

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля **ПМ. 01 Обслуживание потребителей
организаций общественного питания**

43.01.01 Официант, бармен

(код, наименование профессии/специальности)

Рассмотрена и согласована методической комиссией
пищевой промышленности и ресторанного обслуживания

Протокол № 2 от «10» сентября 2020г.

Разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии среднего профессионального 43.01.01 Официант, бармен, примерной программы профессионального модуля ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

Председатель методической комиссии


З.А. Шаповалова

(подпись Ф.И.О.)

Заместитель директора по УПР


Е.В. Меренкова


(подпись Ф.И.О.)

Составитель:

Хижнякова Ольга Сергеевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 21 / 20 22 учебный год

Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2021 г.

Председатель МК  О.С. Хижнякова

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__ / 20__ учебный год

Протокол №__ заседания МК от «__» _____ 20__ г.

Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__ / 20__ учебный год

Протокол №__ заседания МК от «__» _____ 20__ г.

Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__ / 20__ учебный год

Протокол №__ заседания МК от «__» _____ 20__ г.

Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукции на вынос;

осуществлять прием заказа на блюда и напитки;

обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;

консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;

осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;

предоставлять счет и производить расчет с потребителем;

соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;

соблюдать личную гигиену;

знать:

виды, типы и классы организаций общественного питания;

основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;

материально-техническую и информационную базу обслуживания;

правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
 виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
 способы расстановки мебели в торговом зале;
 правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
 методы организации труда официантов;
 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
 правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
 способы подачи блюд;
 правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
 правила и технику уборки использованной посуды;
 порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
 кулинарную характеристику блюд;
 правила сочетаемости напитков и блюд;
 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК.	Тема		Требования заказчика кадров

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 1013 часов, в том числе:
 максимальной учебной нагрузки обучающихся – 303 часа, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 202 часа;
 самостоятельной работы обучающихся – 101 час; учебной и производственной практики – 710 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии:

Код (согласно ГОС СПО ЛНР)	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 1.4.	форм организации питания Обслуживать потребителей при использовании специальных
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа учащихся		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 1.1	Раздел 1. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей	114	43	22	-	49	-	114	
ПК 1.2 – 1.4	Раздел 2. Кулинарная характеристика блюд и закусок	54	32	8	-	14	-	42	
ПК 1.2 – 1.4	Раздел 3. Обслуживание посетителей	135	71	26	-	38	-	204	
ПК 1.1-1.4	Учебная практика	360			-		-	360	
ПК 1.1-1.4	Производственная практика	350			-		-		350
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный				-		-		
	Всего часов:	1013	202	56	-	101	-	360	350

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

Наименование разделов, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	
1	2	3	
МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании		202	
Раздел 1. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей		65	
Тема 1.1 Введение в профессию	Содержание учебного материала	4	
	Введение в профессию. Цель и задачи предмета. Ресторанное хозяйство, основные задачи, перспективы развития. Учебно-воспитательная задача и структура предмета Предприятия общественного питания, их основные задачи, перспективы развития. Социально-экономическое и народнохозяйственное значение профессии		
	Лабораторные работы		-
	Практическое занятие		-
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Тематика самостоятельной работы:		
Составление алгоритма перспектив развития ресторанного хозяйства.	2		
Доклад по теме: Задачи и перспективы развития ресторанного хозяйства. Самостоятельная проработка конспектов.	3		
Тема 1.2 Состав	Содержание учебного материала	14	

