

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

СОГЛАСОВАНО  
Организация ООО «Монтана»  
ресторан «Рулька»  
(наименование)  
директор  
(должность)

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

\_\_\_\_\_ / Шатохина Е.А./  
(подпись) (Ф.И.О.)  
«23» 05. 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант**  
**специальности 43.02.01 Организация обслуживания**  
**в общественном питании**

Самара 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.)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(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 учебной практики профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессиям рабочих 16399 Официант, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	16
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	18

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессиям рабочих 16399 Официант, является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 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.

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05 может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

### **1.2. Цели и задачи учебной практики**

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

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.

### **1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики ПМ.05 Выполнение работ по профессиям рабочего 16399 Официант**

Всего – 36 часа (1 неделя).

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - сформированность у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках ПМ.05. Выполнение работ по профессиям рабочих 16399 Официант, в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

Код	Наименование результата освоения практики
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. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Виды работ на учебной практике

№	Образовательные результаты (умения, практический опыт, ПК)	Виды работ
	ПК 5.1. Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ознакомление с планом учебной практики. Осваиваемые профессиональные компетенции.</li><li>2. Ознакомление с инструкцией по технике безопасности в учебной лаборатории.</li><li>3. Отработка приемов полирования столовой и стеклянной посуды, приборов.</li><li>4. Отработка приемов работы официанта с ручником.</li><li>5. Приобретение навыков уборки помещения в соответствии с санитарными требованиями.</li><li>6. Отработка приемов и техники предварительной сервировки стола для завтрака и бизнес-ланча на 2-4 гостя, 6-8 гостей.</li><li>7. Отработка приемов предварительной сервировки стола для комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд 2-4 гостя, 6-8 гостей.</li><li>8. Отработка приемов предварительной сервировки стола для ужина на 2-4 гостя, 6-8 гостей.</li><li>9. Варианты дополнительной (полной) сервировки стола по согласованному с заказчиком меню.</li><li>10. Основные приемы сервировки столов в зависимости от характера обслуживания.</li><li>11. Выполнение всех видов сервировки.</li><li>12. Выполнение тематических оформлений столов.</li><li>13. Техника приёма заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей.</li><li>14. Проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом. Передача заказа на производство.</li><li>15. Получение продукции буфета (сервис-бара), проверка ее качества и соответствия заказу.</li></ol>

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

		<ol style="list-style-type: none"><li>16. Отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции.</li><li>17. Отработка приемов и последовательности получения блюд с раздаточной производства.</li><li>18. Работа с подносом.</li><li>19. Подача блюд и напитков: правила подхода к столу, при подаче блюд и напитков.</li><li>20. 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.</li><li>21. Обработка приемов и порядка подачи холодных блюд, холодных и горячих закусок: расстановка их на столе, уборка использованной посуды со стола.</li><li>22. Порядок подачи супов: подбор посуды и приборов, переливание в тарелки на подсобном столе, подача посетителям, расстановка на столе.</li><li>23. Уборка использованной посуды со стола перед подачей горячих блюд.</li><li>24. Отработка приемов порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей.</li><li>25. Техника приёма заказа при групповом обслуживании.</li><li>26. Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия</li><li>27. Организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд.</li><li>28. Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</li><li>29. Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</li><li>30. Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях.</li><li>31. Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</li></ol>
--	--	---

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### 3.2. Тематический план учебной практики

Код и наименование ПК	Наименование разделов, тем учебной практики	Количество часов
1	2	3
ПК 5.1 Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.	<b>Раздел 1. Выполнение работ по обслуживанию потребителей организаций питания блюдами.</b>	<b>36</b>
	<b>Тема 1.1.</b> Материально-техническая база обслуживания	6
	<b>Тема 1.2.</b> Подготовка к обслуживанию	6
	<b>Тема 1.3.</b> Сервировка и украшение столов	6
	<b>Тема 1.4.</b> Подача закусок, блюд и напитков	12
	<b>Тема 1.5.</b> Обслуживание официантами банкетов и приемов	4
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>

