

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение №__
к ОП ПОиСПА по профессиям
16399 Официант,
16472 Пекарь

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ
16399 ОФИЦИАНТ (4 РАЗРЯДА)**
профессионального обучения и социально-профессиональной
адаптации обучающихся
по профессиям 16399 Официант, 16472 Пекарь

Тюмень 2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16399 Официант, 16472 Пекарь; Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. № 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94); Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утвержденными. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. № 30 (выпуск 51); Профессиональным стандартом Официант/Бармен, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ 09 марта 2022г. № 115н.; Профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 № 914н.

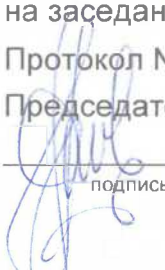
Разработчик: Коржавина Н.В., мастер производственного обучения

Рассмотрено и одобрено

на заседании ПЦК ИПиС

Протокол № 10 от 28.05.2026 г.

Председатель ПЦК

 К.С.Кондрашова

подпись

СОГЛАСОВАНО:


(должность)


(организация/предприятие)


" " 202 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Профессиональный модуль ПМ.02 Выполнение работ по профессии 16399 Официант (4 разряда) является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессии 16399 Официант.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков и соответствующие ему профессиональные компетенции (ОК, ПК):

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков
ПК 2.1	Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
ПК 2.2	Обслуживание гостей в зале организации питания
ПК 2.3	Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
ПК 2.4	Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	- прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания; - рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков; - передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; - досервировка стола в соответствии с заказом гостей организации питания; - получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания; - подача блюд и напитков гостям организации питания; - замена использованной посуды, приборов и столового белья; - подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания; - подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях; - сервировка столов с учетом вида мероприятия; - подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях.
-------------------------	--

уметь	- подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; - выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; - давать пояснения гостям по блюдам и напиткам; - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; - заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания; - использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания; - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; - досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков; - подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков; - презентовать гостям блюда и напитки при подаче; - производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей; - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; - разрешать конфликтные ситуации; - встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях; - соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия; - использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия; - выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях; - сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи.
знать	- нормативные правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - характеристика блюд и напитков, включенных в меню; - правила сочетаемости напитков и блюд; - классификация алкогольных и безалкогольных напитков; - ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и джестивов; - классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая; - нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности; - классификация кофе по видам и степени обжарки; - сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания; - правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов; - порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар; - виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей

	техника продаж и презентации блюд и напитков; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; - нормативные правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - правила и очередность подачи блюд и напитков; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей; - правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря; - правила и техника подачи блюд; - правила и техника подачи вина; - правила и техника подачи пива; - правила и техника подачи коктейлей; - правила и техника подачи крепких спиртных напитков; - правила и техника подачи чая и кофе; - правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов; - методы разрешения конфликтных ситуаций; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; - нормативные правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания; - порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях; - правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.
--	---

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

общее количество часов: 720 часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка – 720 часов,

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 180 часов;

учебная практика - 216 часов;

производственная практика - 324 часа.

