

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

*Приложение № ____
к программе профессиональной подготовки
по профессиям
16675 Повар, 16399 Официант*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16399 "ОФИЦИАНТ (4 РАЗРЯДА)"

профессиональной подготовки обучающихся
по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант

Тюмень 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утв. 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, утв. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. N 30 (выпуск 51); Профессиональным стандартом Официант/Бармен, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ 01 декабря 2015 г. N 910н

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Одобрено

на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 «28» ноя 2020 г.

Председатель ПЦК

Бармакина Н.Ю.
(Подпись)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

Н.В. Бочанова
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Уровлева Елена
(должность)

ООО «Тех. Ресурсы Тюмени»
(организация/предприятие)

Михайлов Михаил
«28» 05 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Выполнение работ по профессии 16399 Официант (3 разряда)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа ПМ.04 Выполнение работ по профессии 16399 Официант (4 разряда) является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям: 16675 Повар, 16399 Официант, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1 Сервировка столов и организация питания

ПК 4.2 Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них.

ПК 4.3 Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания

ПК 4.4 Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы

ПК 4.5 Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения видом профессиональной деятельности выполнение работ по профессии 16399 Официант и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале
- Досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания
- Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
- Замена использованной посуды, приборов и столового белья
- Контроль предварительной сервировки столов
- Обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов
- Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
- Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар
- Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков
- Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
- Подача вторых блюд
- Подача горячих закусок
- Подача горячих напитков
- Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях
- Подача первых блюд
- Подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий
- Подача холодных закусок
- Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания
- Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях

- Получение из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья
- Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков
- Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания
- Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей
- Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков
- Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия
- Сервировка столов с учетом стандартов организации питания
- Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов

уметь:

- Встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
- Готовить отчет по выполненным заказам
- Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
- Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов
- Осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов
- Осуществлять прием заказа на блюда и напитки
- Оценивать качество сервировки столов
- Оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них
- Подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
- Подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами
- Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания
- Предоставлять счет потребителям организации питания
- Производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания
- Производить расчет с потребителями согласно счету
- Размещать заказ потребителя
- Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила
- Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню
- Соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей

знать:

- Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов

- Информационная база обслуживания
- Материально-техническая база обслуживания
- Методы подачи блюд в организациях питания
- Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания
- Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях
- Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания
- Правила и очередность подачи блюд и напитков
- Правила и техника замены использованной столовой посуды
- Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания
- Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет
- Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании
- Правила сочетаемости напитков и блюд
- Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминалов
- Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре
- Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
- Технологии сервировки столов
- Требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- Формы расчетов с потребителями организаций питания
- Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню

1.3 Количество часов на освоение программы 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.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Сервировка столов и организация питания
ПК 4.2	Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них
ПК 4.3	Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания
ПК 4.4	Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы
ПК 4.5	Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания
ОК 1	Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
ОК 3	Нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
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.04 Выполнение работ по профессии 16399 Официант (4 разряд)

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, часов	Учебная часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПМ. 04 Выполнение работ по профессии 16399 Официант (4 разряд)		720	180			216	324
ПК 4.1-4.5	МДК.04.01 Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками	180	180	130			
	Учебная практика	216				216	324
	Производственная практика	324					
	Всего:	720	180			216	324