### 3.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов, тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Количество часов
<b>Раздел 1. Выполнение работ по обслуживанию потребителей организаций питания блюдами.</b>		<b>36</b>
<b>Тема 1.1.</b> Материально-техническая база обслуживания	<b>Урок №1.</b> Ознакомление с планом учебной практики. Осваиваемые профессиональные компетенции. Ознакомление с инструкцией по технике безопасности в учебной лаборатории.	1
	<b>Урок №2.</b> Отработка приемов полирования столовой и стеклянной посуды, приборов.	2
	<b>Урок №3.</b> Отработка приемов работы официанта с ручником.	2
	<b>Урок №4.</b> Приобретение навыков уборки помещения в соответствии с санитарными требованиями.	1
<b>Тема 1.2.</b> Подготовка к обслуживанию	<b>Урок №5.</b> Отработка приемов и техники предварительной сервировки стола	2

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

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

	для завтрака и бизнес-ланча на 2-4 гостя, 6-8 гостей.	
	<b>Урок №6.</b> Отработка приемов предварительной сервировки стола для комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд 2-4 гостя, 6-8 гостей	2
	<b>Урок №7.</b> Отработка приемов предварительной сервировки стола для ужина на 2-4 гостя, 6-8 гостей.	1
	<b>Урок №8.</b> Варианты дополнительной (полной) сервировки стола по согласованному с заказчиком меню.	1
<b>Тема 1.3.</b> Сервировка и украшение столов	<b>Урок №9.</b> Основные приемы сервировки столов в зависимости от характера обслуживания.	2
	<b>Урок №10.</b> Выполнение всех видов сервировки.	2
	<b>Урок №11.</b> Выполнение тематических оформлений столов.	2
<b>Тема 1.4.</b> Подача закусок, блюд и напитков	<b>Урок №12.</b> Техника приёма заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей.	1
	<b>Урок №13.</b> Проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом. Передача заказа на производство.	1
	<b>Урок №14.</b> Получение продукции буфета (сервис-бара), проверка ее качества и соответствия заказу. Отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции.	1
	<b>Урок №15.</b> Отработка приемов и последовательности получения блюд с раздаточной производства. Работа с подносом.	1
	<b>Урок №16.</b> 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.	2
	<b>Урок №17.</b> Обработка приемов и порядка подачи холодных блюд, холодных и горячих закусок: расстановка их на столе, уборка использованной посуды со стола.	2
	<b>Урок №18.</b> Порядок подачи супов: подбор посуды и приборов, переливание в тарелки на подсобном столе, подача посетителям, расстановка на столе.	2

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

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

	<b>Урок №19.</b> Отработка приемов порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей.	1
	<b>Урок №20.</b> Уборка использованной посуды со стола перед подачей горячих блюд.	1
<b>Тема 1.5.</b> Обслуживание официантами банкетов и приемов	<b>Урок №21.</b> Техника приёма заказа при групповом обслуживании. Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия	1
	<b>Урок №22.</b> Организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд.	
	<b>Урок №23.</b> Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.	1
	<b>Урок №24.</b> Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях. Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях.	1
	<b>Урок №25.</b> Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	1
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
	<b>Всего</b>	<b>36</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебно-производственной лаборатории общественного питания.

Оснащение учебно-производственной лаборатории общественного питания.

#### **Оборудование:**

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- Банкетные столы (круглые, прямоугольные, квадратные);
- банкетные стулья;
- 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;
- ведерко для льда;
- 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. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия обучающихся проводятся в учебно-производственной мастерской, оборудованной согласно пункта 4.1. настоящей программы. Программа учебной практики должна быть освоена обучающимися в полном объеме. Освоение программы учебной практики обучающимся осуществляется параллельно с междисциплинарным курсом 05.01. Технология обслуживания потребителей организаций питания блюдами.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь на 1 - 2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

#### **4.4. 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](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](http://bookz.ru/authors/ol_ga-bamkut_/professi_197.html/свободный).