1.5. Форма промежуточной аттестации: Экзамен

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональн ых и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова- тельной программы , час)	Объем образовательной программы, час					Самостоят ельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час			Практики		
			Обучение по МДК, в час.					
			Всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производс твенная	
лаборато рные работы и практиче ские занятия, часов	курсовая проект (работа), часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1 – 2.4 ОК 1-7	МДК.02.01 Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками	180	180	130	-			
ПК 2.1 – 2.4 ОК 1-7	Учебная практика	216				216		
ПК 2.1 – 2.4 ОК 1-7	Производственная практика	324					324	
	Всего:	720	180	130	-	216	324	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ. 02 Выполнение работ по профессии 16399 Официант (4 разряд)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК.02.01 Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками		180
Тема 1.1 Этапы организации обслуживания	Содержание	2
	Подготовительный этап	
	Основной этап	
	Завершающий этап	
Тема 1.2 Подготовка торговых залов к обслуживанию потребителей	Содержание	2
	Подготовка ресторанной мебели к обслуживанию (столы, стулья, кресла, диваны)	
	Подготовка подсобных столов, стейшн, серванта	
	Основные приемы расстановки столов в зале (рядами, по диагонали, шахматный порядок, островной, линейный и др.)	
	Практические занятия	4
	Практическое занятие № 1. Составить схему: «Варианты размещения обеденных столов в зале»	
Тема 1.3 Правила расчета с потребителями	Содержание	2
	Виды расчета (наличный, безналичный, кредитная карта)	
	Формы расчета (механизированная и автоматизированная)	
	Практические занятия	4
	Практическое занятие № 2. Выполнение техники расчета с гостем (заполнение бланка «счет»)	
Тема 1.4 Особенности обслуживания гостей на высшем уровне	Содержание	4
	Филетирование (мясо, рыба, фрукты и т.д.)	
	Транширование (кур, гусей, поросят, окорок, рыба)	
	Фламбирование блюд и десертов	
	Приготовление и подача блюд фондю	
	Практические занятия	16

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
	Практическое занятие № 3. Выполнение техники филетирования фруктов (яблоко, апельсин, банан, киви, груша)	4
	Практическое занятие № 4. Выполнение техники транширования птицы	4
	Практическое занятие № 5. Выполнение техники фламбирования сладких блюд, фруктов	4
	Практическое занятие № 6. Выполнение техники приготовления блюд фондю	4
Тема 1.5 Декантация вина	Содержание	4
	Подготовка рабочего места к выполнению декантации вина	
	Презентация вина гостю	
	Техника декантации вина	
	Практические занятия	4
	Практическое занятие № 7. Выполнение техники декантации вина	
Тема 1.6 Подача шампанского	Содержание	2
	Подготовка рабочего места к подаче шампанского	
	Правила откупоривания бутылки	
	Техника подачи шампанского	
	Практические занятия	4
	Практическое занятие № 8. Выполнение техники подачи игристого вина	
Тема 1.7 Подача горячих напитков	Содержание	4
	Классификация чай	
	Классификация кофе и кофейных напитков	
	Правила подачи горячих напитков	
	Практические занятия	4
	Практическое занятие № 9. Выполнение техники подачи горячих напитков	
Тема 1.8 Организация обслуживания приемов и банкетов	Содержание	4
	Виды приемов и банкетов	
	Правила приема заказа	
	Подготовка к проведению приемов и банкетов	
	Роль менеджера в организации банкетной службы	
	Содержание	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
Тема 1.9 Банкет с полным обслуживанием официантами	Прием заказа	
	Расстановка мебели, накрытие столов скатертями	
	Сервировка стола	
	Правила размещения гостей за столом	
	Обслуживание банкета	
	Практические занятия	12
	Практическое занятие № 10. Оформление заказ-счета на обслуживание банкет-обеда	4
	Практическое занятие № 11. Выполнение сервировки банкетного стола с полным обслуживанием	4
Тема 1.10 Банкет с частичным обслуживанием официантами	Практическое занятие № 12. Составление заявок на столовую посуду, приборы и белье для проведения банкета с полным обслуживанием официантами	4
	Содержание	2
	Особенности организации банкета	
	Сервировка стола	
	Обслуживание банкета	
	Практические занятия	12
	Практическое занятие № 13. Оформление заказ-счета на обслуживание банкет-ужина	4
Тема 1.11 Банкет-фуршет	Практическое занятие № 14. Выполнение сервировки банкетного стола с частичным обслуживанием	4
	Практическое занятие № 15. Составление заявок на столовую посуду, приборы и белье для проведения банкета с частичным обслуживанием официантами	4
	Содержание	2
	Подготовка к банкету	
	Сервировка фуршетного стола	
	Обслуживание банкета-фуршета	
	Практические занятия	8
	Практическое занятие № 16. Оформление заказ-счета на обслуживание банкет-фуршета	4
	Практическое занятие № 17. Выполнение сервировки фуршетного стола	4