помещений и материалов технического оснащения предприятий общественного питания	<p>Классификация предприятий общественного питания. Виды, типы и классы организации общественного питания. Характеристика баров, кафе, закусочных. Характеристика ресторанов, классы ресторанов.</p> <p>Виды услуг, оказываемые предприятиями питания. Принципы размещения сетки предприятий питания Правила работы предприятия общественного питания. Структура управления ресторана. Права и обязанности работников ресторана.</p> <p>Характеристика технологического процесса. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов. Цеховая и бесцеховая структура производства. Организация складского хозяйства. Требования и характеристики помещений предприятий общественного питания. Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов.</p> <p>Требования к современному оборудованию. Классификация технологического оборудования. Общие сведения о машинах и механизмах. Общие правила эксплуатации оборудования. Охрана труда при эксплуатации оборудования. Машины для нарезания гастрономических продуктов. Устройство, правила эксплуатации, технические характеристики машин. Хлебoreзки, слайзеры. Охрана труда при эксплуатации машин для нарезки гастрономических продуктов.</p> <p>Значение, сущность охлаждения. Способы получения холода. Торгово-холодильное оборудование: холодильные шкафы, низкотемпературные прилавки, прилавки-витрины. Ледогенераторы, фрезеры, охладители напитков. Правила эксплуатации, технические характеристики и охрана труда. Новые виды холодильного оборудования.</p> <p>Виды торговых помещений: вестибюль с гардеробом, зал ожидания (аванзала), торговый и банкетный зал. Их назначение, оборудование и требования к оформлению.</p> <p>Подсобные помещения: сервизная и моечная столовой посуды. Назначение размещения оборудования. Правила мытья столовой посуды, приборов. Связи моечной и сервизной с производственными и торговыми помещениями.</p> <p>Торговый зал – основное помещение ресторана, его размещение и связи с производственными цехами, сервизной и моечной столовой посуды, буфетом</p> <p>Банкетный зал, его характеристика. Оборудование залов, его виды и назначение. Вентиляция и освещение.</p>	
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	2
	1.Определение типа и класса предприятия общественного питания	
	Самостоятельная работа обучающихся	3
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы классификаций предприятий ресторанного хозяйства	

	Составление алгоритма видов услуг, оказываемых предприятиями ресторанного хозяйства	3
	Реферат по теме: Торговые помещения различных типов и классов предприятий общественного питания. Требования, предъявляемые к торговым помещениям предприятий общественного питания.	2
	Реферат по теме: Новые виды технологического оборудования на ПОП.	2
	Самостоятельная проработка конспектов.	3
Тема 1.3 Меню и преЙскуранты	Содержание учебного материала	6
	Меню, его назначение. Виды меню: меню «а-ля-карт» (со свободным выбором), дневного рациона, дежурных блюд, порционных блюд, комплексных обедов («табльдот»), меню специальных видов обслуживания (приемов, банкетов, от Шефа, сезонных, тематических и т.д.). Ассортиментный минимум. Порядок размещения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи. Сезонные и фирменные блюда в меню.	
	ПреЙскурант, назначение и содержание преЙскуранта. Последовательность размещения в преЙскуранте вино-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий. Карты напитков, вин. Назначение и содержание карт напитков. Последовательность размещения.	
	Требования к оформлению меню и преЙскурантов	
	Лабораторные работы	4
	1. Составление меню для различных типов предприятий.	4
	Практическое занятие	
	2. Составление различных видов меню	4
Самостоятельная работа обучающихся		
Тематика самостоятельной работы: Составление алгоритма написания меню, преЙскуранта, составление карты вин и меню.		
Подготовить реферат по истории происхождения меню.	2	
Самостоятельная проработка конспектов.	3	
Тема 1.4 Столовая посуда,	Содержание учебного материала	6

приборы, столовое белье	<p>Виды и назначение посуды. Столовая посуда и ее виды: фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая, её формы, размеры, назначение.</p> <p>Столовые приборы, их назначение и требования к ним. Столовое белье, которое применяется в предприятиях общественного питания и его характеристика.</p> <p>Столовая посуда из полимерных материалов, фольги и бумаги, деревянная и керамическая посуда. Посуда европейского образца.</p> <p>Уход за фарфоровой, стеклянной, металлической посудой. Уход за приборами, столовым бельем.</p> <p>Хранение столовой посуды, приборов, столового белья.</p> <p>Учет и оборот столовой посуды, приборов и столового белья. Журнал учета. Ответственность за сохранность посуды, приборов, столового белья.</p> <p>Порядок получения столовой посуды, приборов, столового белья. Соблюдение техники безопасности при использовании столовой посуды, приборов, белья.</p>	
	Лабораторные работы	
	3. Изучение ассортимента столовой посуды.	2
	4. Изучение ассортимента столовых приборов и столового белья.	
	Практическое занятие	
	3. Отработка практических навыков по подготовке столовой посуды к обслуживанию.	2
	4. Отработка практических навыков по складыванию полотняных салфеток.	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы:	
	Составление алгоритма ухода за столовой посудой, столовыми приборами	3
Реферат по теме: История столовой посуды.	2	
Реферат по теме: Современные виды столовой посуды и приборов.	2	
Самостоятельная проработка конспектов.	3	
Тема 1.5 Подготовка	Содержание учебного материала	13