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

<b>Результаты обучения (сформированные умения, практический опыт в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
организовывать рабочее место	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
подготавливать зал к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
осуществлять прием заказа на блюда и напитки	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
размещать заказ потребителя	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
сервировать столы с учетом вида массового мероприятия	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
контролировать своевременность	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике

приготовление и оформление блюд перед подачей на стол	занятиях при выполнении работ по учебной практике
подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
выполнять предварительную сервировку стола	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
выполнять тематическую сервировку стола	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
подавать холодные и горячие закуски, первые блюда, вторые горячие блюда, сладкие блюда, фрукты, горячие, безалкогольные и алкогольные напитки	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
обслуживать различные виды банкетов	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
работать с нормативной документацией	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
	<b>Дифференцированный зачет</b>

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

		<p>порядка подачи холодных блюд, холодных и горячих закусок: расстановка их на столе, уборка использованной посуды со стола; Виды работ на производственной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение оборудования, мебели, столовой посуды, приборов и белья;</li> <li>- отработка приемов работы со столовым бельем;</li> <li>- отработка приемов работы с подносом;</li> <li>- отработка приемов подготовки зала к обслуживанию;</li> <li>- отработка приемов предварительной сервировки столов;</li> <li>- отработка приемов подачи блюд;</li> <li>- отработка приемов уборки и замены использованной посуды;</li> <li>- принятие и оформление платежей оформления отчётно-финансовых документов на предприятии;</li> <li>- оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации на предприятии.</li> </ul>
<p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов;</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты в зале питания;</li> <li>- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью;</li> <li>- проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам;</li> <li>- подавать блюда и напитки</li> </ul>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место,</li> <li>- соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей,</li> <li>- соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса,</li> <li>- подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях,</li> <li>- оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового</li> </ul>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий <b>Практическое занятие №1</b> Знакомство с предприятием общественного питания (экскурсия). <b>Практическое занятие №2</b> Составление таблиц-схем «Классификация столовой посуды» <b>Практическое занятие №3</b> Работа с нормативными документами по оснащению предприятий столовой посудой, приборами и бельем. <b>Практическое занятие №4</b> Работа с нормативными</p>

<p>под руководством официанта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания;</li> <li>– соблюдать личную гигиену и правила охраны труда.</li> </ul>	<p>белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности,</li> <li>– выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены,</li> <li>– работать с нормативной документацией.</li> </ul>	<p>документами по стандартам в общественном питании.</p> <p><b>Практическое занятие №5</b> Составление таблиц квалификационных характеристик официантов.</p> <p><b>Практическое занятие №6</b> Работа с инструктивными материалами по правилам и нормам охраны труда.</p> <p><b>Практическое занятие №7</b> Деловая игра. Правила поведения персонала в случае пожарной опасности.</p> <p><b>Практическое занятие №9</b> Отработка приемов расстановки столов и накрытия их скатертями и их замены.</p> <p><b>Практическое занятие №10</b> Подготовка предметов сервировки на рабочем месте официанта. Сервировка стола посудой, стеклом и приборами. Сервировка стола салфетками.</p> <p><b>Практическое занятие №14</b> Отработка приемов работы с подносом. Расстановка продукции на подносе. Отработка приемов сбора использованных посуды, приборов.</p> <p><b>Практическое занятие №18</b> Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок</p> <p><b>Практическое занятие №19</b> Отработка приемов подачи первых блюд</p> <p><b>Практическое занятие № 20</b> Отработка приемов подачи вторых горячих блюд</p>
<b>Трудовая функция</b> <i>Сервировка столов организации питания</i>		
<p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов;</li> <li>- составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов,</li> </ul>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов,</li> <li>– подготовки зала и инвентаря для</li> </ul>	<p>Виды работ на учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ознакомление с планом учебной практики;</li> <li>осваиваемые профессиональные компетенции;</li> <li>– ознакомление с инструкцией по технике</li> </ul>