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ. 04 Выполнение работ по профессии 16399 Официант (4 разряд)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.04 Выполнение работ по профессии 16399 Официант (4 разряд)		720	
МДК.04.01 Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками		180	
Тема 1 Торговые помещения, их характеристика	Содержание	2	1
	Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания Прогрессивные технологии обслуживания		
	Характеристика торговых помещений		
	Интерьеры залов		
	Оборудование залов		
Тема 2 Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание	2	1
	Основные средства информации: общие (реклама, маркировка товаров, технические документы)		
	Основные средства информации: специфические (меню, карты вин и коктейлей, консультации гостю)		
	Спрос и реклама в общественном питании		
Тема 3 Столовая посуда, приборы, белье	Содержание	2	2
	Характеристика фарфоровой, керамической, хрустальной и стеклянной посуды		
	Характеристика металлической посуды, характеристика столовых приборов		
	Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья		
	Практические занятия	12	
	Практическое занятие № 1 Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья	6	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Практическое занятие № 2 Составление акта на бой, лом, утраты посуды и приборов	6	
Тема 4 Этапы организации обслуживания	Содержание	2	1
	Подготовительный этап		
	Основной этап		
	Завершающий этап		
	Подготовительный этап		
Тема 5 Подготовка посуды, приборов, столового белья к обслуживанию	Содержание	2	1
	Порядок получения столовой посуды, столового белья		
	Правила подготовки столового белья		
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие № 3 Техника полировки тарелок, стекла, столовых приборов	4	
	Практическое занятие № 4 Техника накрытия столов скатертями	4	
Тема 6 Предварительная сервировка стола к завтраку	Содержание	4	1
	Накрытие стола скатертью		
	Последовательность сервировки стола столовой посудой, приборами		
	Оценка качества сервировки столов		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 5 Выполнение предварительной сервировки стола к завтраку		
Тема 7 Предварительная сервировка стола к обеду	Содержание	4	2
	Накрытие стола скатертью		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Последовательность сервировки стола столовой посудой, приборами		
	Оценка качества сервировки столов		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 6 Выполнение предварительной сервировки стола к обеду		
Тема 8 Предварительная сервировка стола к ужину	Содержание	4	2
	Накрытие стола скатертью		
	Последовательность сервировки стола столовой посудой, приборами		
	Оценка качества сервировки столов		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 7 Выполнение предварительной сервировки стола к ужину		
Тема 9 Организация процесса обслуживания в зале	Содержание	4	2
	Досервировка стола в соответствии с принятым заказом		
	Правила подачи продукции сервис-бара		
	Основные методы подачи блюд (французский, английский, русский, немецкий, европейский и комбинированный)		
	Последовательность и правила подачи блюд и закусок		
	Практические занятия	28	
	Практическое занятие № 8 Выполнение техники сервировки стола в присутствии гостей в зале	4	
	Практическое занятие № 9 Выполнение приемов подачи блюд и напитков (французский, английский методы)	4	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Практическое занятие № 10 Выполнение приемов подачи блюд и напитков (русский, немецкий методы)	4	
	Практическое занятие № 11 Выполнение приемов подачи блюд и напитков (европейский и комбинированный)	4	
	Практическое занятие № 12 Работа с подносом	4	
	Практическое занятие № 13 Выполнение уборки и замены использованной посуды, приборов (в две тарелки)	4	
	Практическое занятие № 14 Выполнение уборки и замены использованной посуды, приборов (в три тарелки)	4	
Тема 11 Организация обслуживания банкетов	Содержание	4	1
	Виды приемов и банкетов		
	Правила приема заказа		
	Подготовка к проведению приемов и банкетов		
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие № 15 Оформление заказ-счета на обслуживание банкета	4	
	Практическое занятие № 16 Выполнение сервировки банкетных столов с частичным обслуживанием под руководством официанта	4	
Тема 12 Банкет с полным обслуживанием официантами	Содержание	2	1
	Прием заказа		
	Расстановка мебели, накрытие столов скатертями		
	Сервировка стола		
	Правила размещения гостей за столом		
	Практические занятия	8	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Практическое занятие № 17 Выполнение сервировки банкетного стола с полным обслуживанием	4	