торгового зала к обслуживанию посетителей	<p>Значение правильной организации подготовки торгового зала к обслуживанию посетителей. Требования к уборке помещений. Подготовка торгового зала к приему гостей. Размещение обеденных столов и стульев. Влияние конфигурации зала на размещение столов и стульев. Меры устранения недостатков.</p> <p>Получение столового белья, посуды и приборов. Проверка качества. Способы полировки посуды и приборов.</p> <p>Правила и порядок подготовки специй и приправ. Виды специй и приправ. Хранение и требования к качеству специй и приправ.</p> <p>Правила и порядок подготовки цветов при составлении букетов, композиций.</p> <p>Сервировка столов. Способы накрытия столов скатертями и замена скатертей. Общие правила и последовательность сервировки столов в зависимости от типа предприятия. Виды сервировки. Требования к сервировке столов и техника сервировки. Предыдущая и дополнительная сервировки столов. Подбор посуды, приборов и столового белья для данного вида обслуживания. Схемы сервировки столов.</p> <p>Складывание полотняных салфеток. Назначение полотняных салфеток. Способы складывания салфеток при различных видах обслуживания.</p> <p>Личная подготовка официанта к работе. Значение личной гигиены. Основные требования к форменной одежде, обуви.</p> <p>Медицинский осмотр и личная санитарная книжка работника. Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены. Методы организации труда официантов.</p>	
	Лабораторные работы	
	4.Выполнение предварительной, дополнительной, исполнительной сервировки стола.	4
	Практическое занятие	
	5.Подготовка зала. Отработка приёмов накрытия столов скатертью. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов.	4
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы:	
	Составление алгоритма сервировки столов (завтрак, обед, ужин).	3
	Реферат по теме: Сервировка столов.	2
	Реферат по теме: Новые виды специй и приправ используемые при приготовлении блюд, напитков	2
Самостоятельная проработка конспектов.	3	
Раздел 2. Кулинарная	40	

характеристика блюд и закусок		
Тема 2.1 Кулинарная характеристика блюд и закусок	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Понятие о технологическом процессе, сырье, полуфабрикат, блюдо, кулинарное изделие, готовая кулинарная продукция. Хранение продуктов питания и полуфабрикатов.</p> <p>Понятие о тепловой обработке продуктов и способы тепловой обработки. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при тепловой обработке.</p> <p>Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок: классификация, основные способы подачи, посуда, используемая для подачи холодных блюд и закусок. Характеристика наиболее распространенных закусок: овощное, рыбное и мясное ассорти, салаты, винегреты, бутерброды (открытые, закрытые, канапе). Требования к качеству холодных блюд и закусок, условия и сроки хранения.</p> <p>Кулинарная характеристика горячих закусок: сосиски в томате, тефтели в томатном соусе, почки жареные со свежими помидорами, почки в мандаринах с шампиньонами, корзины из теста с куриным фаршем или фаршем из дичи, раковые шейки или крабы с соусом, грибы белые или шампиньоны в сметане, жульены грибные и из птицы. Правила и технические приемы подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.</p> <p>Кулинарная характеристика блюд из рыбы в отварном, жареном, тушеном виде под разными соусами. Правила подбора гарнира и соуса к рыбным блюдам. Правила подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.</p> <p>Кулинарная характеристика блюд и гарниров из овощей в отварном, жареном, тушеном и запеченном виде: вкусовой гарнир, картофель отварной, картофельное пюре, капуста цветная, спаржа, стручки фасоли отваренные, рагу овощное, голубцы, перец и кабачки фаршированные, картофель «фри», драники. Правила подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.</p> <p>Кулинарная характеристика первых блюд: классификация, основные способы подачи, посуда, используемая для подачи блюд. Характеристика заправочных супов: борщей, рассольников, картофельных, овощных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.</p> <p>Кулинарная характеристика соусов: классификация, основные способы подачи, посуда, используемая для подачи соусов. Характеристика соусов с мукой: красные, белые, сметанные, грибные, молочные. Характеристика соусов без муки: масляные, сладкие, на масле (майонез), овощные маринады и заправки. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.</p> <p>Кулинарная характеристика блюд из мяса в отварном, жареном, тушеном виде под разными соусами. Ассортимент блюд из мяса, нарезанного крупными и мелкими кусками. Правила подбора гарнира и</p>	32

