

БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА-ЮГРЫ
«ЛАНГЕПАССКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
МДК 01.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В
ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

инвариантная часть
основной профессиональной образовательной программы
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии

43.01.01. ОФИЦИАНТ, БАРМЕН

базовой подготовки

г. Лангепас
2025 г.

СОГЛАСОВАНО

ПЦК социально-экономического профиля

Протокол № 1

от «10» сентября 2025 г.

Председатель  В.И. Крылова

ОДОБРЕНО

Педагогическим советом

Протокол № 7

от «25» 03 2025 г.

Организация-разработчик:

бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Лангепасский политехнический колледж»»

Разработчик:

Пахаренко Н.Ю., преподаватель, бюджетное учреждение «Лангепасский политехнический колледж»»

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 02.08.2013 N 731 (ред. от 03.07.2024)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МДК.01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля входит в состав программы подготовки специалистов квалифицированных рабочих, служащих 43.01.01. «Официант, бармен» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 731 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Обслуживание потребителей организаций общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

- обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов

- обслуживания массовых банкетных мероприятий

- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания

уметь:

– выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций питания к обслуживанию;

– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;

– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций питания;

– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;

– подачи блюд и напитков разными способами;

– расчет с потребителями;

– обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;

– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом;

– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;

– складывать салфетки различными способами;

- соблюдать личную гигиену, подготавливать приборы, стекло;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- подбирать виды оборудования, мебели,
- посуду, приборов, белья в соответствии с типом и классом предприятия питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, буфет; подавать блюда, алкогольные и безалкогольные напитки;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- составлять и оформлять меню;
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;
- обслуживать иностранных туристов;
- использовать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг .специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию - ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- сервировку столов, современные направления сервировки;
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- заменять использованную посуду
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационное обеспечение услуг общественного питания;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов - 602

Из них на освоение

МДК 01.01_62_ часов,

на практическую подготовку:

учебную практику_288_ часов,

производственную практику _252__ часа

самостоятельная работа – 2 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Обслуживание потребителей организаций общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
ПК 3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7	Соддействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 13	соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.
ЛР 14	готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования,

	ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 15	открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 16	проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 17	работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 18	осознающий безусловную ценность семьи как первоосновы нашей принадлежности к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству
ЛР 19	формирующий мотивации к активному и ответственному участию в общественной жизни, формировании власти и участию в государственных делах
ЛР 20	способный к сознательному личностному, профессиональному, гражданскому и иному самоопределению и развитию в сочетании с моральной ответственностью личности перед семьёй, обществом, Россией, будущими поколениями.
ЛР 21	быстро
ЛР 22	самостоятельно определять
ЛР 23	ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР 24	осваивающий социальные нормы, правила поведения, в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участвующий в студенческом самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей.
ЛР 25	формирующий коммуникативную компетенцию в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности
ЛР 26	способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Структура профессионального модуля

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателями (всего)	
в том числе:	
-теоретические занятия	28
-практические занятия	24
-консультации	2
-контрольные работы	
-экзамен (демонстрационный экзамен)	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
самостоятельная работа	2
Практическое обучение	
в том числе:	
учебная практика	288
производственная практика	252
Промежуточная аттестация в форме: экзамена	6

3.2. Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании			
Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания			
Тема 1.1	Содержание учебного материала Типы и виды современных предприятий индустрии питания. Характеристика методов и форм обслуживания. Обязанности официанта.	1	ЛР 13-26 ОК 01-09 ПК 1-4
Тема 1.2 Характеристика помещений для потребителей	Содержание учебного материала: Виды торговых помещений. Взаимосвязь помещений предприятий общественного питания	1	
	Современный интерьер торгового зала, требования к нему. Оборудование торговых залов.	1	
	Характеристика буфета при ресторане, сервизной и хлеборезки. Организация моечной столовой посуды	1	
Тема 1.3 Подготовка к обслуживанию потребителей	Содержание учебного материала		
	Столовая посуда и приборы. Виды и назначение	1	
	Стеклянная посуда. Виды и назначение	2	
	Мерная посуда. Металлическая посуда. Виды и назначение		
	Столовые приборы. Виды и назначение. Столовое белье.	2	
	Способы расстановки мебели	1	
	Порядок получения и подготовки посуды, приборов, белья. Учёт, хранение и обращение столовой посуды, приборов, белья.	2	
	Сервировка столов. Виды сервировки		
	Средства информации: меню, прейскурант блюд, карта вин. Виды меню	1	
	Практическая работа: Идентификация и подбор столовой посуды	2	
	Практическая работа: Идентификация и подбор стеклянной посуды	2	
Практическая работа: Идентификация и подбор столовых приборов	2		
Практическая работа: Идентификация и подбор столового белья. Техника складывания индивидуальных салфеток	2		
Практическая работа: Подготовка столовой, стеклянной посуды, столовых	2		

