

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

СОГЛАСОВАНО

с организацией
АНО ЦСЗП «Потенциал»;
ООО «Отель–Эксперт»;
Гостинично-Туристская Ассоциация

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора ГБПОУ СГКСТД
№ 159 от « 09 » 06 2025 г.

Акт согласования
от «26» мая 2025г.



C=RU, O=ГБПОУ СГКСТД, CN=Директор -
Санникова Татьяна Александровна,
E=poo_sgkstd_su@samara.edu.ru
00f6e3fae9e654cbc1
2025.09.26 08:50:11+04'00'

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего 16399
Официант**

специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство

2025 г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией специальностей 43.02.10, 43.02.16

Протокол № 9 от «26» мая 2025г.

Председатель ПЦК Косоурова Е.А.

(Ф.И.О.)

Автор: Чурбакова Е.В.

(Ф.И.О.)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа профессионального модуля Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант, разработана на основе профессионального стандарта Официант/бармен, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 910н, примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, регистрационный номер 67, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-162 от 07.04.2023.

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.....	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	25
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	28
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	63

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 43.02.16 Туризм и гостеприимство 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,
- выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания,
- сервировка столов организации питания,
- встреча потребителей организации питания и прием заказов от них,
- подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания,
- проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы,
- обслуживание массовых мероприятий в организациях питания,

уметь:

- организовывать рабочее место,
- соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей,
- соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса,
- подготавливать зал, 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,
- консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами,
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки,
- принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета,
- размещать заказ потребителя,
- 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,
- 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,
- производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам,
- подавать блюда и напитки под руководством официанта,
- проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме,
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания,
- 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,

- характеристика столовой посуды, приборов и столового белья, 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 и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов,
- способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания,
- правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе,
- 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 оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет,
- технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами,
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию,
- характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню,
- правила сочетаемости напитков и блюд,
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.
- правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд,
- правила и техника уборки использованной посуды,
- правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания,
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

Всего – 228 часов. Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 228 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 72 часов;
- учебная практика – 36 часа;
- производственная практика – 108 часа;
- экзамен квалификационный – 12 часов.

В том числе **часов вариативной части учебных циклов ППССЗ** максимальная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов, в том числе:

- производственная практика – 36 часов;
- экзамен квалификационный – 12 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

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 4.1. Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.	Раздел 1. Выполнение работ по обслуживанию потребителей организаций питания блюдами.	62	62	30					
	Промежуточная аттестация	10	10						
	Учебная практика, часов	36						36	
	Производственная практика, часов	108							108
	Квалификационный экзамен	12							
	Всего:	228	72	30				36	108

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

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.		62	
МДК 04.01. Технология обслуживания потребителей организаций питания блюдами		62	
Тема 1.1. Основные сведения о предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	2	
	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
	Современное состояние, характеристика и тенденции развития баров.		
Тема 1.2. Материально-техническая база обслуживания	Содержание учебного материала	2	
	1. Оборудование зала ресторана, кафе.		1
	2. Виды и назначение столовой посуды ее разновидности, 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
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.		6	2

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

4. Отработка приемов работы официанта с ручником.			
5. Приобретение навыков уборки помещения в соответствии с санитарными требованиями.			
Тема 1.3. Квалификационные требования к официантам на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		2
	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
Тема 1.4. Подготовка к обслуживанию	Содержание учебного материала		2
	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 №1 Овладение простыми приемами складывания салфеток. Складывание салфеток сложными способами.		2
	Практическое занятие №2 Отработка приемов расстановки столов и накрытия их скатертями и их замены.		2
	Практическое занятие №3 Подготовка предметов сервировки на рабочем месте официанта. Сервировка стола посудой, стеклом и приборами. Сервировка стола салфетками.		2
Учебная практика Виды работ: 1. Отработка приемов и техники предварительной сервировки стола для завтрака и бизнес-ланча на 2-4 гостя, 6-8		6	

Изменение № _____ «____» _____ 20__ г.