	<p>соуса к мясному блюду. Правила подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения. Особенности приготовления и подачи блюд из субпродуктов (печени, почек, мозга).</p> <p>Кулинарная характеристика блюд из жареного мяса, нарезанного порционными кусками (натуральными и панированными). Правила подбора гарнира и соуса к мясному блюду. Правила и технические приемы подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.</p> <p>Кулинарная характеристика, техника подачи сладких блюд: компотов, киселей, желе, муссов, мороженого, свежих фруктов и ягод, ягод с молоком или сливками, а также бахчевых - арбузов, дынь.</p> <p>Кулинарная характеристика горячих сладких блюд: пудингов, суфле, гренок с фруктами и прочее. Правила и технические приемы подачи, требования к качеству сладких блюд, условия и сроки хранения.</p> <p>Кулинарная характеристика горячих напитков. Правила заваривания, ассортимент и правила подачи чая и кофе. Особенности приготовления кофе "Гляссе". Требования к качеству чая и кофе, условия и сроки хранения.</p> <p>Кулинарная характеристика кофейных напитков, какао и горячего шоколада. Правила заваривания, технические приемы подачи, требования к качеству этих напитков, условия и сроки хранения.</p> <p>Кулинарная характеристика первых блюд: супов-пюре, прозрачных, сладких и молочных. Особенности приготовления национальных и фирменных первых блюд. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.</p> <p>Кулинарная характеристика блюд из мяса домашней птицы и дичи в отварном, жареном, тушеном виде: куры и цыплята отварные, куры и цыплята жареные, гусь или утка жареные, перепелка жареная, котлеты по-киевски, чахохбили из курицы. Правила подбора гарнира и соуса к блюду из птицы и дичи. Правила и технические приемы подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.</p> <p>Кулинарная характеристика блюд из яиц в отварном, жареном и запеченном виде. Ассортимент и особенности приготовления и подачи яиц, отварных (с разными сроками варки), яичница глазунья (натуральная и с гарниром), омлетов (натуральных, смешанных, фаршированных). Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.</p> <p>Кулинарная характеристика блюд из творога в натуральном, отварном, жареном и запеченном виде. Ассортимент, особенности приготовления и подачи, требования к качеству блюд из творога, условия и сроки хранения.</p>	
	Лабораторные работы	
	5.Отработка навыков подачи первых блюд: супы и бульоны	4
	6.Отработка навыков подачи вторых блюд	