	приборов, столового белья к обслуживанию	
	<i>Практическая работа:</i> Расчет необходимого количества средств. Расчет необходимого количества средств.	2
	<i>Практическая работа:</i> Накрытие стола скатертью. Накрытие банкетного стола скатертями внахлест	2
Раздел 2. Организация обслуживания потребителей в ресторанах		
Тема 2.1 Основные элементы обслуживания в ресторане	<i>Содержание учебного материала</i>	
	Способы подачи блюд и закусок	1
	Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок. Правила подачи супов	2
	Правила подачи вторых горячих блюд	1
	Правила подачи сладких блюд, фруктов; горячих и холодных напитков	1
	Рекомендации напитков к закускам и блюдам	1
	Организация обслуживания по типу «шведский стол».	1
	<i>Практическая работа:</i> Выполнение предварительной сервировки стола.	2
	<i>Практическая работа:</i> Подготовка меню к обслуживанию. Обслуживание гостей во входной зоне ресторана.	2
	<i>Практическая работа:</i> Инструктаж перед началом рабочей смены. Работа с системой «старт – лист» и «стоп – лист».	2
	<i>Практическая работа:</i> Подача меню различным категориям гостей.	2
	<i>Практическая работа:</i> Консультирование гостей при выборе блюд и напитков. Приём заказа от гостя по меню. Оформление заказа, передача на производство и в бар.	2
Тема 2.2 Банкеты и приемы	<i>Содержание учебного материала</i>	
	Банкеты и приемы: определение, классификация. Порядок приема заказов.	1
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	1
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	1
	Дипломатический прием	1
	Банкет-фуршет	1
	Банкет-коктейль	1
	Банкет коктейль-фуршет	1
	Банкет-чай	1
Экзамен		6
ВСЕГО		62

<p>Учебная практика Виды работ Вступление. Охрана труда. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей Сервировка столов в торговом зале Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья Изучение способов складывания салфеток Меню Личная подготовка официанта к работе Обслуживание посетителей Техника открывания бутылок и правила наливания напитков Способы и техника подачи напитков Способы и техника подачи вина Изучение подачи блюд «в обнос» Изучение подачи блюд «в стол» Подача блюд с предварительным перекладыванием их в тарелку на подсобном столе Транширование блюд Фламбирование блюд Фондю Изучение правил подачи холодных и горячих закусок Изучение правил подачи холодных и горячих супов Способы подачи вторых блюд Изучение правил подачи сладких блюд и десертов Изучение правил подачи холодных напитков Изучение правил подачи горячих напитков Изучение техники работы официанта Подготовка зала к обслуживанию массовых банкетных мероприятий Обслуживание банкетов и приемов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Дипломатические приемы Обслуживание банкетов и приемов. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Обслуживание банкетов. Банкет-фуршет Обслуживание банкетов. Банкет-коктейль Обслуживание банкетов. Банкет-чай Обслуживание банкетов. Банкет-кофе Обслуживание банкетов. Банкет-коктейль-фуршет Обслуживание тематических банкетов. Банкет-свадьба</p>	<p>288</p>	
---	------------	--

<p>Обслуживание тематических банкетов. Обслуживание новогоднего вечера Обслуживание тематических банкетов. Обслуживание новогоднего вечера Обслуживание банкетов. Выездное обслуживание Специальные формы обслуживания. Обслуживание участников конференций, съездов, совещаний Обслуживание по типу «шведский стол» Организация питания гостей в отеле Обслуживание иностранных туристов Обслуживание в номерах гостиничного комплекса Профессиональная этика и этикет Сбор использованной посуды Изучение потребительского спроса Расчет с посетителями Учет и отчетность</p>		
<p>Производственная практика Виды работ Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей. Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды, блюд в залах заведений ресторанного хозяйства. Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов. Отработка приема расстилания и замены скатерти в торговом зале. Закрепление приемов складывания салфеток простым и сложным способом. Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню. Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям. Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя. Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета. Подача к столу блюд «русским» способом. Подача к столу блюд «французским» способом. Подача к столу блюд «английским» способом. Подача к столу блюд «американским» способом. Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта». Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина.</p>	252	

<p>Подача и разлив вина. Декантация вина.</p> <p>Подача и разлив алкогольных напитков.</p> <p>Подача и разлив безалкогольных напитков.</p> <p>Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем.</p> <p>Отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей.</p> <p>Отработка сбора использованной посуды разными способами.</p> <p>Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкета.</p> <p>Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами.</p> <p>Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами.</p> <p>Отработка умений и навыков при обслуживании VIP- гостей.</p> <p>Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию дипломатического приема.</p> <p>Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета.</p> <p>Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль.</p> <p>Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай.</p> <p>Отработка первичных умений и навыков при особенностях организации банкетов-приемов.</p> <p>Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День России» банкет-обед.</p> <p>Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий. «Праздник моря» банкет-коктейль.</p> <p>Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «день рождение»</p> <p>Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День ВДВ» фуршет</p> <p>Отработка умений и навыков по организации и обслуживании выездного банкета «День города».</p> <p>Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, в гостинице. Организация завтрака.</p> <p>Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, во время перерыва. Организация кофе-паузы.</p> <p>Отработка знаний и умений по обслуживанию гостей в кофейном зале.</p> <p>Отработка умений в поддержании положительного имиджа предприятия.</p> <p>Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на завтрак.</p> <p>Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на обед.</p> <p>Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки</p>		
--	--	--

мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на ужин.
Получение первичных навыков по организации питания гостей в отеле.
Получение первичных навыков по организации питания туристов в дороге.
Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание завтрака.
Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание романтического ужина.
Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Европы в отеле.
Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Азии в отеле.
Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. Зал-экспресс.
Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. Экспресс-обед.
Получение первичных навыков по организации питания в торговых, торгово-развлекательных центрах.
Отработка основных приемов по подаче блюд английским способом "с предварительным переключением закусок и блюд в тарелки посетителей на подсобном или приставном столе".
Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием русского сервиса.
Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием немецкого сервиса.
Отработка основных приемов по подаче блюд используя французский сервис.
Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование курицы.
Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование судака.
Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «ФРУКТЫ В КОНЬЯКЕ».
Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «Фламбированные блинчики СЮЗЕТТ».
Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление сырного фондю.
Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление мясного фондю.
Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление десертного фондю.
Отработка основных приемов подачи хлеба /хлебный сервис/
Отработка основных приемов по подаче элитных вин методом декантации.
Отработка основных приемов по подаче напитков методом фраппирования.
Отработка основных приемов по подаче напитков методом шамбрирования.
Отработка основных приемов по подаче шампанских и игристых вин.
Подбор вина к блюду. Эногастрономия.
Закрепление основных приемов по оформлению и подаче сырной тарелки /сырный сервис/.
Отработка основных приемов по обслуживанию гостей на банкетах - приемах.

<p>Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды, столовых приборов.</p> <p>Отработка умений и навыков по замене скатерти.</p> <p>Отработка знаний и умений в подготовке торгового зала к закрытию.</p> <p>Отработка знаний и умений по сдаче выручки в кассу предприятия. Оформление отчетной документации.</p> <p>Отработка знаний и умений в составлении калькуляционных карт.</p> <p>Отработка знаний и умений в составлении технологических карт.</p> <p>Отработка умений в составлении акта на бой посуды, порчу приборов.</p>		
Всего:	602	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя (1);
- шкафы для хранения учебно - наглядных пособий и учебно - методической документации;
- доска классная
- инвентарь для бара
- посуда бара
- столовое белье.

Технические средства обучения: проектор, экран, учебные программы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

№ п/п	Наименование учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники	
1	Кучер, Л.С. Официант-бармен: уч.пособие [Текст] / Л.С. Кучер, ; Л.М.Шкуратова. - Ростов н/Д.: Феникс, 2017. - 540 с.
2	Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
3	Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
4	Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
5	Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
6	ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. — М.: Стандартинформ.
7	ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования,- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
8	ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016-01 -- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9	ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
10	СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим доступа: http://www.gpl.ru/gost/SanPiN 232 1324 03.htm .
11	СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
Интернет-ресурсы	
1	Электронная библиотека «ЗНАНИУМ».
2	Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.pitportal.ru
3	Сайт официанта - http://garconblog.ru
4	КафеМания - http://kafemania.ru
5	Общие правила для официантов комплекса - http://my-bar.com.ua

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение итоговой аттестации, промежуточного и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Итоговой формой контроля является контрольная работа

Фонды оценочных средств (ФОС) разрабатываются образовательным учреждением. Они включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <p>выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций питания к обслуживанию;</p> <p>-встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</p> <p>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций питания;</p> <p>-рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>-подачи блюд и напитков разными способами;</p> <p>-расчет с потребителями</p> <p>-обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p>	<p>Оценка за лабораторные и практические работы, выполнение индивидуальных заданий, самостоятельную работу</p>
<p>Знания:</p> <p>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>правила накрывания столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p>	<p>Тестирование</p>

Разработчик:

Н.Ю. Шахаренко, преподаватель, бюджетное учреждение «Липецкий политехнический колледж»

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЁННЫХ В РАБОЧУЮ
ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дополнения и изменения в рабочую программу учебной дисциплины (модуля)

_____ *(наименование рабочей программы учебной дисциплины или модуля)*

по специальности

(профессии) _____

_____ *(наименование специальности (профессии))*

на _____ учебный год

В рабочую программу учебной дисциплины (модуля) внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения рассмотрены на заседании ПЦК

_____ *(наименование ПЦК)*

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

Председатель ПЦК _____ / _____ /