

ПРИЛОЖЕНИЕ 39

**К ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЕ (ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО
с работодателем

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора

_____ М.В. Русских

« » _____ 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 05. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧИМ ПРОФЕССИЯМ
«ОФИЦИАНТ», «БАРМЕН», «БУФЕТЧИК»»
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

**43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Орлов, 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля
составлена на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 43.02.01
Организация обслуживания в общественном питании

Организация-разработчик: Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

Составитель:

Кононова Антонина Витальевна - преподаватель КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Техническая экспертиза: Щенникова Л.В., председатель ПЦК преподавателей «Сферы обслуживания» КОГПОБУ «ОВСХК»

Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по рабочим профессиям «официант», «бармен», «буфетчик»» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании соответствует требованиям ФГОС, создана с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений, навыков, профессиональных и дополнительных компетенций по профессиональному модулю, логику изучения модуля с указанием последовательности междисциплинарных курсов, тем, вопросов и общего количества времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по профессиональному модулю, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровневых планируемых результатов, выделены практические работы, учебные практики. По каждому междисциплинарному курсу представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение каждого МДК, тем, разделов соответствует развитию обучающихся и усвоению тем.

Рассмотрено и рекомендовано ПЦК преподавателей «Сферы обслуживания»

Протокол № _____ от _____ 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МО-
ДУЛЯ

4. И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ) ПМ 05. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧИМ ПРОФЕССИЯМ «ОФИЦИАНТ», «БАРМЕН», «БУФЕТЧИК»»

1.1. Нормативно-правовое и методическое обеспечение разработки профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании; утвержденного приказом Минобрнауки России от 7 мая 2014 г. № 465;
- Основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;
- Локальных актов Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

1.2. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по рабочим профессиям «официант», «бармен», «буфетчик».

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной и заочной форм обучения.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности – Выполнение работ по рабочим профессиям «официант», «бармен», «буфетчик» и соответствующие ему профессиональные и дополнительные компетенции.

1.3.1. Перечень профессиональных компетенций, общих компетенций, личностных результатов:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характеристикой, типом и классом организации обслуживания питания.
ПК 5.2	Обслуживать потребителей организации общественного питания всех сфер собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 5.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 5.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 5.5	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 5.6	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 5.7	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 5.8	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 5.9	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК 5.10	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
ПК 5.11	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 9	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде
ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы

	страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них
ЛР 17	Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания
ЛР 19	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 24	Способный развитию умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> -выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; – встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; – подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; – подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; – обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – применения передовых, инновационных методов и форм организации труда; – подготовки бара, буфета к обслуживанию; – встречи гостей бара и приема заказа; – обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; – приготовления и подачи горячих напитков; – приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; – приготовления и подачи простых закусок; – принятия и оформления платежей; – оформления отчетно-финансовых документов; – подготовки бара, буфета к закрытию; – подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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 продукцию на вынос; - осуществлять прием заказа на блюда и напитки; – обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;

	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – подготавливать бар, буфет к обслуживанию; – обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; – принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; – готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; – готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; – производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; – осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; – оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; – соблюдать правила профессионального этикета; – соблюдать правила личной гигиены; хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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;
- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями

1.4. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

-Профессиональный модуль «**Выполнение работ по рабочим профессиям «официант», «Бармен», «Буфетчик»**» является частью профессионального цикла образовательной программы

Общая трудоемкость профессионального модуля: 407 час,
в том числе:

на освоение МДК 05.01- 102 час;
МДК 05.02 – 98 час;
МДК 05.03 -99 час.

Производственная практика 108 часа.

Общеобразовательная часть программы включает: 407 час

2. СТРУКТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧИМ ПРОФЕССИЯМ «ОФИЦИАНТ», «БАРМЕН», «БУФЕТЧИК»» (ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО 43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ)

2.1. Структура профессионального модуля - очная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Объем образовательной программы, час					Практика		Методы текущего контроля
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная часов	Производственная	
			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 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.7; 5.8; 5.10	МДК 05.01 Выполнение работ по рабочей профессии «официант»	102	68	46		34				Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11	МДК 05.02 Выполнение работ по рабочей профессии «бармен»	98	66	42		32				Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11	МДК 05.03 Выполнение работ по рабочей профессии «буфетчик»	99	66	42		33				
ПК 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11	Производственная практика	108							108	Защита практики
	Всего:	407	200	130		99			108	

2.2. Структура профессионального модуля - заочная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Объем образовательной программы, час					Практика		Методы текущего контроля
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная часов	Производственная	
			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 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.7; 5.8; 5.10	МДК 05.01 Выполнение работ по рабочей профессии «официант»	102	22	12		80				Опрос, Тестовые задания,

										Дифференцированные задания
ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11	МДК 05.02 Выполнение работ по рабочей профессии «бармен»	98	22	12		76				Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11	МДК 05.03 Выполнение работ по рабочей профессии «буфетчик»	99	22	12		77				
ПК 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11	Производственная практика	108							108	Защита практики
	Всего:	407	66	36		233			108	

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 05 «Выполнение работ по рабочим профессиям «официант», «бармен», «буфетчик»» - очная форма обучения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень освоения	Методы текущего контроля
1	2	3	4	5	6
МДК 05.01. Выполнение работ по рабочей профессии «официант»					
Введение	Содержание	2	ПК 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.7; 5.8; 5.10 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Общие требования к профессии «официант». Правила личной подготовки официанта к обслуживанию. Соблюдение установленных стандартов в одежде и аккуратный внешний вид.				
Тема 1.1. Подготовка зала к обслуживанию	Содержание	2	ПК 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.7; 5.8; 5.10 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Подготовка рабочего места официанта. Правила и последовательность подготовки зала к обслуживанию. Использование различных способов расстановки столов.				
	Практические занятия	8		2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Подготовка рабочего места официанта. Правила и последовательность подготовки зала к обслуживанию.				

Тема 1.2. Подготовка и хранение столового белья, посуды и приборов	Содержание	4	ПК 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.7; 5.8; 5.10 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Ассортимент и назначение ресторанного белья, посуды, столовых приборов. Ассортимент и назначение ресторанного белья, посуды, столовых приборов. Получение и подготовка столового белья, посуды и приборов к обслуживанию. Правила учета столового белья, посуды и приборов. Правила инвентаризации и хранения.				
	Практические занятия	8		2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Правила расчета столового белья, посуды и приборов на день обслуживания. Правила расчета столового белья, посуды и приборов на день обслуживания.				
Тема 1.3. Правила сервировки столов	Содержание	4	ПК 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.7; 5.8; 5.10 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Соблюдение правил сервировки (предварительной, исполнительной, специальной). Подготовка зала и сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях.				
	Практические занятия	6		2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности
	Накрытие столов скатертями. Выполнение предварительной сервировки. Приемы сервировки.				