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.			
Тема 1.5. Меню. Карты вин. Коктейльные карты	Содержание учебного материала	4	
	1. Назначение и принципы составления меню.		2
	2. Правила оформления и виды меню.		2
	3. Порядок расположения закусок, блюд в меню.		2
	4. Характеристика блюд и изделий, включенных в меню.		2
	5. Особенности составления меню в зависимости от вида банкета.		2
	6. Правила сочетаемости напитков и блюд.		1
	7. Порядок расположения закусок, блюд и напитков в меню.		2
	8. Карта вин. Коктейльная карта.		2
	Практическое занятие №4 Работа с меню (по заданию преподавателя – дополнить меню (заказное, скомплектованных обедов, скомплектованных завтраков)).	4	2
Тема 1.6. Обслуживание официантами в зале ресторана	Содержание учебного материала	4	
	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 №5 Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания)	1	2

Изменение № _____ « ____ » _____ 20 ____ г.

	Практическое занятие №6 Анализ ситуации «Столик зарезервирован, но гость к назначенному времени не пришел».		1	2
	Практическое занятие №7 Отработка приемов работы с подносом. Расстановка продукции на подносе. Отработка приемов сбора использованных посуды, приборов.		2	3
Тема 1.7. Сервировка и украшение столов	Содержание учебного материала		4	
	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 №8 Проработка всех видов сервировки: с кольцами и со свечами, с цветами и т.д.		4	2
	Практическое занятие №9 Создание именных карт и карт меню.		4	2
Учебная практика Виды работ: 1. Основные приемы сервировки столов в зависимости от характера обслуживания. 2. Выполнение всех видов сервировки. 3. Выполнение тематических оформлений столов.			6	3
Тема 1.8. Подача закусок, блюд и напитков	Содержание учебного материала		2	
	1.	Методы подачи блюд в организациях питания		2
	2.	Правила и очередность подачи блюд и напитков		1
	3.	Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков		1
	4.	Правила сочетаемости напитков и блюд.		2
	5.	Подача холодных блюд и закусок.		2

Изменение № _____ «____» _____ 20__ г.

	6.	Подача горячих закусок.		2	
	7.	Подача супов.		2	
	8.	Подача вторых горячих блюд.		2	
	9.	Особенности подачи сладких блюд и фруктов.		2	
	10.	Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд		2	
	11.	Виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей		2	
	12.	Подача горячих напитков.		2	
	Практическое занятие №10 Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюд		1	2	
	Практическое занятие № 11 Отработка приемов подачи вторых горячих блюд		1	2	
	Практическое занятие №12 Отработка приемов подачи сладких блюд и фруктов		1	2	
	Практическое занятие № 13 Отработка приемов подачи горячих напитков.		1	2	
	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. 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.			6	3

Изменение № _____ « ____ » _____ 20__ г.

11. Уборка использованной посуды со стола перед подачей горячих блюд.			
Тема 1.9. Обслуживание официантами банкетов и приемов	Содержание учебного материала		
	1.	Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания.	4
	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
	Практическое занятие №14 Отработка приемов работы официанта при обслуживании банкетов		1
	Практическое занятие №15 Навыки составления банкетного меню и обслуживания гостей		1
Учебная практика Виды работ: 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
Тема 1.10. Специальные формы обслуживания потребителей.	Содержание учебного материала		2
	1.	Обслуживание в номерах гостиницы.	1
	2.	Обслуживание участников съездов, совещаний, конференций	1

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

	3.	Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий		1
	4.	Обслуживание встречи Нового года		1
	5.	Особенности организации приготовления и подачи блюд на тележках с подогревом		1
	6.	Особенности организации обслуживания на дому. Современные формы обслуживания		1
Тема 1.10. Современные технологии в области ресторанного сервиса	1	Изучение новейших технологий в ресторанном бизнесе.	4	1
	2	Кофе и его история. Типы кофейного зерна, их различия и область использования.		1
	3	Устройство профессиональной кофемашины и кофемолки. Алгоритм работы.		1
	4	Правила использования оборудования и инвентаря, соблюдение гигиенических норм.		1
	5	Техника приготовления кофейных напитков.		1
	6	Теория взбивания молока. Какое молоко выбрать и какие параметры влияют на качество молочной пены.		1
	Практическое занятие №17 Отработка конфликтных ситуаций при обслуживании потребителей.		2	2
Учебная практика Виды работ: 1. Отработка темперовки кофе. 2. Нарботка навыков работы с кофемашиной, приготовление правильного эспрессо. 3. Нарботка навыков работы с молоком и взбивание молочной пены для капучино. 4. Приготовление кофейных напитков. Фантазийный кофе.			2	3
Промежуточная аттестация - экзамен			10	
Производственная практика Виды работ: 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.			108	3