	Практическое занятие	
	6.Отработка практических навыков по приготовлению несложных холодных блюд и закусок.	4
	7.Отработка практических навыков подачи холодных блюд и закусок	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы:	
	Составление технологических схем приготовления бутербродов (открытых, закрытых, банкетных).	4
	Реферат по теме: Ассортимент мясных горячих блюд.	3
	Реферат по теме: Ассортимент, технология приготовления холодных блюд и закусок	2
	Реферат по теме: Ассортимент, технология приготовления новых видов соусов.	2
	Самостоятельная проработка конспектов.	3
Раздел 3 Обслуживание посетителей		97
Тема 3.1 Обслуживание посетителей	Содержание учебного материала	
	Процесс обслуживания посетителей соблюдение требований охраны труда и техники безопасности в процессе обслуживания. Методы организации труда официантов, применение передовых инновационных методов и форм организации труда.	
	Встреча посетителей, приветствие, размещение гостей. Психология разных типов посетителей.	
	Подача меню и прейскурантов. Рекомендации блюд и вино-водочных изделий, коктейлей согласно ассортимента меню и прейскуранта.	
	Необходимость проверки соответствующей сервировки стола к заказу, осуществление приема заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Передача заказа в буфет, холодный и горячий цеха, получение и подготовка посуды для заказанных блюд. Техника приема заказа, в т.ч. через компьютерно-кассовую систему. Получение напитков и готовых блюд. Необходимость проверки полученной продукции по заказу. Требования к оформлению блюд.	
	Последовательность выполнения заказа. Основные способы подачи блюд: «в обнос», «в стол», с использованием приставного (подсобного) столика. Последовательность подачи закусок и блюд, холодных и горячих закусок. Последовательность подачи первых блюд. Подбор посуды и приборов для подачи супов в зависимости от их вида. Способы подачи различных видов супов и бульонов.	
	Последовательность подачи вторых блюд. Подбор посуды и приборов для подачи вторых блюд. Особенности подачи вторых блюд при индивидуальных и групповых заказах посетителей. Правила подачи гарниров и соусов ко вторым блюдам.	
	Последовательность подачи сладких блюд. Набор посуды для подачи сладких блюд. Правила оформления сладких блюд. Правила подачи свежих фруктов и ягод.	
	Последовательность подачи горячих напитков. Подбор посуды и сервировка стола перед подачей	36

	<p>горячих напитков. Порядок подачи чая, кофе, какао.</p> <p>Транширование блюд. Фламбирование блюд. Приготовление блюд на подсобном столике (гаридони).</p> <p>Особенности подачи отдельных видов закусок – сырная тарелка. Фондю, виды, технология приготовления и правила подачи.</p> <p>Соответствие ассортимента вино-водочных изделий характеру блюд. Техника открывания и подачи алкогольных напитков. Подача вин и других алкогольных напитков из подсобного столика (гаридона). Декантация вин. Работа сомелье в торговом зале. Понятие эногастрономия. Правила подачи вино-водочных изделий. Порядок сервировки стола в соответствии с подачей вино-водочных изделий. Температура подачи вино-водочных изделий, техника открывания бутылок и налива напитков. Особенности открытия и подачи шампанского. Правила подачи безалкогольных напитков. Уборка использованной посуды. Последовательность уборки стекла, тарелок, приборов. Решение конфликтных ситуаций с посетителем.</p> <p>Расчет с посетителями. Форма счета, содержание и порядок его заполнения. Подача счета и проведения расчетов. Расчет через компьютерно-кассовые системы.</p>	
	Лабораторные работы	
	7.Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Французский способ. Английский способ. Русский способ. Американский способ. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции	2
	Практическое занятие	
	8.Выполнение подачи блюд и напитков различными способами	
	9.Выполнение уборки стола	8
	10.Изучение видов платежей и выполнение расчёта с потребителем. Оформление счетов и расчёт с потребителем	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы:	
	Составление алгоритма обслуживания посетителей (приветствие, размещение за столом, подача меню, прием заказа, выполнение заказа)	4
	Составление алгоритма подачи блюд (в обнос, стол в стол, с помощью приставного (подсобного) стола)	3
	Реферат по теме: Декантация вин. Работа сомелье в торговом зале ресторана	2
	Реферат по теме: Ассортимент, технология приготовления современных видов десертов.	2
	Самостоятельная проработка конспектов.	3
Тема 3.2 Электронные	Содержание учебного материала	4