	Подготовка зала и сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях.				студентов, выступление
Тема 1.4 Обслуживание посетителей. Подача заказанных блюд и напитков	Содержание Ознакомление гостя с программами и скидками, действующими в определенные дни и часы. Владение необходимыми сведениями о блюдах и напитках, реализуемых в зале. Предоставление счета и произведение расчета с потребителем.	4	ПК 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.7; 5.8; 5.10	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия Приветствие и размещение гостей за столом, прием заказа. Осуществление приема заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Методы обслуживания гостей в зале. Соблюдение последовательности выполнения заказа. Передача заказа на производство, в бар и винный погреб и получение исполненного заказа. Подача табачных изделий, специй и приправ. Замена пепельниц. Осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами, соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Применение ресторанных аксессуаров и инструментов.	10		2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 1.5. Специальные формы обслуживания	Содержание Виды обслуживания. Особые формы обслуживания. Владение принципами подготовки и обслуживания	4	ПК 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.7; 5.8; 5.10	1	Опрос, Тестовые задания,

	<p>живания залов-экспресс, столов-экспресс. Соблюдение правил сервировки столов-экспресс. Создание секции горячих и холодных блюд и напитков. Поддержание необходимого запаса блюд и напитков. Поддержание чистоты и порядка на столе. Применение технических устройств. Приемы сервировки и обслуживания «кофе-брейк». Подача хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов. Подача чая и кофе. Соблюдение температурного режима подачи чая, кофе, десертов, хлебобулочных и кондитерских изделий. Соблюдение инструкции по эксплуатации специализированного оборудования.</p>		<p>ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24</p>		<p>Дифференцированные задания</p>
	<p>Практические занятия</p> <p>Владение принципами подготовки и обслуживания залов-экспресс, столов-экспресс. Соблюдение правил сервировки столов-экспресс. Создание секции горячих и холодных блюд и напитков. Поддержание необходимого запаса блюд и напитков. Поддержание чистоты и порядка на столе. Применение технических устройств. Приемы сервировки и обслуживания «кофе-брейк».</p>	<p>8</p>		<p>2,3</p>	<p>Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление</p>
<p>Тема 1.6 Обслуживание банкетов и приемов</p>	<p>Содержание Владение видами и приемами обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера.</p>	<p>2</p>	<p>ПК 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.7; 5.8; 5.10 ОК, 01, 03, 06, 10</p>	<p>1</p>	<p>Опрос, Тестовые задания,</p>

	<p>Владение особенностями подготовки зала и сервировки столов при обслуживании банкетов и фуршетов.</p> <p>Создание комфортных условий для гостя.</p>		<p>ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24</p>		<p>Дифференцированные задания</p>
	<p>Практические занятия</p> <p>Правила и техника уборки использованной посуды.</p> <p>Владение особенностями подготовки зала и сервировки столов при обслуживании банкетов и фуршетов.</p>	<p>6</p>		<p>2,3</p>	<p>Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление</p>
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 05.01.</p> <p>Предоставление счета и произведение расчета с потребителем.</p> <p>Владение принципами подготовки и обслуживания залов-экспресс, столов-экспресс. Соблюдение правил сервировки столов-экспресс, холодных блюд и напитков. Поддержание необходимого запаса блюд и напитков. Поддержание чистоты и порядка на столе. Применение технических устройств.</p> <p>Приемы сервировки и обслуживания «кофе-брейк». Подача хлебобулочных, кондитерский изделий и десертов. Подача чая и кофе. Соблюдение температурного режима подачи чая, кофе, десертов, хлебобулочных и кондитерских изделий. Соблюдение инструкций по эксплуатации специализированного оборудования.</p> <p>Подготовка технических устройств, ресторанных аксессуаров и инструментов для выездных (кейтеринговых) мероприятий. Получение и подготовка столового белья, посуды и приборов для выездных (кейтеринговых) мероприятий. Соблюдение способов складирования и перевозки технических устройств, столового белья и посуды. Сервировка и обслуживания выездных (кейтеринговых) мероприятий. Правила и техника уборки использованной посуды.</p>		<p>34</p>	<p>ПК 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.7; 5.8; 5.10</p> <p>ОК, 01, 03, 06, 10</p> <p>ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24</p>	<p>3</p>	<p>Доклад, презентация</p>

МДК 05.02. Выполнение работ по рабочей профессии «бармена»					
Тема 2.1. Подготовка и обслуживание посетителей бара	Содержание Общие требования к профессии «бармен». Рабочее место бармена. Правила и последовательность бара к работе, оформление барной стойки. Соблюдение инструкций по подготовке оборудования к работе. Прейскурант цен на винно-водочные изделия, Карта бара. Барная посуда. Поддержание необходимого запаса барной посуды. Учет барной посуды, аксессуаров и инструментов, соблюдение правил хранения. Соблюдение правил мойки барной посуды.	4	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия Оформление барной стойки. Распознавание барной посуды и аксессуаров.	2		2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 2.2. Приготовление основных заготовок для приготовления смешанных напитков. Подготовка алкогольных и безалкогольных напитков.	Содержание Технология приготовления профессиональных заготовок (льда, гарниров, украшений и прочее), соблюдение сроков хранения. Соблюдение правил хранения льда. Техника приготовления и правила подачи свежевыжатых соков. Применение посуды и инвентаря для приготовления основных заготовок. Правила хранения алкогольных и безалкогольных напитков.	4	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p>Соблюдение правил подготовки алкогольных и безалкогольных напитков к продаже и правил подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Контроль наличия запаса алкогольных и безалкогольных напитков. Применение барной посуды и аксессуаров для подачи алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Правила подачи пива. Пользование техническими устройствами для разлива пива.</p> <p>Правила подачи минеральных вод и прохладительных напитков. Пользование барной посудой и аксессуарами для подачи пива, прохладительных напитков и соков, техническими устройствами для приготовления кофе и чая.</p> <p>Температуры подачи пива, прохладительных напитков и соков.</p>				
	<p>Практические занятия</p> <p>Технология разлива алкогольных напитков за барной стойкой.</p> <p>Технология приготовления профессиональных заготовок (льда, гарниров, украшений).</p>	6		2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
<p>Тема 2.3. Подготовка и обслуживание выездных мероприятий</p>	<p>Содержание</p> <p>Подготовка технических устройств, посуды, аксессуаров для обслуживания выездных мероприятий.</p> <p>Подготовка вин и напитков для обслуживания выездных мероприятий.</p>	2	<p>ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24</p>	1	<p>Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания</p>