<p>столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- получение из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья;</li> <li>- сервировка столов с учетом стандартов организации питания;</li> <li>- обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов;</li> <li>- контроль предварительной сервировки столов.</li> </ul>	<p>обслуживания в организациях питания, в том числе для обслуживания массовых мероприятий.</p>	<p>безопасности в учебной лаборатории;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отработка приемов и техники предварительной сервировки стола для завтрака и бизнес-ланча на 2-4 гостя, 6-8 гостей;</li> <li>- отработка приемов предварительной сервировки стола для комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд 2-4 гостя, 6-8 гостей;</li> <li>- отработка приемов предварительной сервировки стола для ужина на 2-4 гостя, 6-8 гостей;</li> <li>- варианты дополнительной (полной) сервировки стола по согласованному с заказчиком меню;</li> <li>- основные приемы сервировки столов в зависимости от характера обслуживания;</li> <li>- выполнение всех видов сервировки;</li> <li>- выполнение тематических оформлений столов;</li> <li>- сервировка стола с учетом вида массового мероприятия</li> <li>- проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом.</li> </ul> <p>Виды работ на производственной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение оборудования, мебели, столовой посуды, приборов и белья;</li> <li>- отработка приемов работы со столовым бельем;</li> <li>- отработка приемов подготовки зала к обслуживанию;</li> <li>- отработка приемов предварительной сервировки столов;</li> <li>- подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий.</li> </ul>
---	--	--

<p><b>Необходимые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие и прогнозировать потребность в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре, необходимого для сервировки столов;</li> <li>- оценивать качество сервировки столов;</li> <li>- организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов;</li> <li>- осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов;</li> <li>- соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила.</li> </ul>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать рабочее место,</li> <li>– соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей,</li> <li>– соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса,</li> <li>– подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях,</li> <li>– оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них,</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности,</li> <li>– выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены,</li> <li>– выполнять предварительную сервировку стола,</li> <li>– выполнять тематическую сервировку стола,</li> <li>– работать с нормативной документацией.</li> </ul>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p><b>Практическое занятие №2</b> Составление таблиц-схем «Классификация столовой посуды»</p> <p><b>Практическое занятие №3</b> Работа с нормативными документами по оснащению предприятий столовой посудой, приборами и бельем.</p> <p><b>Практическое занятие №4</b> Работа с нормативными документами по стандартам в общественном питании.</p> <p><b>Практическое занятие №6</b> Работа с инструктивными материалами по правилам и нормам охраны труда.</p> <p><b>Практическое занятие №7</b> Деловая игра. Правила поведения персонала в случае пожарной опасности.</p> <p><b>Практическое занятие №9</b> Отработка приемов расстановки столов и накрытия их скатертями и их замены.</p> <p><b>Практическое занятие №10</b> Подготовка предметов сервировки на рабочем месте официанта. Сервировка стола посудой, стеклом и приборами. Сервировка стола салфетками.</p> <p><b>Практическое занятие №15</b> Проработка всех видов сервировки: с кольцами и со свечами, с цветами и т.д.</p> <p><b>Практическое занятие №16</b> Создание простых и тематических сетов.</p>
<p><b>Трудовая функция</b> <i>Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них</i></p>		
<p><b>Трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- встреча потребителей организации питания и размещение их в зале;</li> <li>- предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;</li> </ul>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов,</li> <li>– подготовки зала и</li> </ul>	<p>Виды работ на учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– варианты дополнительной (полной) сервировки стола по согласованному с заказчиком меню;</li> <li>– основные приемы сервировки столов в</li> </ul>

<p>- рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;</p> <p>- прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания;</p> <p>- передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар;</p> <p>- досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания.</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>– оформления витрины и барной стойки,</p> <p>– разработки меню бара,</p> <p>– приготовления, украшения и подачи напитков..</p>	<p>зависимости от характера обслуживания;</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>– передача заказа на производство;</p> <p>– техника приёма заказа при групповом обслуживании.</p> <p>Виды работ на производственной практике:</p> <p>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>- подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</p> <p>- встреча, приветствие, размещение гостей предприятия общественного питания за столом, подача меню;</p> <p>- прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>- подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами.</p>
<p>Необходимые умения:</p> <p>- соблюдать правила ресторанный этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подачи меню;</p> <p>- предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;</p> <p>- консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</p> <p>- осуществлять приём заказа на</p>	<p>Уметь:</p> <p>– выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены,</p> <p>– консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами,</p> <p>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки,</p> <p>– принимать заказ и</p>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p><b>Практическое занятие №12</b> Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания)</p> <p><b>Практическое занятие №13</b> Анализ ситуации «Столик зарезервирован, но гость к назначенному времени не пришел».</p> <p><b>Практическое занятие №27</b></p>