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
Тема 1.12 Банкет-коктейль	Содержание	2
	Преимущества банкетов коктейль	
	Подготовка к обслуживанию	
	Обслуживание гостей	
	Практические занятия	4
	Практическое занятие № 18. Выполнение сервировки банкетного зала к обслуживанию гостей на банкет-коктейле	
Тема 1.13 Банкет-чай	Содержание	2
	Подготовка к банкету	
	Обслуживание гостей	
	Официальные приемы за чайными столами	
	Практические занятия	4
	Практическое занятие № 19. Выполнение сервировки чайного стола	
Тема 1.14 Банкет-свадьба	Содержание	2
	Прием заказа	
	Подготовка официантов. Расстановка мебели	
	Сервировка стола	
	Встреча и обслуживание гостей	
	Практические занятия	4
	Практическое занятие № 20. Выполнение сервировки свадебного стола	
Тема 1.15 Обслуживание по типу «шведского стола»	Содержание	2
	Подготовка к обслуживанию (предварительная сервировка столов)	
	Ассортимент продукции шведского стола	
	Организация обслуживания по типу шведского стола	
	Практические занятия	8
	Практическое занятие № 21. Составление меню для обслуживания шведского стола	4
	Практическое занятие № 22. Выполнение сервировки шведского стола	4
	Содержание	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
Тема 1.16 Обслуживание по типу сырной тележки	Виды сыра	4
	Принципы раскладки сыра на тарелке	
	Правила оформления и подачи сырной тарелки, тележки	
	Практические занятия	
	Практическое занятие № 23. Выполнение нарезки сыра и оформление сырной тарелки	
Тема 1.17 Обслуживание в номерах гостиниц	Содержание	2
	Room-service, order taker	12
	Виды завтраков	
	Стандарты подачи заказа в номер	
	Практические занятия	
	Практическое занятие № 24. Заполнение бланков: заявки на обслуживание гостей завтраками	4
	Практическое занятие № 25. Выполнение подготовки тележки/подноса для обслуживания в номере	4
	Практическое занятие № 26. Выполнение техники подачи блюд европейским методом	4
Тема 1.18 Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте	Содержание	2
	Вагон-ресторан, вагон-кафе, вагон-бар, вагон-буфет	4
	Сервировка стола	
	Обслуживание пассажиров	
	Практические занятия	
	Практическое занятие № 27. Выполнение предварительной сервировки стола в вагоне - ресторане	
Тема 1.19 Обслуживание пассажиров воздушного транспорта	Содержание	2
	Виды бортового питания	4
	Сервировка подносов	
	Сервисное обслуживание	
	Практические занятия	
	Практическое занятие № 28. Выполнение предварительной сервировки стола на воздушном транспорте	
	Содержание	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
Тема 1.20 Обслуживание пассажиров водного транспорта	Индустрия морских путешествий (Круиз)	4
	Особенности сервировки столов	
	Организация обслуживания	
	Практические занятия Практическое занятие № 29. Выполнение предварительной сервировки стола на водном транспорте	
Тема 1.21 Обслуживание праздничных вечеров	Содержание	2
	Виды праздников, классификация	
	Праздничная сервировка стола	
	Процесс обслуживания гостей	
	Практические занятия	14
	Практическое занятие № 30. Выполнение тематической сервировки столов (Новый год, Рождество)	4
	Практическое занятие № 31. Выполнение тематической сервировки столов (23 февраля, 8 Марта)	4
	Практическое занятие № 32. Выполнение тематической сервировки столов (Масленица)	4
	Практическое занятие № 33. Выполнение тематической сервировки столов (9 мая)	2
Учебная практика		216
Виды работ: - ознакомиться с предприятием, с правилами внутреннего распорядка, учредителями; - прослушать инструктаж по пожарной безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - пройти вводный инструктаж на рабочем месте официанта; - определить место расположения предприятия общественного питания, его тип, класс и специализацию; - ознакомиться с предложениями предприятия; - ознакомиться с формами обслуживания посетителей на предприятии; - определить стиль оформления и оснащение торгового зала; - изучить структуру и планировку предприятия - торговых и подсобных помещений; - ознакомиться с основными целями, задачи, видами деятельности предприятия, ассортиментом предоставляемых услуг; - проанализировать должностную инструкцию официанта (основные этапы личной подготовки официанта к приему гостей); - проанализировать технику безопасности в работе официанта;		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