контрольно-кассовые аппараты	Развитие и улучшение конструкции кассовых аппаратов. Современные контрольно-кассовые аппараты. Основные функционально-технические характеристики электронных контрольно-кассовых аппаратов. Правила эксплуатации. Охрана труда при эксплуатации ЭККА. Документация кассира. Новые виды ЭККА.	
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составление алгоритма работы с контрольно – кассовым оборудованием. Самостоятельная проработка конспектов.	3 2
Тема 3.3 Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	
	Обслуживание потребителей на различных массовых банкетных мероприятиях. Виды обслуживания: обслуживание лиц, проживающих в гостиницах; обслуживание по предварительному заказу, обслуживание в дни праздников и при встрече Нового года, обслуживание свадебных и других праздничных вечеров, выездное обслуживание. Использование специальной посуды, оборудования, инвентаря, специальных колясок и подносов для работы. Организация обслуживания по типу "шведский стол" и "зал-экспресс". Подготовка торгового зала, расстановка мебели, сервировка столов. Составление праздничного меню, оформление приглашений. Правила обслуживания, режим работы ресторана в праздничные дни. Основные элементы обслуживания посетителей. Встреча посетителей, помощь в выборе места. Особенности организации и обслуживания свадебных и праздничных вечеров дома.	16
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	
	11.Сервировка свадебного стола	4
	12.Сервировка новогоднего стола	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить презентацию и видеоролики по специальным формам обслуживания. Составить меню для выездного Новогоднего коопоратива. Самостоятельная проработка конспектов.	4 3 2
Тема 3.4 Обслуживание	Содержание учебного материала	15

банкетов и приемов.	Общие правила обслуживания банкетов и приемов. Виды банкетов: банкет с частичным обслуживанием официантами, банкет с полным обслуживанием официантами (официальный банкет). Прием заказа, подготовка к проведению банкета. Расстановка столов, накрытие столов скатертями. Сервировка банкетного стола. Размещение гостей за банкетным столом и очередность их обслуживания. Аперитив. Время подачи аперитива. Правила обслуживания гостей за столом. Подача кофе. Подача десерта и горячих напитков. Банкет-чай. Особенности банкета. Расстановка столов, накрытия их скатертями. Набор посуды и приборов для сервировки столов. Порядок сервировки и правила обслуживания гостей за столом Обслуживание банкетов: фуршет, коктейль, буфет-бар. Их назначение, особенности и преимущества. Прием заказа. Подготовка помещения к проведению приема.	
	Лабораторные работы	
	8.Сервировка столов для банкета-чай	6
	9.Сервировка фуршетного стола	
	10.Комбинированный банкет. Подготовка посуды, приборов. Оформление зала	
	Практическое занятие	
	13.Выполнение сервировки стола к банкету с полным обслуживанием официантами	6
	14.Организация работы официанта при обслуживании банкета с полным обслуживанием официантами	
	15.Подготовка банкетного зала, сервировка столов для банкета с частичным обслуживанием официантами	
	Самостоятельная работа обучающихся	
Тематика самостоятельной работы: Составить алгоритм обслуживания банкетов с частичным обслуживанием официантами	3	
Составить алгоритм обслуживания банкетов с полным обслуживанием официантами	2	
Реферат по теме: Новые формы обслуживания на предприятиях общественного питания	2	
Самостоятельная проработка конспектов.	3	
Учебная практика.		
Виды работ: Подготовка посуды, приборов, столового белья; Сервировка столов для различных видов обслуживания. Подготовка торгового зала к обслуживанию. Приготовление, отпуск, требования к качеству несложных холодных блюд и закусок Приготовление, отпуск, требования к качеству супов. Прием и оформление заказа.	360	