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

9. Оформление столов композициями из цветов. 10. Принятие и оформление платежей оформления отчётно-финансовых документов на предприятии. 11. Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации на предприятии. 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.		
Экзамен квалификационный	12	
Всего	228	

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, кофеварка, кофемолка, барное стекло, инструменты и приспособления для бара.

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. Стол для кофемашины.
8. Кофемолка электрическая (с дозатором).

9. Пинчер разных размеров, большой и маленький.
10. Кофемашина профессиональная.
11. Холодильник барный со стеклянной дверью.
12. Ледогенератор (кубикового льда).
13. 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;
- барная стойка;
- рейнер (фильтр);
- ситечко конической формы;
- открывалка;
- гейзер;
- стакан для смешивания;
- риммер (декоратор);
- кремер (сифон для сливок);
- воронка;
- ступка;
- инструмент для льда;
- турка;
- пробка для бутылок;
- нарзанник;
- наборы для специй;
- кольца для салфеток;
- ведерко для льда;
- набор кондитерский;

- барный стул;
- шоты;
- Олд фешн (рокс);
- Мадлер;
- Сквизер;
- доска барная;
- коврик барный резина;
- фильтры для кофемашины;
- рожок для кофемашины;
- темпер;
- айсбакет.

Средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
 - мультимедиапроектор;
 - компьютерное обеспечение (Р-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-6amkut_/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 4.1. Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.	- демонстрация навыков и умений при подготовке к работе; - демонстрация навыков по применению различных видов сервировки; - 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.	Экспертная оценка на практическом экзамене Экспертная оценка выбранного варианта
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; определение этапов решения задачи; определение потребности в информации; осуществление эффективного поиска; выделение всех возможных	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

	источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шагу; оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации; внесение предложений по критериям оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам	

	кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования.	
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья,	

здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Конвертация образовательных результатов

ПС Официант		
Трудовая функция <i>Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания</i>		
Трудовые действия: – 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.	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.	Виды работ на учебной практике: – 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; – 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: – 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 отчётно-финансовых документов на предприятии; - оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации на предприятии.
Необходимые умения: – готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов;	Уметь: – организовывать рабочее место, – соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей,	Тематика лабораторных работ /практических занятий Практическое занятие №1 Овладение простыми приемами складывания

– соблюдать стандарты чистоты в зале питания; – протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью; – проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам; – подавать блюда и напитки под руководством официанта; – проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания; – соблюдать личную гигиену и правила охраны труда.	– 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, – работать с нормативной документацией.	салфеток. Складывание салфеток сложными способами. Практическое занятие №2 Отработка приемов расстановки столов и накрытия их скатертями и их замены. Практическое занятие №3 Подготовка предметов сервировки на рабочем месте официанта. Сервировка стола посудой, стеклом и приборами. Сервировка стола салфетками. Практическое занятие №4 Работа с меню (по заданию преподавателя – дополнить меню (заказное, скомплектованных обедов, скомплектованных завтраков)). Практическое занятие №5 Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания) Практическое занятие №6 Анализ ситуации «Столик зарезервирован, но гость к назначенному времени не пришел». Практическое занятие №7 Отработка приемов работы с подносом. Расстановка продукции на подносе. Отработка приемов сбора использованных посуды, приборов. Практическое занятие №11 Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюд
--	--	---