	- ознакомиться с требованиями, предъявляемых к обслуживающему персоналу; - отработать технику подготовки зала к обслуживанию, подготовки рабочего места; - проверить санитарное состояние мебели и оборудования торгового зала; - ознакомиться с ассортиментом ресторанного белья, посуды и приборов; - выполнить инвентаризацию и учет столового белья, посуды и приборов; - отработать технику подготовки столового белья к обслуживанию; - выполнить технику складывания полотняных салфеток для повседневного обслуживания; - выполнить технику складывания полотняных салфеток для банкетного обслуживания; - выполнить полировку столовой посуды; - выполнить полировку столовых приборов; - выполнить полировку стекла, хрусталя; - выполнить предварительную сервировку стола к завтраку; - выполнить предварительную сервировку стола к обеду; - выполнить предварительную сервировку стола к ужину; - выполнить исполнительную сервировку стола; - изучить основные позиции меню, карты вин и напитков; - ознакомиться с перечнем блюд и напитков, реализуемых в зале; - встретить гостей; - проводить гостей в зал; - рассадить гостей за столом с учетом их пожеланий и возможностями зала, с соблюдением правил ресторанного этикета и протокола; - проконсультировать о предложениях и действующих скидках; - отработать технику по приему заказа; - отработать технику по бронированию столиков по телефону; - отработать технику по приему заказа на вынос; - отработать технику по оформлению и уточнению заказа; - выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию гостей на высшем уровне; - отработать приемы обслуживания гостей на высшем уровне; - отработать технику подачи холодных закусок, реализуемых на предприятии; - отработать технику подачи горячих закусок, реализуемых на предприятии; - отработать технику подачи первых блюд реализуемых на предприятии;	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
	- отработать технику подачи вторых блюд реализуемых на предприятии; - отработать технику подачи холодных и горячих напитков, реализуемых на предприятии; - выполнить подготовку рабочего места к обслуживания банкета по типу «шведский стол»; - отработать технику обслуживания банкета по типу «шведский стол»; - выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию банкета «фуршет»; - отработать технику обслуживания банкета «фуршет»; - выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию банкета «прием-коктейль»; - отработать технику обслуживания банкета «прием-коктейль»; - выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию дневных и вечерних дипломатических приемов; - отработать технику обслуживания дневных и вечерних дипломатических приемов; - выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию банкетов по типу «кофе-брейк»; - отработать технику обслуживания банкетов по типу «кофе-брейк»; - выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию официальных банкетов с полным обслуживанием официантами; - отработать технику обслуживания официальных банкетов с полным обслуживанием официантами; - выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию официальных банкетов с частичным обслуживанием официантами; - отработать технику обслуживания официальных банкетов с частичным обслуживанием официантами; - выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию гостей на высшем уровне; - отработать приемы обслуживания гостей на высшем уровне; - отработать приемы замены и сбора использованной посуды и приборов; - отработать приемы уборки столов, замена скатертей; - отработать технику наличного расчета с гостями; - отработать технику безналичного расчета с гостями; - отработать технику подготовки счета; - отработать технику принятия оплаты у гостя	
Производственная практика		324
Виды работ: - ознакомиться с предприятием, с правилами внутреннего распорядка, учредителями; - прослушать инструктаж по пожарной безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - пройти вводный инструктаж на рабочем месте официанта;		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
