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
24.	Практическое занятие № 23	1	Ситуационное	ПК 5.1, ОК. 1-

	Отработка приемов фламбирования		упражнение	10
25.	Практическое занятие № 24 Отработка приемов подачи горячих напитков.	1	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
26.	Тема 1.9. Обслуживание официантами банкетов и приемов	4	Лекция - визуализация	ПК 5.1, ОК. 1-10
27.	Тема 1.10. Специальные формы обслуживания потребителей	4	Лекция - визуализация	ПК 5.1, ОК. 1-10
28.	Практическое занятие №27 Отработка конфликтных ситуаций при обслуживании потребителей.	2	Ролевая игра	ПК 5.1, ОК. 1-10