		Практическое занятие № 12 Отработка приемов подачи вторых горячих блюд Практическое занятие №13 Отработка приемов подачи сладких блюд и фруктов Практическое занятие № 14 Отработка приемов подачи горячих напитков Практическое занятие №15 Отработка приемов работы официанта при обслуживании банкетов
Необходимые знания: – нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания; – 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,	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,	Перечень тем, включенных в МДК Тема 1.1. Основные сведения о предприятиях общественного питания. Тема 1.2. Материально-техническая база обслуживания Тема 1.3. Квалификационные требования к официантам на предприятиях общественного питания Тема 1.4. Подготовка к обслуживанию Тема 1.8. Подача закусок, блюд и напитков Тема 1.9. Обслуживание официантами банкетов и приемов

используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания; – правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания.	– 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.	
Трудовая функция <i>Сервировка столов организации питания</i>		
Трудовые действия: - 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.	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.	Виды работ на учебной практике: – 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 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 бара предприятия к обслуживанию; - подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий.
Необходимые умения: - оценивать наличие и прогнозировать потребность в столовой посуде, приборах,	Уметь: – организовывать рабочее место, – соблюдать требования	Тематика лабораторных работ /практических занятий Практическое занятие №1

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.	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, – выполнять предварительную сервировку стола, – выполнять тематическую сервировку стола, – работать с нормативной документацией.	Овладение простыми приемами складывания салфеток. Складывание салфеток сложными способами Практическое занятие №2 Отработка приемов расстановки столов и накрытия их скатертями и их замены. Практическое занятие №3 Подготовка предметов сервировки на рабочем месте официанта. Сервировка стола посудой, стеклом и приборами. Сервировка стола салфетками. Практическое занятие №8 Проработка всех видов сервировки: с кольцами и со свечами, с цветами и т.д. Практическое занятие №9 Создание простых и тематических сетов. Практическое занятие №20 Разработка и составление меню, карты вин и коктейлей.
Необходимые знания: - 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	Знать: – виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, – технологии сервировки столов, – материально-	Перечень тем, включенных в МДК Тема 1.2. Материально-техническая база обслуживания Тема 1.4. Подготовка к обслуживанию Тема 1.7. Сервировка и украшение столов Тема 1.9. Обслуживание официантами банкетов и

помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; - технологии наставничества и обучения на рабочих местах.	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.	приемов Тема 1.10. Специальные формы обслуживания потребителей
Трудовая функция <i>Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них</i>		
Трудовые действия: - встреча потребителей организации питания и размещение их в зале; - предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; - рекомендация потребителям 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.	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, – оформления витрины и барной стойки, – разработки меню бара, – приготовления, украшения и подачи напитков..	Виды работ на учебной практике: – варианты дополнительной (полной) сервировки стола по согласованному с заказчиком меню; – основные приемы сервировки столов в зависимости от характера 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; – получение продукции буфета (сервис-бара), проверка ее качества и соответствия заказу; – техника приёма заказа при групповом обслуживании; – отработка практических навыков встречи гостей бара и приёма заказа.

		Виды работ на производственной практике: - подготовка бара предприятия к обслуживанию; - встреча гостей бара предприятия и приёма заказа; - 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; - подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами.
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 сочетаемости с блюдами;	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 напитки,	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

- осуществлять приём заказа на блюда и напитки; - размещать заказ потребителя.	– принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета, – размещать заказ потребителя.	зарезервирован, но гость к назначенному времени не пришел». Практическое занятие №17 Отработка конфликтных ситуаций при обслуживании потребителей.
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	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,	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

	буфет, - характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню, - правила сочетаемости напитков и блюд, - правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.	
Трудовая функция <i>Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания</i>		
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.	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.	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 производства; – 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; – уборка использованной посуды со стола перед подачей горячих блюд; – 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; Виды работ на производственной практике: - отработка приемов работы с подносом; - отработка приемов подачи блюд;
--	--	---

		- отработка приемов уборки и замены использованной посуды; - подготовка бара предприятия к обслуживанию; - обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками в предприятии; - приготовления и подачи горячих напитков в баре предприятия; - приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей в баре предприятия; - приготовление и подача простых закусок в баре предприятия; - творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу в баре предприятия; - подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами.
Необходимые умения: - соблюдать правила ресторанного 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.	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,	Тематика лабораторных работ /практических занятий Практическое занятие №11 Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюд Практическое занятие № 12 Отработка приемов подачи вторых горячих блюд Практическое занятие №13 Отработка приемов подачи сладких блюд и фруктов Практическое занятие № 14 Отработка приемов подачи