	- определить место расположения предприятия общественного питания, его тип, класс и специализацию; - ознакомиться с предложениями предприятия; - ознакомиться с формами обслуживания посетителей на предприятии; - определить стиль оформления и оснащение торгового зала; - изучить структуру и планировку предприятия - торговых и подсобных помещений; - ознакомиться с основными целями, задачи, видами деятельности предприятия, ассортиментом предоставляемых услуг; - проанализировать должностную инструкцию официанта (основные этапы личной подготовки официанта к приему гостей); - проанализировать технику безопасности в работе официанта; - ознакомиться с требованиями, предъявляемых к обслуживающему персоналу; - отработать технику подготовки зала к обслуживанию, подготовки рабочего места; - проверить санитарное состояние мебели и оборудования торгового зала; - ознакомиться с ассортиментом ресторанного белья, посуды и приборов; - выполнить инвентаризацию и учет столового белья, посуды и приборов; - отработать технику подготовки столового белья к обслуживанию; - выполнить технику складывания полотняных салфеток для повседневного обслуживания; - выполнить технику складывания полотняных салфеток для банкетного обслуживания; - выполнить полировку столовой посуды; - выполнить полировку столовых приборов; - выполнить полировку стекла, хрусталя; - выполнить предварительную сервировку стола к завтраку; - выполнить предварительную сервировку стола к обеду; - выполнить предварительную сервировку стола к ужину; - выполнить исполнительную сервировку стола; - изучить основные позиции меню, карты вин и напитков; - ознакомиться с перечнем блюд и напитков, реализуемых в зале; - встретить гостей; - проводить гостей в зал; - рассадить гостей за столом с учетом их пожеланий и возможностями зала, с соблюдением правил ресторанного этикета и протокола; - проконсультировать о предложениях и действующих скидках; - отработать технику по приему заказа;	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
	- отработать технику по бронированию столиков по телефону; - отработать технику по приему заказа на вынос; - отработать технику по оформлению и уточнению заказа; - выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию гостей на высшем уровне; - отработать приемы обслуживания гостей на высшем уровне; - отработать технику подачи холодных закусок, реализуемых на предприятии; - отработать технику подачи горячих закусок, реализуемых на предприятии; - отработать технику подачи первых блюд реализуемых на предприятии; - отработать технику подачи вторых блюд реализуемых на предприятии; - отработать технику подачи холодных и горячих напитков, реализуемых на предприятии; - отработать технику подачи алкогольных напитков реализуемых на предприятии; - отработать технику подачи безалкогольных напитков реализуемых на предприятии; - отработать технику подачи чая разных сортов реализуемых на предприятии; - отработать технику подачи кофе и кофейных напитков реализуемых на предприятии; - отработать технику подачи какао и горячего шоколада реализуемого на предприятии; - выполнить подготовку рабочего места к обслуживания банкета по типу «шведский стол»; - отработать технику обслуживания банкета по типу «шведский стол»; - выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию банкета «фуршет»; - отработать технику обслуживания банкета «фуршет»; - выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию банкета «прием-коктейль»; - отработать технику обслуживания банкета «прием-коктейль»; - выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию дневных и вечерних дипломатических приемов; - отработать технику обслуживания дневных и вечерних дипломатических приемов; - выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию банкетов по типу «кофе-брейк»; - отработать технику обслуживания банкетов по типу «кофе-брейк»; - выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию официальных банкетов с полным обслуживанием официантами; - отработать технику обслуживания официальных банкетов с полным обслуживанием официантами; - выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию официальных банкетов с частичным обслуживанием официантами; - отработать технику обслуживания официальных банкетов с частичным обслуживанием официантами; - выполнить подготовку рабочего места к обслуживанию гостей на высшем уровне;	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
- отработать приемы обслуживания гостей на высшем уровне; - отработать приемы замены и сбора использованной посуды и приборов; - отработать приемы уборки столов, замена скатертей; - отработать технику наличного расчета с гостями; - отработать технику безналичного расчета с гостями; - отработать технику подготовки счета; - отработать технику принятия оплаты у гостя		
Всего		720