<p>блюда и напитки; - размещать заказ потребителя.</p>	<p>консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета, – размещать заказ потребителя.</p>	<p>Отработка конфликтных ситуаций при обслуживании потребителей.</p>
<p><b>Трудовая функция</b> <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 посуды со стола; – порядок подачи супов: подбор посуды и приборов, переливание в тарелки на подсобном столе, подача посетителям, расстановка на столе;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- уборка использованной посуды со стола перед подачей горячих блюд;</li> <li>- отработка приемов порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;</li> <li>- организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд;</li> <li>- подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</li> <li>- подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</li> <li>- подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;</li> <li>- замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</li> <li>- отработка правила подачи вина в бутылках;</li> </ul> <p>Виды работ на производственной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отработка приемов работы с подносом;</li> <li>- отработка приемов подачи блюд;</li> <li>- отработка приемов уборки и замены использованной посуды;</li> <li>- подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами.</li> </ul>
<p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей;</li> <li>- контролировать своевременность приготовления</li> </ul>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей,</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и</li> </ul>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p><b>Практическое занятие №4</b></p> <p>Работа с нормативными документами по стандартам в общественном питании.</p>

<p>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>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><b>Практическое занятие №18</b> Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок <b>Практическое занятие №19</b> Отработка приемов подачи первых блюд <b>Практическое занятие № 20</b> Отработка приемов подачи вторых горячих блюд <b>Практическое занятие №21</b> Отработка приемов подачи сладких блюд и фруктов <b>Практическое занятие № 22</b> Отработка приемов транширования <b>Практическое занятие № 23</b> Отработка приемов фламбирования</p>
<p><b>Трудовая функция</b> <i>Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы</i></p>		
<p>Трудовые действия: - методы подачи блюд в организациях питания; - правила и очередность подачи блюд и напитков; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; - виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; - правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов.</p>	<p>Иметь практический опыт: – 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>	<p>Виды работ на учебной практике: – приобретение навыков уборки помещения в соответствии с санитарными требованиями; – 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</p>

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

		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"> <li>- предоставлять счет потребителям организации питания;</li> <li>- проводить расчет с потребителями согласно счету;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей;</li> <li>- готовить отчет по выполненным заказам.</li> </ul>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей,</li> <li>– принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета,</li> <li>– работать с нормативной документацией.</li> </ul>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p><b>Практическое занятие №4</b> Работа с нормативными документами по стандартам в общественном питании.</p> <p><b>Практическое занятие №6</b> Работа с инструктивными материалами по правилам и нормам охраны труда.</p> <p><b>Практическое занятие №7</b> Деловая игра. Правила поведения персонала в случае пожарной опасности.</p> <p><b>Практическое занятие №12</b> Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания)</p> <p><b>Практическое занятие №13</b> Анализ ситуации «Столик зарезервирован, но гость к назначенному времени не пришел».</p> <p><b>Практическое занятие №25</b> Отработка приемов работы официанта при обслуживании банкетов</p> <p><b>Практическое занятие №27</b> Отработка конфликтных ситуаций при обслуживании потребителей.</p>
<b>Трудовая функция</b> <i>Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания</i>		
<p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;</li> <li>- подготовка помещения и инвентаря для обслуживания</li> </ul>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов,</li> </ul>	<p>Виды работ на учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отработка приемов полирования столовой и стеклянной посуды, приборов;</li> <li>– отработка приемов работы официанта с ручником;</li> </ul>