	– 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.	горячих напитков. Практическое занятие №15 Отработка приемов работы официанта при обслуживании банкетов Практическое занятие №18 Знакомство с методами и формами обслуживания на примере «Американский коктейль-бар», «Бар-эспрессо». Практическое занятие №19 Знакомство с подачей вина в бутылках и техникой открывания.
Необходимые знания: - нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания; - 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.	Знать: – нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, – 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, – правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет, – характеристика блюд, изделий и напитков,	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 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 слабоалкогольных, безалкогольных напитков

	включенных в меню, – правила сочетаемости напитков и блюд, – правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.	
Трудовая функция <i>Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы</i>		
Трудовые действия: - методы подачи блюд в организациях питания; - правила и очередность подачи блюд и напитков; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; - правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов.	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, – оформления витрины и барной стойки, – разработки меню бара, – приготовления, украшения и подачи напитков, – творческого приготовления и презентации фирменных напитков и закусок с элементами шоу. .	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 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;

		– 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; – отработка навыков разливания вина за столом, соблюдая этикет; – подача шампанского; Виды работ на производственной практике: - отработка приемов работы с подносом; - отработка приемов подачи блюд; - отработка приемов уборки и замены использованной посуды; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.
Необходимые умения:	Уметь:	Тематика лабораторных

- предоставлять счет потребителям организации питания; - проводить расчет с потребителями согласно счету; - соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей; - готовить отчет по выполненным заказам.	– соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей, – принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета, – работать с нормативной документацией.	работ /практических занятий Практическое занятие №5 Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания) Практическое занятие №6 Анализ ситуации «Столик зарезервирован, но гость к назначенному времени не пришел». Практическое занятие №15 Отработка приемов работы официанта при обслуживании банкетов Практическое занятие №17 Отработка конфликтных ситуаций при обслуживании потребителей.
Необходимые знания: - 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	Знать: – 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	Перечень тем, включенных в МДК Тема 1.1. Основные сведения о предприятиях общественного питания. Тема 1.4. Подготовка к обслуживанию Тема 1.6. Обслуживание официантами в зале ресторана

	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.	
Трудовая функция <i>Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания</i>		
Трудовые действия: - подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания; - подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях; - сервировка стола с учетом вида массового мероприятия; - 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.	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, – творческого приготовления и презентации фирменных напитков и закусок с элементами шоу.	Виды работ на учебной практике: – отработка приемов полирования столовой и стеклянной посуды, приборов; – отработка приемов работы официанта с ручником; – приобретение навыков уборки помещения в соответствии с санитарными требованиями; – варианты дополнительной (полной) сервировки стола по согласованному с заказчиком меню; – основные приемы сервировки столов в зависимости от характера обслуживания; – выполнение всех видов сервировки; – техника приёма заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей; – проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом; – отработка техники работы с подносом и подачи

		буфетной продукции; – работа с подносом; – техника приёма заказа при групповом обслуживании; – сервировка стола с учетом вида массового мероприятия; – 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; – отработка навыков разливания вина за столом, соблюдая этикет; – отработка навыков работы с шампанскими или игристыми винами. Виды работ на производственной практике: - 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.
Необходимые умения: - проводить работы по подготовке зала и инвентаря для	Уметь: — организовывать рабочее место,	Тематика лабораторных работ /практических занятий

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	– 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 подачей на стол, – подавать к столу заказанные блюда и	Практическое занятие №1 Отработка приемов расстановки столов и накрытия их скатертями и их замены. Практическое занятие №3 Подготовка предметов сервировки на рабочем месте официанта. Сервировка стола посудой, стеклом и приборами. Сервировка стола салфетками. Практическое занятие №5 Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания) Практическое занятие №6 Анализ ситуации «Столик зарезервирован, но гость к назначенному времени не пришел». Практическое занятие №7 Отработка приемов работы с подносом. Расстановка продукции на подносе. Отработка приемов сбора использованных посуды, приборов. Практическое занятие №11 Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюд Практическое занятие №12 Отработка приемов подачи вторых горячих блюд Практическое занятие №13 Отработка приемов подачи сладких блюд и фруктов Практическое занятие №14
---	--	--

	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.	Отработка приемов подачи горячих напитков. Практическое занятие №15 Отработка приемов работы официанта при обслуживании банкетов Практическое занятие №16 Навыки составления банкетного меню и обслуживания гостей Практическое занятие №17 Отработка конфликтных ситуаций при обслуживании потребителей.
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.	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 очередность подачи блюд и напитков, – материально-	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

	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.4.1, ОК.1-9
2.	Тема 1.2. Материально-техническая база обслуживания	2	Блиц-игра по работе с учебными текстами.	ПК.4.1, ОК.1-9
3.	Тема 1.4. Подготовка к обслуживанию	2	Лекция – установка Тестирование	ПК.4.1, ОК.1-9
4.	Практическое занятие №2 Отработка приемов расстановки столов и накрытия их скатертями и их замены.	2	Ситуационное упражнение	ПК.4.1, ОК.1-9
5.	Практическое занятие №3 Подготовка предметов сервировки на рабочем месте официанта. Сервировка стола посудой, стеклом и приборами. Сервировка стола салфетками.	2	Ситуационное упражнение	ПК.4.1, ОК.1-9
6.	Тема 1.5. Меню. Карты вин. Коктейльные карты	2	Лекция – визуализация Тестирование	ПК.4.1, ОК.1-9
7.	Практическое занятие №4 Работа с меню (по заданию преподавателя – дополнить меню (заказное, скомплектованных обедов, скомплектованных завтраков)).	4	Ситуационное упражнение	ПК.4.1, ОК.1-9
8.	Тема 1.6. Обслуживание официантами в зале ресторана	2	Лекция - визуализация	ПК.4.1, ОК.1-9
9.	Практическое занятие №5 Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания)	1	Деловая игра	ПК.4.1, ОК.1-9
10.	Практическое занятие №6 Анализ ситуации «Столик зарезервирован, но гость к	1	Технология ситуационного анализа	ПК.4.1, ОК.1-9

	назначенному времени не пришел».			
11.	Практическое занятие №7 Отработка приемов работы с подносом. Расстановка продукции на подносе. Отработка приемов сбора использованных посуды, приборов.	2	Ситуационное упражнение	ПК.4.1, ОК.1-9
12.	Тема 1.7. Сервировка и украшение столов	2	Лекция - визуализация	ПК.4.1, ОК.1-9
13.	Практическое занятие №8 Проработка всех видов сервировки: с кольцами и со свечами, с цветами и т.д.	1	Ситуационное упражнение	ПК.4.1, ОК.1-9
14.	Практическое занятие №9 Создание простых и тематических сетов.	1	Ситуационное упражнение	ПК.4.1, ОК.1-9
15.	Практическое занятие №10 Создание именных карт и карт меню.	2	Ситуационное упражнение	ПК.4.1, ОК.1-9
16.	Тема 1.8. Подача закусок, блюд и напитков	2	Лекция - визуализация	ПК.4.1, ОК.1-9
17.	Практическое занятие №11 Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок, первых блюд	1	Ситуационное упражнение	ПК.4.1, ОК.1-9
18.	Практическое занятие № 12 Отработка приемов подачи вторых горячих блюд	1	Ситуационное упражнение	ПК.4.1, ОК.1-9
19.	Практическое занятие №13 Отработка приемов подачи сладких блюд и фруктов	1	Ситуационное упражнение	ПК.4.1, ОК.1-9
20.	Практическое занятие № 14 Отработка приемов подачи горячих напитков.	1	Ситуационное упражнение	ПК.4.1, ОК.1-9
21.	Тема 1.9. Обслуживание официантами банкетов и приемов	2	Лекция - визуализация	ПК.4.1, ОК.1-9
22.	Тема 1.10. Специальные формы обслуживания потребителей	2	Лекция - визуализация	ПК.4.1, ОК.1-9
23.	Практическое занятие №17 Отработка конфликтных ситуаций при обслуживании потребителей.	2	Ролевая игра	ПК.4.1, ОК.1-9

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»
Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.