<p>Обслуживание посетителей в ресторане. Обслуживание посетителей с использованием специальных форм обслуживания: экспресс обслуживание; шведский стол. Организация и проведения обслуживания различных видов банкетов: с полным или частичным обслуживанием; банкет-фуршет; прием-коктейль; банкет-чай; свадьба.</p>	
<p>Производственная практика</p>	
<p>Виды работ: Подготовка посуды, приборов, столового белья; Сервировка столов для различных видов обслуживания. Подготовка торгового зала к обслуживанию. Приготовление, отпуск, требования к качеству несложных холодных блюд и закусок Приготовление, отпуск, требования к качеству супов. Прием и оформление заказа. Обслуживание посетителей в ресторане. Обслуживание посетителей с использованием специальных форм обслуживания: экспресс обслуживание; шведский стол. Организация и проведения обслуживания различных видов банкетов: с полным или частичным обслуживанием; банкет-фуршет; прием-коктейль; банкет-чай; свадьба.</p>	350
<p>Тематика курсовых работ</p>	-
<p>Обязательная аудиторная нагрузка по курсовой работе</p>	-
<p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный</p>	
<p>Всего часов: 1013/202/101</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Организация обслуживания в общественном питании, товароведение пищевых продуктов»; «Физиологии питания, санитарии и гигиены»; «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда»; «Мастерская банкетный зал».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организация обслуживания в общественном питании, товароведение пищевых продуктов»

рабочие места обучающихся;
рабочее место преподавателя;
комплект учебно-методической документации;
комплект тестовых задач

Технические средства обучения

персональные компьютеры и компьютерные системы;
компьютерные обучающие и контролирующие программы;
образцы оборудования, инвентаря и посуды.

Оборудование мастерской банкетный зал и рабочих мест:

столы обычные;
банкетные и фуршетные;
кресла, стулья;
подсобные столы для официантов;
серванты, передвижные сервировочные столики;
холодильные шкафы;
инвентарь;
столовая посуда (фарфоровая, стеклянная, хрустальная, металлическая);
приборы и столовое белье (скатерти, салфетки, полотенца и ручки).

Оборудование учебного бара и рабочих мест:

барная стойка;
высокие стулья;
электромиксер;
автоматическая кофеварка;
электротостер;

кассовый аппарат;
льдогенератор;
термос для льда;
электроплита;
весы электронные;
шейкер;
терка;
щипцы;
вилка для фруктов;
дозаторы;
нож для цитрусовых;
сито;
ключи для открывания бутылок и банок;
стеклянная посуда (джиггеры, кувшины, креманки, графины, бокалы, рюмки, фужеры, чашки, крюшоницы, сифоны);
подносы;
столовые тарелки;
салфетницы;
ложки коктейльные;
шпажки и т.п.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации, так и в организациях, соответствующих профилю профессионального модуля ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания.

Преподавание МДК модуля должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательного учреждения (организации) и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Основы культуры профессионального общения», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Товароведение пищевых продуктов», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности»

должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете «Организация обслуживания в общественном питании, товароведение пищевых продуктов».

Лабораторно – практические занятия и учебная практика проводятся в мастерской банкетный зал согласно Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

- **текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

- **промежуточный контроль:** экзамен.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего, профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания и профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы: стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Радченко Л. «Организация производства и обслуживания на ПОП», 2013. – 328с.

2. Учебно-методическое пособие по дисциплине «Практикум «Официант-бармен» / сост. Л. В. Горбенко. – Тольятти: Изд-во ПВГУС, 2013. – 60с.

3. Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторанах. Учебник. Москва, «Высшая школа», 1976г.

4. Пятницкая Н.А., Лазарев Б.Г., Организация обслуживания в ПОП. – 3-е издание, 1990г.

Дополнительные источники:

1. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах: Практ.пособие. Москва «Высшая школа», 1990г.

2. Ридель Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания. – Ростов н/Д: «Феникс», 2002г.

3. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов –на- Дону: «Феникс», 1998г.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p>Знать: виды, типы и классы организаций общественного питания; основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; материально-техническую и информационную базу обслуживания; правила личной подготовки официанта к обслуживанию; виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале; правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; методы организации труда официантов; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; правила и технику уборки использованной посуды; порядок оформления счетов и расчета с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</p>	<p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию; обслуживать потребителей бара, буфета.</p>	<p>Текущий контроль. Выполнение практических и лабораторных работ Защита выполненных практических работ. Контрольные работы по темам МДК. Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике. Зачеты по разделу профессионального модуля. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>

<p>Уметь: подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукции на вынос; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; предоставлять счет и производить расчет с потребителем; соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену</p>	<p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию; обслуживать потребителей бара, буфета.</p>	
---	--	--