<p>блюдами и напитками на выездных мероприятиях;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- сервировка стола с учетом вида массового мероприятия;</li><li>- подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</li><li>- подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</li><li>- подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;</li><li>- замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- подготовки зала и инвентаря для обслуживания в организациях питания, в том числе для обслуживания массовых мероприятий,</li><li>- обслуживания гостей в зале организации питания и за барной стойкой,</li><li>- творческого приготовления и презентации фирменных напитков и закусок с элементами шоу.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- приобретение навыков уборки помещения в соответствии с санитарными требованиями;</li><li>- варианты дополнительной (полной) сервировки стола по согласованному с заказчиком меню;</li><li>- основные приемы сервировки столов в зависимости от характера обслуживания;</li><li>- выполнение всех видов сервировки;</li><li>- техника приёма заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей;</li><li>- проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом;</li><li>- отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции;</li><li>- работа с подносом;</li><li>- техника приёма заказа при групповом обслуживании;</li><li>- сервировка стола с учетом вида массового мероприятия;</li><li>- организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд;</li><li>- подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</li><li>- подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</li><li>- подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;</li><li>- замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</li></ul>
--	--	--

		<p>Виды работ на производственной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отработка приемов работы с подносом;</li> <li>- отработка приемов подготовки зала к обслуживанию;</li> <li>- отработка приемов предварительной сервировки столов;</li> <li>- отработка приемов подачи блюд;</li> <li>- отработка приемов уборки и замены использованной посуды;</li> <li>- подготовка бара предприятия к обслуживанию;</li> <li>- обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками в предприятии;</li> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>- подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</li> <li>- встреча, приветствие, размещение гостей предприятия общественного питания за столом, подача меню;</li> <li>- прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;</li> <li>- обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания.</li> </ul>
<p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях</li> </ul>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать рабочее место,</li> <li>– соблюдать требования к стандартам и качеству</li> </ul>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий <b>Практическое занятие №7</b> Деловая игра. Правила поведения персонала в случае</p>

<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях;</li> <li>- сервировать столы с учетом вида массового мероприятия;</li> <li>- встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;</li> <li>- подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях</li> </ul>	<p>обслуживания гостей,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях,</li> <li>– оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них,</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности,</li> <li>– выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены,</li> <li>– комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок,</li> <li>– готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу,</li> <li>– сервировать столы с учетом вида массового мероприятия,</li> <li>– контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол,</li> <li>– подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами,</li> <li>– подавать холодные и горячие закуски, первые блюда, вторые горячие</li> </ul>	<p>пожарной опасности.</p> <p><b>Практическое занятие №9</b> Отработка приемов расстановки столов и накрытия их скатертями и их замены.</p> <p><b>Практическое занятие №10</b> Подготовка предметов сервировки на рабочем месте официанта. Сервировка стола посудой, стеклом и приборами. Сервировка стола салфетками.</p> <p><b>Практическое занятие №12</b> Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания)</p> <p><b>Практическое занятие №13</b> Анализ ситуации «Столик зарезервирован, но гость к назначенному времени не пришел».</p> <p><b>Практическое занятие №14</b> Отработка приемов работы с подносом. Расстановка продукции на подносе. Отработка приемов сбора использованных посуды, приборов.</p> <p><b>Практическое занятие №18</b> Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок</p> <p><b>Практическое занятие №19</b> Отработка приемов подачи первых блюд</p> <p><b>Практическое занятие № 20</b> Отработка приемов подачи вторых горячих блюд</p> <p><b>Практическое занятие №21</b> Отработка приемов подачи сладких блюд и фруктов</p> <p><b>Практическое занятие № 22</b> Отработка приемов транширования</p> <p><b>Практическое занятие № 23</b> Отработка приемов фламбирования</p> <p><b>Практическое занятие № 24</b> Отработка приемов подачи горячих напитков.</p>
---	--	---

	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.	<b>Практическое занятие №25</b> Отработка приемов работы официанта при обслуживании банкетов <b>Практическое занятие №26</b> Навыки составления банкетного меню и обслуживания гостей <b>Практическое занятие №27</b> Отработка конфликтных ситуаций при обслуживании потребителей.
--	---	--