	Практическое занятие № 18 Составление заявок на столовую посуду, приборы и белье для проведения банкета с полным обслуживанием официантами	4	
Тема 13 Банкет с частичным обслуживанием официантами	Содержание	2	1
	Особенности организации банкета		
	Сервировка стола		
	Обслуживание банкета	6	
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 19 Выполнение сервировки банкетного стола с частичным обслуживанием		
Тема 14 Банкет-фуршет	Содержание	4	1
	Подготовка к банкету		
	Сервировка фуршетного стола		
	Обслуживание банкета-фуршета		
	Подготовка к банкету		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 20 Выполнение сервировки фуршетного стола		
Тема 15 Обслуживание по типу «шведского стола»	Содержание	4	1
	Подготовка к обслуживанию (предварительная сервировка столов)		
	Ассортимент продукции шведского стола		
	Практические занятия	6	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Практическое занятие № 21 Организация обслуживания по типу шведского стола		
Тема 16 Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание	4	1
	Специальные виды услуг: определение, классификация		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий		
	Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха, обслуживание на транспорте		
	Практические занятия	30	
	Практическое занятие № 22 Выполнение обслуживания тематических мероприятий	6	
	Практическое занятие № 23 Составление меню для участников конференций, симпозиумов, совещаний, тематических вечеров	6	
	Практическое занятие № 24 Выполнение сервировки праздничных тематических столов	6	
	Практическое занятие № 25 Выполнение обслуживания в местах массового отдыха	6	
	Практическое занятие № 26 Выполнение обслуживания на транспорте	6	
Тема 17 Правила расчета с потребителями	Содержание	4	1
	1 Виды расчета (наличный, безналичный, кредитная карта)		
	2 Формы расчета (механизированная и автоматизированная)		
Комплексный экзамен			
Всего		140	
Учебная практика		216	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> - прохождение инструктажа по охране труда, вводного инструктажа на рабочем месте официанта/ бармена ознакомление с правилами пожарной безопасности - ознакомление с должностными обязанностями официанта/ бармена - участие в подготовке зала к обслуживанию: уборка, расстановка торгового оборудования - выполнение техник накрытия столов скатертями, складывание салфеток различной формы - подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию - участие в выполнении предварительной сервировки столов (завтрак, обед, ужин, бизнес-ланч) - участие во встрече и размещении гостей в зале - участие в выполнении приема и оформлении заказа - участие в обслуживании в зале (правила подачи продукции сервис-бара, подача блюд и закусок) - участие в выполнении видов расчетов с потребителями - участие в обслуживании банкетов (с частичным и полным обслуживанием) - участие в обслуживании приемов (фуршет, прием-коктейль, кофе-брейк) - участие в обслуживании тематических мероприятий - участие в обслуживании по типу «шведский стол» - участие в обслуживании в барах, буфетах - участие в приготовлении и оформлении смешанных напитков (холодных и горячих) Дифференцированный зачет			
Производственная практика		324	
Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> - прохождение инструктажа по охране труда, вводного инструктажа на рабочем месте официанта/ бармена ознакомление с правилами пожарной безопасности - ознакомление с должностными обязанностями официанта/ бармена - подготовка зала к обслуживанию: уборка, расстановка торгового оборудования 			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<ul style="list-style-type: none"> - накрытие столов скатертями, и оформление салфеточками различной формы (в соответствии с мероприятием) - встреча и размещение гостей в зале - выполнение приема и оформление заказа - обслуживание в зале (правила подачи продукции сервис-бара, подача блюд и закусок) - выполнение видов расчетов с потребителями - обслуживание банкетов (с частичным и полным обслуживанием) - обслуживание приемов (фуршет, прием-коктейль, кофе-брейк) - обслуживание тематических мероприятий - обслуживание по типу «шведский стол» - обслуживание в барах, буфетах - приготовление и оформление смешанных напитков (холодных и горячих) - выполнение приёма заказа на бронирование столика и продукцию на вынос - консультировать гостей по выбору блюд и напитков в меню, карте вин - выполнение подачи блюд и напитков гостям различными способами - выполнение обслуживания с учетом правил, действующих скидок предприятия в определенные дни и часы Дифференцированный зачет			
Квалификационный экзамен			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