	Соблюдение способов складирования и перевозки технических устройств, барной посуды вин и напитков. Соблюдение правил учета продукции бара. Технология обслуживания выездного мероприятия.				
Тема 2.4. Приготовление безалкогольных смешанных напитков	Содержание Методы приготовления и оформления напитков. Приготовление и подача безалкогольных смешанных напитков. Тонизирующие и прохладительные напитки. Молочные коктейли и смешанные напитки. Коктейли с мороженым. Безалкогольные аперитивы и освежающие напитки. Фруктовые и овощные напитки.	2	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия Приготовление безалкогольных смешанных напитков.	4		2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 2.5. Приготовление алкогольных смешанных напитков	Содержание Приготовление алкогольных смешанных напитков. Приготовление алкогольных смешанных напитков. Классические алкогольные коктейли на основе вина, ликеров, текилы, рома.	2	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	Флиппы, физы, дейзы и слинги. Практические занятия				
	Приготовление классических алкогольных смешанных напитков.	4		2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 2.6. Приготовление длинных, средних и коротких смешанных напитков	Содержание Приготовление длинных, средних и коротких смешанных напитков: -длинные смешанные напитки (Long drinks); - средние смешанные напитки (Midl drinks); -короткие смешанные напитки (Shot или miks drinks).	2	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия Приготовление длинных, средних и коротких смешанных напитков.	6		2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 2.7. Приготовление горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки и коктейли на основе кофе	Содержание Технология приготовления горячих смешанных напитков. Технология приготовления холодных смешанных напитков и коктейлей на основе кофе: -горячие смешанные напитки (hot drinks) -смешанные напитки на основе чая	2	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24		Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	-горячие и холодные смешанные напитки на основе кофе.				
	Практические занятия				
	Приготовление горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки и коктейли на основе кофе.	6			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 2.8 Приготовление групповых смешанных напитков	Содержание	2	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Технология приготовления групповых смешанных напитков. Особенности приготовления, использования специальной посуды: -пунши, крушоны, боули, Глинтвейны, сангрия.				
	Практические занятия				
	Приготовление групповых смешанных напитков.	4		2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 2.9 Приготовление коктейлей-аперитивов, коктейлей-диджестивов	Содержание	2	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24		Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Технология приготовления коктейлей-аперитивов, коктейлей-диджестивов. Особенности приготовления слоистых коктейлей, подбор необходимой барной посуды: -коктейлей-аперитивов; -коктейлей-диджестивов				

	Практические занятия				Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Приготовление коктейлей-аперитивов, коктейлей-диджестивов. Приготовление слоистых коктейлей.	6			
Тема 2.10 Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей	Содержание		ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Технология приготовления экзотических и эксклюзивных коктейлей. Подбор необходимой барной посуды. Использование экзотических фруктов для приготовления коктейлей.	2			
	Практические занятия				2,3
	Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей.	6			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 05.02. Составление таблицы «Характеристика баров различных типов и классов» Составление должностных обязанностей барбека, бармена в соответствии с профессиональными стандартами индустрии гостеприимства Поиск в интернете информации о барных стойках, барных станциях, новых видах посуды, инвентаря. Подготовка презентаций. Составление словаря профессиональных терминов. Составление схем расстановки мебели в барах. Составление таблицы «Режимы хранения и реализации продукции в баре»		32		3	Доклад, презентация

<p>Отработка приемов разлива напитков Составление алгоритмов безопасной эксплуатации кофемолок, посудомоечных машин для стаканов и бокалов, соковыжималок, блендеров, слайсеров, льдодробителей. Составление «книги рецептов» бара. Расчет средней крепости. Разработка рецептуры коктейля данных групп. Создание презентаций безалкогольные коктейлей.</p>					
МДК 05.03. Выполнение работ по рабочей профессии «Буфетчик»»					
<p>Тема 3.1 Виды буфетов. Подготовка и обслуживание посетителей буфета</p>	<p>Содержание Виды буфетов. Общие требования к профессии «буфетчик». Правила личной подготовки официанта к обслуживанию. Соблюдение установленных стандартов в одежде и аккуратный внешний вид. Подготовка рабочего места буфетчика Оформление витрины буфета. Соблюдение инструкций по подготовке оборудования к работе. Поддержание необходимого запаса посуды. Учет посуды, аксессуаров и инструментов, соблюдение правил хранения. Соблюдение правил мойки посуды.</p>	4	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<p>Практические занятия Оформление витрины, сервировка стола. Распознавание посуды и аксессуаров.</p>			10	2,3
	<p>Содержание</p>	4		1.2	Опрос,

<p>Тема 3.2. Приготовление кулинарной продукции. Подготовка алкогольных и безалкогольных напитков.</p>	<p>Технология приготовления кулинарных заготовок, соблюдение сроков хранения. Техника приготовления и правила подачи свежевыжатых соков.</p> <p>Применение посуды и инвентаря для приготовления основных заготовок. Правила хранения алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Соблюдение правил подготовки алкогольных и безалкогольных напитков к продаже и правил подачи алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Контроль наличия запаса алкогольных и безалкогольных напитков. Применение буфетной посуды и аксессуаров для подачи.</p> <p>Правила подачи минеральных вод и прохладительных напитков. Пользование буфетной посудой и аксессуарами для подачи пива, прохладительных напитков и соков, техническими устройствами для приготовления кофе и чая.</p> <p>Температуры подачи кулинарных изделий, напитков.</p>		<p>ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24</p>		<p>Тестовые задания, Дифференцированные задания</p>
	<p>Практические занятия</p> <p>Приемы обслуживания в буфете. Технология приготовления кулинарных изделий.</p>	8		2,3	<p>Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление</p>
<p>Тема 3.3.</p>	<p>Содержание</p> <p>Подготовка технических устройств, посуды, аксессуаров для обслуживания различных меропр-</p>	4	<p>ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10;</p>	1,2	<p>Опрос, Тестовые задания,</p>

Подготовка и обслуживание мероприятий	ятий, сервировка стола. Подбор вина и вино-водочных изделий соответственно характеру заказанных блюд. Подготовка вин и напитков для обслуживания.		5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24		Дифференцированные задания
	Практические занятия	6			2,3
Тема 3.4. Отпуск кулинарной продукции	Содержание		4		
	Правила отпуска отдельных видов кулинарной продукции и товаров (температуру, норму отпуска, сроки хранения отпускаемой продукции).	4		2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Практические занятия				
	Отпуск кулинарной продукции.				
Тема 3.5. Подготовка посуды и инвентаря	Содержание	2	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1,2	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Наименование и использование столовой посуды и инвентаря.				

	Практические занятия				
	Подготовка посуды и инвентаря.	4		2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 3.6. Ценообразование	Содержание	2	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1,2	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия				4
Тема 3.7. Специальные формы обслуживания	Содержание	4	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1,2	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Виды обслуживания. Особые формы обслуживания. Владение принципами подготовки и обслуживания. Создание секции горячих и холодных блюд и напитков. Поддержание необходимого запаса блюд и напитков. Поддержание чистоты и порядка на столе. Применение технических устройств. Подача хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов. Подача чая и кофе. Соблюде-				

	<p>ние температурного режима подачи чая, кофе, десертов, хлебобулочных и кондитерских изделий. Соблюдение инструкции по эксплуатации специализированного оборудования.</p>				
	<p>Практические занятия</p>				
	<p>Приемы обслуживания посетителей.</p>	<p>6</p>		<p>2,3</p>	<p>Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление</p>
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 05.03. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Составление опорных конспектов, подготовка рефератов, сообщений. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией.</p>	<p>Вопросы для самостоятельного изучения: -правила безопасной эксплуатации оборудования буфета; - ведение учетно-отчетной документации; -правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с посетителями.</p>	<p>33</p>	<p>ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24</p>	<p>3</p>	<p>Доклад, презентация</p>
<p>Производственная практика по ПМ.05 Виды работ: 1.Выполнение всех видов работ официантом по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Встреча, приветствие, размещение гостей организации общественного питания за столом, подача меню; • Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организации общественного питания; 	<p>108</p>		<p>3</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>

- | | | | | |
|--|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказа;• Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способом;• Расчет с потребителями согласно счету и проводы гостей;• Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;• Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;• Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания с применением передовых, инновационных методов и форм организации труда;• Подготовка зала и сервировка стола для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных;• Осуществление приема заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;• Осуществление приема заказа на блюда и напитки;• Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;• Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепким спиртным и прочим напиткам, их сочетаемости с блюдами;• Осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами;• Соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;• Предоставлять счет и производить расчет с потребителями;• Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями;• Соблюдение личной гигиены. <p>2. Выполнение всех видов работ барменам</p> <ul style="list-style-type: none">• Подготовка бара к обслуживанию; | | | | |
|--|--|--|--|--|

- Встреча гостей бара и прием заказа;
 - Консультирование потребителей по напиткам и продукции бара;
 - Техника подготовки и разлива потребителей алкогольных и безалкогольных напитков;
 - Техника приготовления кофе, чая, шоколада и соблюдение парил подачи;
 - Приготовление и подача смешанных напитков алкогольных и безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления;
 - Принятие и оформление платежей;
 - Уборка барной стойки и столов бара, Подготовка бара к закрытию;
 - Обслуживать потребителей за барной стойкой бара;
 - Эксплуатирование в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
 - Соблюдение необходимых условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре;
 - Производить расчёт потребителями, оформлять платежи по счетам;
 - Осуществлять инвентаризацию запаса продуктов и напитков в баре;
 - Соблюдение правил профессионального этикета;
- Соблюдать правила личной гигиены.

полнение всех видов работ буфетчика

- Подготовка буфета к обслуживанию;
- Консультирование потребителей буфета по напиткам и продукции;
- Техника приготовления кофе, чая шоколада;
- Приготовление и подача простых закусок;
- Оформление отчетно-финансовой документации;
- Обслуживание потребителей буфета;
- Соблюдение необходимых условий и сроков хранения продукции и напитков в буфете;
- Производить расчет;

<ul style="list-style-type: none"> • Осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в буфете; • Соблюдение правил профессионального этикета; • Соблюдение правил личной гигиены. 				
Всего:	407			

2.4. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 05 «Выполнение работ по рабочим профессиям «официант», «бармен», «буфетчик»» - заочная форма обучения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень освоения	Методы текущего контроля
1	2	3	4	5	6
МДК 05.01. Выполнение работ по рабочей профессии «официант»					
Введение	Содержание (самостоятельно) Общие требования к профессии «официант». Правила личной подготовки официанта к обслуживанию. Соблюдение установленных стандартов в одежде и аккуратный внешний вид.	2	ПК 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.7; 5.8; 5.10 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
Тема 1.1. Подготовка зала к обслуживанию	Содержание Подготовка рабочего места официанта. Правила и последовательность подготовки зала к обслуживанию. Использование различных способов расстановки столов.	2	ПК 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.7; 5.8; 5.10 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия	2		2,3	

	Подготовка рабочего места официанта. Правила и последовательность				Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Практические занятия (самостоятельно)	6			
	Правила и последовательность подготовки зала к обслуживанию.				
Тема 1.2. Подготовка и хранение столового белья, посуды и приборов	Содержание	2	ПК 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.7; 5.8; 5.10 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Ассортимент и назначение ресторанного белья, посуды, столовых приборов. Ассортимент и назначение ресторанного белья, посуды, столовых приборов.				
	Содержание (самостоятельно)				
	Получение и подготовка столового белья, посуды и приборов к обслуживанию. Правила учета столового белья, посуды и приборов. Правила инвентаризации и хранения.	2			
	Практические занятия	8		2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Правила расчета столового белья, посуды и приборов на день обслуживания. Правила расчета столового белья, посуды и приборов на день обслуживания.				
Тема 1.3.	Содержание	2		1	Опрос,

Правила сервировки столов	Соблюдение правил сервировки (предварительной, исполнительной, специальной).				Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Содержание (самостоятельно) Подготовка зала и сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях.	2	ПК 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.7; 5.8; 5.10 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Практические занятия Накрытие столов скатертями. Выполнение предварительной сервировки. Приемы сервировки. Подготовка зала и сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях.	6			
Тема 1.4 Обслуживание посетителей. Подача заказанных блюд и напитков	Содержание (самостоятельно) Ознакомление гостя с программами и скидками, действующими в определенные дни и часы. Владение необходимыми сведениями о блюдах и напитках, реализуемых в зале. Предоставление счета и произведение расчета с потребителем.	4	ПК 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.7; 5.8; 5.10 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия (самостоятельно)	6			

	<p>Приветствие и размещение гостей за столом, прием заказа. Осуществление приема заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Методы обслуживания гостей в зале. Соблюдение последовательности выполнения заказа. Передача заказа на производство, в бар и винный погреб и получение исполненного заказа. Подача табачных изделий, специй и приправ. Замена пепельниц.</p> <p>Осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами, соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.</p>				<p>Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление</p>
	<p>Практические занятия</p> <p>Применение ресторанных аксессуаров и инструментов.</p>	2			
<p>Тема 1.5. Специальные формы обслуживания</p>	<p>Содержание</p> <p>Виды обслуживания. Особые формы обслуживания. Владение принципами подготовки и обслуживания залов-экспресс, столов-экспресс. Соблюдение правил сервировки столов-экспресс. Создание секции горячих и холодных блюд и напитков. Поддержание необходимого запаса блюд и напитков. Поддержание чистоты и порядка на столе.</p>	4	<p>ПК 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.7; 5.8; 5.10 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24</p>	1	<p>Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания</p>

	<p>Применение технических устройств. Приемы сервировки и обслуживания «кофе-брейк». Подача хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов. Подача чая и кофе. Соблюдение температурного режима подачи чая, кофе, десертов, хлебобулочных и кондитерских изделий. Соблюдение инструкции по эксплуатации специализированного оборудования.</p>				
	<p>Практические занятия Соблюдение правил сервировки столов- экспресс. Создание секции горячих и холодных блюд и напитков. Поддержание необходимого запаса блюд и напитков. Поддержание чистоты и порядка на столе.</p>	2		2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	<p>Практические занятия (самостоятельно) Владение принципами подготовки и обслуживания залов-экспресс, столов-экспресс. Применение технических устройств. Приемы сервировки и обслуживания «кофе-брейк».</p>	6			
	Содержание	2		1	Опрос,

<p>Тема 1.6 Обслуживание банкетов и приемов</p>	<p>Владение видами и приемами обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера. Владение особенностями подготовки зала и сервировки столов при обслуживании банкетов и фуршетов. Создание комфортных условий для гостя.</p>				<p>Тестовые задания, Дифференцированные задания</p>
	<p>Практические занятия (самостоятельно)</p> <p>Правила и техника уборки использованной посуды. Владение особенностями подготовки зала и сервировки столов при обслуживании банкетов и фуршетов.</p>	6	<p>ПК 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.7; 5.8; 5.10 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24</p>	2,3	<p>Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление</p>
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 05.01.</p> <p>Предоставление счета и произведение расчета с потребителем. Владение принципами подготовки и обслуживания залов-экспресс, столов-экспресс. Соблюдение правил сервировки столов-экспресс, холодных блюд и напитков. Поддержание необходимого запаса блюд и напитков. Поддержание чистоты и порядка на столе. Применение технических устройств. Приемы сервировки и обслуживания «кофе-брейк». Подача хлебобулочных, кондитерский изделий и десертов. Подача чая и кофе. Соблюдение температурного режима подачи чая, кофе, десертов, хлебобулочных и кондитерских изделий. Соблюдение инструкций по эксплуатации специализированного оборудования. Подготовка технических устройств, ресторанных аксессуаров и инструментов для выездных (кейтеринговых) мероприятий. Получение</p>		34	<p>ПК 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.7; 5.8; 5.10 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24</p>	3	<p>Доклад, презентация</p>

и подготовка столового белья, посуды и приборов для выездных (кейтеринговых) мероприятий. Соблюдение способов складирования и перевозки технических устройств, столового белья и посуды. Сервировка и обслуживания выездных (кейтеринговых) мероприятий. Правила и техника уборки использованной посуды.					
МДК 05.02. Выполнение работ по рабочей профессии «бармена»					
Тема 2.1. Подготовка и обслуживание посетителей бара	Содержание	4	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Общие требования к профессии «бармен». Рабочее место бармена. Правила и последовательность бара к работе, оформление барной стойки. Соблюдение инструкций по подготовке оборудования к работе. Прейскурант цен на винно-водочные изделия, Карта бара. Барная посуда. Поддержание необходимого запаса барной посуды. Учет барной посуды, аксессуаров и инструментов, соблюдение правил хранения. Соблюдение правил мойки барной посуды.				
	Практические занятия	2		2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Оформление барной стойки. Распознавание барной посуды и аксессуаров.				
Тема 2.2. Приготовление основных заготовок для	Содержание (самостоятельно)	4	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9;	1	Опрос, Тестовые задания,
	Технология приготовления профессиональных заготовок (льда, гарниров,				

<p>приготовления смешанных напитков. Подготовка алкогольных и безалкогольных напитков.</p>	<p>украшений и прочее), соблюдение сроков хранения. Соблюдение правил хранения льда. Техника приготовления и правила подачи свежевыжатых соков. Применение посуды и инвентаря для приготовления основных заготовок. Правила хранения алкогольных и безалкогольных напитков. Соблюдение правил подготовки алкогольных и безалкогольных напитков к продаже и правил подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Контроль наличия запаса алкогольных и безалкогольных напитков. Применение барной посуды и аксессуаров для подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила подачи пива. Пользование техническими устройствами для разлива пива. Правила подачи минеральных вод и прохладительных напитков. Пользование барной посудой и аксессуарами для подачи пива, прохладительных напитков и соков, техническими устройствами для приготовления кофе и чая. Температуры подачи пива, прохладительных напитков и соков.</p>		<p>5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24</p>		<p>Дифференцированные задания</p>
	<p>Практические занятия Технология разлива алкогольных напитков за барной стойкой.</p>	<p>6</p>		<p>2,3</p>	<p>Наблюдение за выполнением практической работы, оценка</p>

	Технология приготовления профессиональных заготовок (льда, гарниров, украшений).				деятельности студентов, выступление
Тема 2.3. Подготовка и обслуживание выездных мероприятий	Содержание	2	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Подготовка технических устройств, посуды, аксессуаров для обслуживания выездных мероприятий. Подготовка вин и напитков для обслуживания выездных мероприятий. Соблюдение способов складирования и перевозки технических устройств, барной посуды вин и напитков. Соблюдение правил учета продукции бара. Технология обслуживания выездного мероприятия.				
Тема 2.4. Приготовление безалкогольных смешанных напитков	Содержание	2	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Методы приготовления и оформления напитков. Приготовление и подача безалкогольных смешанных напитков. Тонизирующие и прохладительные напитки. Молочные коктейли и смешанные напитки. Коктейли с мороженым. Безалкогольные аперитивы и освежающие напитки. Фруктовые и овощные напитки.				
	Практические занятия (самостоятельно)	4		2,3	

	Приготовление безалкогольных смешанных напитков.				Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 2.5. Приготовление алкогольных смешанных напитков	Содержание (самостоятельно)	2	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Приготовление алкогольных смешанных напитков. Приготовление алкогольных смешанных напитков. Классические алкогольные коктейли на основе вина, ликеров, текилы, рома. Флиппы, физы, дейзы и слинги.				
	Практические занятия (самостоятельно)	4		2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 2.6. Приготовление длинных, средних и коротких смешанных напитков	Содержание	2	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Приготовление длинных, средних и коротких смешанных напитков: -длинные смешанные напитки (Long drinks); - средние смешанные напитки (Midl drinks); -короткие смешанные напитки (Shot или miks drinks).				
	Практические занятия	2		2,3	

	Приготовление длинных, средних и коротких смешанных напитков.				Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Практические занятия (самостоятельно)				
	Приготовление длинных, средних и коротких смешанных напитков.	4			
Тема 2.7. Приготовление горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки и коктейли на основе кофе	Содержание (самостоятельно)				
	Технология приготовления горячих смешанных напитков. Технология приготовления холодных смешанных напитков и коктейлей на основе кофе: -горячие смешанные напитки (hot drinks) -смешанные напитки на основе чая -горячие и холодные смешанные напитки на основе кофе.	2	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24		Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия (самостоятельно)				
	Приготовление горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки и коктейли на основе кофе.	6			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Тема 2.8 Приготовление групповых смешанных напитков	Содержание				
	Технология приготовления групповых смешанных напитков. Особенности приготовления, использования специальной посуды:	2	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	-пунши, крушоны, боули; Глинтвейны, сангрия.		ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24			
	Практические занятия				2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Приготовление групповых смешанных напитков.	2				
	Практические занятия (самостоятельно)					
	Приготовление групповых смешанных напитков.	2				
Тема 2.9 Приготовление коктейлей-аперитивов, коктейлей-диджестивов	Содержание		ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24		Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания	
	Технология приготовления коктейлей-аперитивов, коктейлей-диджестивов. Особенности приготовления слоистых коктейлей, подбор необходимой барной посуды: -коктейлей-аперитивов; -коктейлей-диджестивов	2				
	Практические занятия (самостоятельно)					Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Приготовление коктейлей-аперитивов, коктейлей-диджестивов. Приготовление слоистых коктейлей.	6					
Тема 2.10 Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей	Содержание (самостоятельно)		ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания	
	Технология приготовления экзотических и эксклюзивных коктейлей. Подбор необходимой барной посуды. Использование экзотических фруктов для приготовления коктейлей.	2				

	Практические занятия (самостоятельно) Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей.	6		2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 05.02.					
Составление таблицы «Характеристика баров различных типов и классов»					
Составление должностных обязанностей барбека, бармена в соответствии с профессиональными стандартами индустрии гостеприимства					
Поиск в интернете информации о барных стойках, барных станциях, новых видах посуды, инвентаря. Подготовка презентаций.					
Составление словаря профессиональных терминов.					
Составление схем расстановки мебели в барах.					
Составление таблицы «Режимы хранения и реализации продукции в баре»					
Отработка приемов разлива напитков					
Составление алгоритмов безопасной эксплуатации кофемолок, посудомоечных машин для стаканов и бокалов, соковыжималок, блендеров, слайсеров, льдодробителей.					
Составление «книги рецептов» бара. Расчет средней крепости.					
Разработка рецептуры коктейля данных групп.					
Создание презентаций безалкогольные коктейлей.					
МДК 05.03. Выполнение работ по рабочей профессии «Буфетчик»»					
Тема 3.1	Содержание (самостоятельно)	2		1	Опрос,

Виды буфетов. Подготовка и обслуживание посетителей буфета	Виды буфетов. Общие требования к профессии «буфетчик». Правила личной подготовки официанта к обслуживанию. Соблюдение установленных стандартов в одежде и аккуратный внешний вид. Подготовка рабочего места буфетчика.				Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Содержание				
	Оформление витрины буфета. Соблюдение инструкций по подготовке оборудования к работе. Поддержание необходимого запаса посуды. Учет посуды, аксессуаров и инструментов, соблюдение правил хранения. Соблюдение правил мойки посуды.	2	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24		
	Практические занятия				
Оформление витрины, сервировка стола. Распознавание посуды и аксессуаров.	2	2,3			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
Практические занятия (самостоятельно)	8				
	Распознавание посуды и аксессуаров				
Тема 3.2. Приготовление кулинарной продукции. Подготовка алкогольных и безалкогольных напитков.	Содержание (самостоятельно)				Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Технология приготовления кулинарных заготовок, соблюдение сроков хранения. Техника приготовления и правила подачи свежавыжатых соков.	4	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10	1.2	

	<p>Применение посуды и инвентаря для приготовления основных заготовок.</p> <p>Правила хранения алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Соблюдение правил подготовки алкогольных и безалкогольных напитков к продаже и правил подачи алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Контроль наличия запаса алкогольных и безалкогольных напитков. Применение буфетной посуды и аксессуаров для подачи.</p> <p>Правила подачи минеральных вод и прохладительных напитков. Пользование буфетной посудой и аксессуарами для подачи пива, прохладительных напитков и соков, техническими устройствами для приготовления кофе и чая.</p> <p>Температуры подачи кулинарных изделий, напитков.</p>		<p>ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24</p>		
	<p>Практические занятия</p> <p>Приемы обслуживания в буфете.</p>	2		2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	<p>Практические занятия (самостоятельно)</p> <p>Технология приготовления кулинарных изделий.</p>	6			
Тема 3.3.	Содержание (самостоятельно)	2		1,2	Опрос,

Подготовка и обслуживание мероприятий	Подготовка технических устройств, посуды, аксессуаров для обслуживания различных мероприятий, сервировка стола.		ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24		Тестовые задания, Дифференцированные задания			
	Содержание							
	Подбор вина и вино-водочных изделий соответственно характеру заказанных блюд. Подготовка вин и напитков для обслуживания.	2						
	Практические занятия	2						
	Техника подачи.							
	Практические занятия	4						
	Техника подачи.		2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление				
Тема 3.4. Отпуск кулинарной продукции	Содержание (самостоятельно)	4	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24		Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания			
	Правила отпуска отдельных видов кулинарной продукции и товаров (температуру, норму отпуска, сроки хранения отпускаемой продукции).							
	Практические занятия (самостоятельно)					4	2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Отпуск кулинарной продукции.							
Тема 3.5. Подготовка посуды и инвентаря	Содержание	2	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9;	1,2	Опрос, Тестовые задания,			
	Наименование и использование столовой посуды и инвентаря.							

			5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24		Дифференцированные задания
	Практические занятия	2		2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Подготовка посуды и инвентаря.				
	Практические занятия (самостоятельно)	2			
	Подготовка посуды и инвентаря.				
Тема 3.6. Ценообразование	Содержание			1,2	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Техника ценообразования и различные цены на отпускаемый товар	2	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9;		
	Практические занятия			2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Ценообразование.	2	5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24		
	Практические занятия (самостоятельно)	2			
Ценообразование.					
Тема 3.7. Специальные формы обслуживания	Содержание			1,2	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Виды обслуживания. Особые формы обслуживания. Владение принципами подготовки и обслуживания. Создание секции горячих и холодных блюд и напитков.	2	ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24		
	Содержание (самостоятельно)	2			

	<p>Поддержание необходимого запаса блюд и напитков. Поддержание чистоты и порядка на столе. Применение технических устройств. Подача хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов. Подача чая и кофе. Соблюдение температурного режима подачи чая, кофе, десертов, хлебобулочных и кондитерских изделий. Соблюдение инструкции по эксплуатации специализированного оборудования.</p>				
	<p>Практические занятия Приемы обслуживания посетителей.</p>	2		2,3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	<p>Практические занятия (самостоятельно)</p>	4			
	<p>Приемы обслуживания посетителей.</p>				
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 05.03. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Составление опорных конспектов, подготовка рефератов, сообщений. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Вопросы для самостоятельного изучения: -правила безопасной эксплуатации оборудования буфета; - ведение учетно-отчетной документации; -правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с посетителями.</p>	33	<p>ПК 5.5; 5.6; 5.7; 5.8; 5.9; 5.10; 5.11 ОК, 01, 03, 06, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24</p>	3	Доклад, презентация	

<p>Производственная практика по ПМ.05 Виды работ: 1.Выполнение всех видов работ официантом по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме</p> <ul style="list-style-type: none"> • Встреча, приветствие, размещение гостей организации общественного питания за столом, подача меню; • Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организации общественного питания; • Рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказа; • Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способом; • Расчет с потребителями согласно счету и проводы гостей; • Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; • Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; • Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания с применением передовых, инновационных методов и форм организации труда; • Подготовка зала и сервировка стола для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных; • Осуществление приёма заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; • Осуществление приема заказа на блюда и напитки; • Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; 	<p>108</p>		<p>3</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
--	-------------------	--	-----------------	-------------------------------------

- | | | | | |
|--|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепким спиртным и прочим напиткам, их сочетаемости с блюдами;• Осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами;• Соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;• Предоставлять счет и производить расчет с потребителями;• Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями;• Соблюдение личной гигиены. <p>2. Выполнение всех видов работ барменам</p> <ul style="list-style-type: none">• Подготовка бара к обслуживанию;• Встреча гостей бара и прием заказа;• Консультирование потребителей по напиткам и продукции бара;• Техника подготовки и разлива потребителей алкогольных и безалкогольных напитков;• Техника приготовления кофе, чая, шоколада и соблюдение парил подачи;• Приготовление и подача смешанных напитков алкогольных и безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления;• Принятие и оформление платежей;• Уборка барной стойки и столов бара, Подготовка бара к закрытию;• Обслуживать потребителей за барной стойкой бара;• Эксплуатирование в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; | | | | |
|--|--|--|--|--|

- Соблюдение необходимых условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре;
 - Производить расчёт потребителями, оформлять платежи по счетам;
 - Осуществлять инвентаризацию запаса продуктов и напитков в баре;
 - Соблюдение правил профессионального этикета;
 - Соблюдать правила личной гигиены.
- полнение всех видов работ буфетчика**
- Подготовка буфета к обслуживанию;
 - Консультирование потребителей буфета по напиткам и продукции;
 - Техника приготовления кофе, чая шоколада;
 - Приготовление и подача простых закусок;
 - Оформление отчетно-финансовой документации;
 - Обслуживание потребителей буфета;
 - Соблюдение необходимых условий и сроков хранения продукции и напитков в буфете;
 - Производить расчет;
 - Осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в буфете;
 - Соблюдение правил профессионального этикета;
 - Соблюдение правил личной гигиены.

Всего:

407

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Общие требования к организации образовательного процесса

- соответствие ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и учебным планам;
- соответствие принципам и нормам дидактики и педагогики среднего профессионального образования;
- применение в преподавании профессионального модуля и отражение в УМК инновационных методов и технологий;
- соответствие составу, содержанию и характеру междисциплинарных связей профессионального модуля и дисциплин предшествующих, последующих и изучаемых параллельно;
- обеспечение всех видов занятий и заданий, предусмотренных рабочей программой профессионального модуля, всеми необходимыми методическими, информационными и другими материалами, позволяющими изучить модуль в отведенное учебным планом время;
- соответствие особенностям индивидуального преподавательского стиля ведущего преподавателя.

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды в учебном заведении. Изучение таких дисциплин и профессиональных модулей как: «Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности», «Техническое оснащение организаций общественного питания, и охрана труда», «Организация питания в организациях общественного питания», «Организация обслуживания в организациях общественного питания».

«Безопасность жизнедеятельности», «Бухгалтерский учет в общественном питании», «Документальное обеспечение» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания. Производственную практику рекомендуется проводить концентрировано после изучения учебного модуля. По итогам производственной практики проводится сдача зачета в форме защиты.

3.2. Образовательные технологии

При реализации профессионального модуля используются следующие образовательные технологии:

1. Личностно-ориентированная технология.

Личностно-ориентированные технологии ставят в центр образовательной системы личность студента, обеспечение комфортных, бесконфликтных и безопасных условий ее развития, реализации ее природного потенциала. Личностно-ориентированные технологии имеют целью разностороннее, свободное и творческое развитие студента как субъекта деятельности.

2. Системно - деятельностный подход - организация учебного процесса, в котором главное место отводится активной и разносторонней, в максимальной степени самостоятельной познавательной деятельности обучающегося. Одной из главных задач педагога является организация учебной деятельности таким образом, чтобы у учащихся сформировались потребности и способности в осуществлении творческого преобразования учебного материала с целью овладения новыми знаниями в результате собственного поиска.

3. Проблемное обучение – это система проблемных ситуаций, в ходе решения, которых обучающийся овладевает содержанием предмета. Формами решения проблемных ситуаций могут быть: проблемные задачи и задания, проблемная лекция, задачи исследовательского характера, дискуссии, работа с историческими документами, текстами с проблемной направленностью.

Основная цель данной технологии заключается в создании проблемных ситуаций, в осознании, принятии и разрешении этих ситуаций в ходе совместной деятельности обучающихся и преподавателя.

4. Информационно-коммуникативные технологии (ИКТ) – это система технологий обучения, основанная на организации процесса обучения и усвоения знаний с применением средств информационных технологий и компьютерных коммуникаций. Под информационными технологиями понимаются процессы накопления, обработки, представления и использования информации с помощью электронных средств.

5. Технология коллективного способа обучения (КСО) – такая форма обучения, при которой все участники работают друг с другом в парах и состав пар периодически меняется. Виды работ в отдельно взятой паре: обсуждение чего-либо, совместное изучение нового материала, обучение друг друга, тренировка, проверка.

6. Метод проектов - предполагает совокупность приемов, действий, обучающихся для достижения поставленной задачи – решения проблемы. Работая над проектом, обучающиеся получают возможность самостоятельно работать, приобретать и расширять полученные знания в процессе практической деятельности.

Метод проектов позволяет интегрировать различные виды деятельности, делая процесс обучения более увлекательным, более эффективным. Благодаря использованию метода проектов развиваются умения: анализа ситуации; поиска и отбора необходимой информации; моделирования ситуации; рассмотрения стратегий и вариантов действий; принятия решений; выбора стратегии поведения; коммуникативных навыков; проведения социологических исследований; умения работать с источниками. В рамках данной технологии так же оформляется отношение к ценностям: ответственного принятия решений; терпимости; компромиссу; активного участия в общественной жизни; сознательному отношению к процессам, протекающим в обществе; стремлению к образованию и самообразованию; готовности к улучшению общественной жизни.

3.3. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- физиологии питания и санитарии;
- товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
- организации обслуживания в организациях общественного питания;
- организации и технологии обслуживания в барах.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинет:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы);
- учебные фильмы, слайды.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- рабочее место для каждого обучающегося;
- мебель;
- набор столовой посуды;
- набор столовых приборов;
- набор столового белья;

-предметы для декорирования зала, столов.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочее место для каждого обучающегося;
- набор бланков технологической документации;
- технологическая документация предприятия, оборудования;
- компьютер;
- компьютерные программы (1С-Общепит, и др.).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

3.4. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники:

1. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014.
2. Зайко Г.М., Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/ - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015
3. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие [Текст]/ Е.Б. Мрыхина. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2015. – 176с.
4. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования [Текст]/ В.В. Усов. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.
5. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие для колледжей, профессиональных училищ, лицеев [Текст]/ Л.А. Радченко. – Изд. 4-е перераб. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2014. – 381 с.
6. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник[Текст]/Е.Л.Драчева, Л.И. Юликов, - М.: Академия, 2014. - 246с.

Дополнительные источники:

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015.

Нормативная литература:

1. «Кодекс РФ об административных правонарушениях».
2. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении контроля»
3. ФЗ «О защите прав потребителей»
4. «Правила продажи отдельных видов товаров»
5. «Правила торговли»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.kedem.ru/serving/>
2. <http://supercook.ru/>
3. <http://ytechnolog.ru/books/organizaciya-obslyzhvaniya-obszestvennogo-pitaniyakucher-page-8.html>
4. <http://rudocs.exdat.com/docs/index-63686.html#2889327>
5. <http://коов.ru/> - электронная библиотека
6. <http://elibrary.ru/> - научная электронная библиотека
7. Справочно-правовая система «Консультант плюс».

8. <http://ecsocman.edu.ru> федеральный образовательный портал «экономика, социология, менеджмент»
9. <https://biblio-online.ru> – ЭБС «Юрайт»

Периодическая литература:

Журнал «Ресторанный бизнес»
Журнал «Гостиничное и ресторанное дело»
Журнал «Менеджмент в России и за рубежом»

3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Реализация основной образовательной программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля ПМ 04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания». Желательно наличие опыта работы в торговых организациях.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав:

дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, прошедшие стажировку в соответствующих профилю организациях.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характеристикой, типом и классом организации обслуживания питания.</p>	<p>-грамотно и рационально выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания, согласно Госту</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчетов по практическим занятиям. Контрольная работа. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех сфер собственности, различных видов, типов и классов.</p>	<p>быстро и четко обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; -грамотно выбирать различные методы обслуживания; -активно и доброжелательно встречать и приветствовать гостей; -правильно размещать гостей за столом; -грамотно подавать меню</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчетов по практическим занятиям. Контрольная работа. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 5.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p>	<p>-четко и грамотно проводить обслуживание различных видов банкетов и приемов; -эффективно использовать различные виды сервировки.</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчетов по практическим занятиям. Контрольная работа. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p>	<p>-четко и грамотно организовать выездное обслуживание (кейтеринга); -эффективно организовать обслуживание потребителей по пути следования; по типу «шведского стола».</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчетов по практическим занятиям. Контрольная работа. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 5.5. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</p>	<p>-правильно подбирать оборудование, посуду, приборы для обслуживания; -точно рассчитывать необходимое количество приборов, посуды в соответствии с типом и классом</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчетов по практическим занятиям. Контрольная работа.</p>

	предприятия общественного питания, согласно Госту	Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 5.6. Обслуживать потребителей бара, буфета.	-четко и грамотно проводить обслуживание в баре и буфете; -эффективно использовать различные приемы обслуживания.	Текущий контроль в форме защиты отчетов по практическим занятиям. Контрольная работа. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 5.7. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	-четко соблюдать порядок оформления счетов и расчетов с потребителем; -грамотно заполнять учетно-отчетную документацию. правильно подбирать оборудование, посуду, приборы, инвентарь для обслуживания -точно рассчитывать необходимое количество оборудования, приборов, посуды, инвентаря в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания, согласно Госту	Текущий контроль в форме защиты отчетов по практическим занятиям. Контрольная работа. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 5.8. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	-четко соблюдать порядок оформления счетов и расчетов с потребителем; -грамотно заполнять учетно - отчетную документацию.	Текущий контроль в форме защиты отчетов по практическим занятиям. Контрольная работа. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 5.9. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции для обслуживания в баре и буфете.	Текущий контроль в форме защиты отчетов по практическим занятиям. Контрольная работа. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 5.10. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	-правильно производить расчеты с потребителем, -рационально использовать различные формы расчета.	Текущий контроль в форме защиты отчетов по практическим занятиям. Контрольная работа. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.

<p>ПК 5.11. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p>	<p>Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчетов по практическим занятиям. Контрольная работа. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>
---	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-демонстрация интереса к будущей профессии; -конкурсы профессионального мастерства; - участие в тренингах, неделях спецдисциплин -активное участие на уроках.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за обучающимися в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области обслуживания потребителей</p>	<p>-зачет по практической, работе, участие в деловых играх, отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций.</p>
<p>ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- рациональное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в организации и -зачет по практической, работе, участие в деловых играх, отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию проведения банкетных мероприятий</p>	<p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий. Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения модуля.</p>
<p>ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой</p>	<p>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач,</p>	<p>Оценка результативности работы обучающегося</p>

для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	профессионального и личностного развития	щегося при выполнении практических и индивидуальных занятий.
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– работа с различными прикладными программами.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий. Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения модуля.
ОК 06. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– взаимодействие обучающихся, преподавателей и мастеров в ходе обучения	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий. Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения модуля.
ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий. Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения модуля.
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий. Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения модуля.

<p>ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Проявление интереса и анализ инноваций в области профессиональной деятельности</p>	<p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий. Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения модуля.</p>
<p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>	<p>– демонстрация знаний действующего законодательства, требований нормативно-правовых документов, а также требований стандартов и иных нормативных документов</p>	<p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий. Ориентация в нормативно-правовой документации.</p>