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Оборудование учебного кабинета, лаборатории, мастерской:

- сервировочные столы (квадратные, прямоугольные), стулья;
- серванты;
- подсобные столы;
- передвижные сервировочные столы;
- столовое бельё (скатерти, салфетки, ручки, юбки, зольники, полотенца);
- фарфоровая, фаянсовая, керамическая, металлическая посуда;
- стеклянная, хрустальная посуда;
- основные приборы (закусочные, столовые, рыбные, десертные, фруктовые);
- дополнительные приборы (ложки для раскладки салатов, разливательные, соусы; щипцы кондитерские; лопатка икорная, рыбная, кондитерская; нож и вилка для сыра, лимона, разделочные; вилка для фондю);
- комплект ножей, подходящий для обслуживания с использованием подстановочного столика;
- штопор, нарезник;
- декантер;
- перчатки для сервиса;
- ручка;
- блокнот;
- спички или зажигалка;
- инструмент для удаления крошек со скатерти;
- меню, карта вин, карта бара;
- спиртовки;
- таганчики;
- разделочные доски для транширования;
- фондюшница;
- корзинки для вина;
- подносы;
- менажница;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, дидактические материалы и др.

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска, средства аудио визуализации, наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, фильмы, презентации).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Законодательные и нормативные документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.).
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта. (в ред. от 31 декабря.).
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.00.
4. Федеральный закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» от 27.10.2008 № 178 – ФЗ.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

3.2.2. Электронные издания:

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для СПО / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. - 2-е изд. - Москва: Юрайт, 2023. - 184 с. - (Профессиональное образование). - URL: <https://urait.ru/bcode/518335>
2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538017>
3. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 308 с. - URL: e.lanbook.com

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ПК 4.1 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки	- выполнение приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания; - выполнение рекомендаций гостям организации питания по выбору блюд напитков; - передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; - досервировка стола в соответствии с заказом гостей организации питания	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - письменного и устного тестирования; - практических заданий по учебной и производственной практикам; - видов заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - видов заданий экзамена по профессиональному модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 4.2 Обслуживание гостей в зале организации питания	- получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания; - выполнение подачи блюд и напитков гостям организации питания; - выполнение замены использованной посуды, приборов и столового белья	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - письменного и устного тестирования; - практических заданий по учебной и производственной практикам; - видов заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - видов заданий экзамена по профессиональному модулю;

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы оценки
		- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 4.3 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий	- подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятия в организациях питания; - подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях; - выполнение сервировки столов с учетом вида мероприятия; - выполнение подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - письменного и устного тестирования; - практических заданий по учебной и производственной практикам; - видов заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - видов заданий экзамена по профессиональному модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 4.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы	- подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей; - проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - письменного и устного тестирования; - практических заданий по учебной и производственной практикам; - видов заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы оценки
		- видов заданий экзамена по профессиональному модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- проявление интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на экзамене и экзамене квалификационном
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- выбор методов и способов решения профессиональных задач; - качество выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на экзамене и экзамене квалификационном
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- выбор решения в учебной и профессиональной деятельности; - принятие ответственности за результаты	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на экзамене и экзамене квалификационном
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- использование и применение информации для профессионального и личностного развития	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на экзамене и экзамене квалификационном
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на экзамене и экзамене

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы оценки
		квалификационном
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с одногруппниками, преподавателями и мастерами в процессе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на экзамене и экзамене квалификационном
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- участие в военно-патриотических мероприятиях; - участие в военно-спортивных объединениях; - выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов	Результаты участия в соревнованиях (диплом, сертификат, удостоверение, благодарственное письмо, грамота)