Организации и технологии обслуживания в барах;

Оборудование учебных кабинетов:

- сервировочные столы, 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, соуса; 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
 - меню, карта вин, карта бара
 - разделочные доски для транширования
 - фондюшница
 - корзинки для вина
 - подносы
 - менажница
 - оборудование бара: барная стойка, холодильник, холодильник-витрина, кофемолка, кофеварка, льдогенератор, соковыжималка, гранитор, блендер, миксер, мельница для льда
 - инвентарь и инструмент бара: мерная посуда (мензурка, джиггер, унцовка, мерная кружка), шейкер, стрейнер, ведро для льда (айс-бакет), смешительный стакан, риммер, щипцы для льда, карбовочные ножи, нож для снятия цедры, барная ложка, совок для льда, гейзеры-дозаторы, ложка для льда, лоток для фруктов, стоппер, ручная соковыжималка, емкости для специй
 - стеклянная посуда бара: шот-стопка, хот-шот, олд-фешенд, рокс, тумблер, хайбол, коллинз, зомби, коньячный бокал, бокал мартини, коктейльная рюмка, бокал айриш-кофе, бокал флуте, шампанское блюдце, бокал для шампанского, винный бокал, шерри, рюмка сауэр, бокал гоблет, рюмка маргарита, ликерная рюмка, рюмка пусс-кафе, бокал харикейн, кружки, стаканы и бокалы для пива;
- Учебно-методическое сопровождение:
- комплект учебно-методической документации
 - комплект бланков технологической документации
- Технические средства обучения:
- компьютер, интерактивная доска, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, фильмы, презентации).

4.2 Информационное обеспечение обучения

Законодательные и нормативные документы

1. О защите прав потребителей: Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 18.03.2019)
2. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ. (в ред. от 03.08.2018)
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (в ред. от 23.04.2018)
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
6. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Основная литература

10. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2019. - 332 с. - (Серия: Профессиональное образование). - Режим доступа: www.biblio-online.ru

Дополнительная литература

11. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Академия, 2015. – 432 с.- <http://www.academia-moscow.ru>
12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - Москва : Юрайт, 2019. - 179 с. - (Серия: Профессиональное образование).

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

При освоении профессионального модуля предусматривается использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий, электронных образовательных ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий, что позволяет формировать и развивать общие и профессиональные компетенции обучающихся. Реализация профессионального модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательного процесса обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Сервировка столов и организация питания	Подготовка рабочего места в соответствии с нормативными требованиями. Выполнение: - видов сервировки столов - подачи блюд и напитков, - подготовки приборов к обслуживанию (фарфоровой, стеклянной посуды) - подготовки столовых приборов в соответствии с заданной последовательностью - техник складывания салфеток, накрытия скатертями столов в соответствии с видами - видов сервировки столов	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях Оценка: письменного и устного тестирования. Промежуточный/ итоговый контроль: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного
ПК 4.2 Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них.	Подготовка рабочего места в соответствии с нормативными требованиями. Выполнение: - алгоритма встречи и размещения потребителей с соблюдением правил ресторанного этикета - консультаций в формате рекомендаций по выбору меню, карты вин - оформления и уточнения заказа - приема заказа на блюда и напитки - размещения заказа потребителей	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях Оценка: письменного и устного тестирования. Промежуточный/ итоговый контроль: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного
ПК 4.3 Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания	Подготовка рабочего места в соответствии с нормативными требованиями. Выполнение: - уборки и замены использованной посуды в соответствии с правилами и требованиями, алгоритмом	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях Оценка: письменного и устного тестирования.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	- подачи готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания	Промежуточный/ итоговый контроль: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного
ПК 4.4 Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы	Подготовка рабочего места в соответствии с нормативными требованиями. Выполнение: - сдачи использованной посуды, приборов, столового белья в соответствии с правилами и требованиями, алгоритмом Объяснение: - правил выбора формы расчета с потребителем. - применения алгоритма расчетов с потребителями	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях Оценка: письменного и устного тестирования. Промежуточный/ итоговый контроль: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного
ПК 4.5 Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся уровень развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес	Применение потенциала в профессиональной деятельности для эффективной работы	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности	Обоснование собственного выбора решения в ситуационных упражнениях, приближенных к области профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях в сфере обслуживания	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи	Верный поиск требуемой информации и ее адекватное использование для выполнения производственных задач	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с одноклассниками, преподавателями в процессе обучения и в ситуациях, приближенных к производственным	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы