

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «РКИГ»

Е.Ш. Булаш

Приказ № 145 от 31.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 01. «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

По профессии 43.01.01 «Официант, бармен»



г. Симферополь, 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» (базовая программа подготовки) обобщенной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: А.В.Николаенко преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

*Фамилия, инициалы*

Рабочая программа Профессионального модуля ПМ 01. «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» рассмотрена на заседании ЦМК «ОООП»

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ А.В.Николаенко

*Инициалы, фамилия*

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А.Донченко

СОГЛАСОВАНО с работодателем

\_\_\_\_\_  
*наименование предприятия/организации*

\_\_\_\_\_  
*Подпись, должность, инициалы, фамилия*

«\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.  
М.П.

©) А.В.Николаенко – автор-составитель

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 01. «Обслуживание потребителей организаций  
общественного питания»**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В соответствии с переходом на стандарты обучения с целью формирования компетенций, востребованных цифровой экономикой при подготовке по приоритетным профессиям и специальностям в системе среднего профессионального образования и в результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основные виды профессиональной деятельности (ВПД): Обслуживание потребителей организаций общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**1.1.1. Перечень общих компетенций:**

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	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 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

**1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

1.1.2. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

**иметь практический опыт:**

- 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;

**уметь:**

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

**знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

1.1.4. Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

<b>ЛР №</b>	<b>Расшифровка</b>
<b>ЛР 1</b>	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
<b>ЛР 2</b>	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
<b>ЛР 3</b>	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
<b>ЛР 4</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
<b>ЛР 5</b>	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
<b>ЛР 6</b>	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
<b>ЛР 7</b>	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и

	видах деятельности.
<b>ЛР 8</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
<b>ЛР 9</b>	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
<b>ЛР 10</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
<b>ЛР 11</b>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
<b>ЛР 12</b>	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>ЛР 13</b>	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
<b>ЛР 14</b>	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
<b>ЛР 15</b>	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

**Максимальной нагрузки часов – 814 часов.**

в том числе в форме практической подготовки – 122 часов.

**Из них на освоение МДК - 164 часов.**

в том числе самостоятельная работа – 74 часа,

практики, в том числе учебная – 216 часа,

производственная – 360 часов.

**Промежуточная аттестация – 18 часов**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных / общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Максимальная учебная нагрузка (всего)	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, акад. час.							
				Обучение по МДК					Практика		
				В том числе							
				Обязательная учебная нагрузка	Лабораторных и практических	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Курсовой проект	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 1.1–1.4 ОК 01-07	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании	238		164	122	74					
	Учебная практика	216							216		
	Производственная практика	360								360	
	Промежуточная аттестация	12						12			
	Всего:	814		164	122	74			216	360	

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Домашнее задание	Объем часов
<b>Раздел ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>			
<b>МДК. 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании</b>			
<b>Тема 1.1. Основные типы организаций общественного питания</b>	<b>Содержание</b>		
1	<b>Виды, типы и классы организаций общественного питания.</b> Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Услуги общественного питания.	Л. 1 Стр. 8-19	1
2	Методы и формы обслуживания потребителей. Стандарты и нормативно – техническая документация регламентирующая деятельность Организаций общественного питания.		1
<b>Самостоятельная работа при изучении</b>			
<b>темы 1.1. Основные типы организаций общественного питания</b>			
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.			1
<b>Тематика домашних заданий</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Новые технологии и формы обслуживания;</li> <li>• Специальные формы обслуживания;</li> </ul>			
<b>Тема 1.2. Торгово – производственные помещения организаций общественного питания.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
3	Виды помещений предприятий общественного питания. Характеристика торговых помещений.	Л. 1 Стр. 56-61 Стр.29-37	1
4	Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания. Интерьеры залов.		1
<b>Самостоятельная работа при изучении</b>			
<b>темы 1.2 Торгово-производственные помещения организаций общественного питания</b>			
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным			1

преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.				
<b>Тематика домашних заданий</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Составление слайдовой презентации «Способы и формы обслуживания в ООП».</li> <li>• Составление схем сервировки столов</li> </ul>				
<b>Тема 1.3. Материально – техническая и информационная база обслуживания</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	5	Оборудование обеденного и банкетного залов для посетителей и официантов их характеристика и требования с учетом требования WS Оснащение вспомогательных помещений.	Л.5 Стр. 22-37 Стр.38-60	1
	6	Виды столовой посуды и столовых приборов.		1
	7	Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда и её применение.	Л. 8	1
	8	Хрустальная, стеклянная, посуда, её применение.	Стр.210-228	1
	9	Металлическая, деревянная, пластмассовая посуда, её применение	Л. 8	1
	10	Столовые приборы. Основные и дополнительные приборы, их виды и назначение. Столовое бельё.	Стр.221-237	1
	<b>Практические занятия</b>			<b>16</b>
	11	<b>Практическое занятие 1</b> Изучение ассортимента и назначения фарфоровой посуды	С.р 1	2
	12			
	13	<b>Практическое занятие 2</b> Изучение ассортимента и назначения металлической посуды	С.р.2	2
	14			
	15	<b>Практическое занятие 3</b> Изучение ассортимента и назначения стеклянной посуды	С.р.3	2
	16			
	17	<b>Практическое занятие 4</b> Расчет количества столовой посуды, приборов, белья для ПОП		2
	18			
	19	<b>Практическое занятие 5</b> Способы замены скатерти в торговом зале		4
	20			
	21			
22				
23	<b>Практическое занятие 6</b> Виды складывания салфеток		4	
24				
25				
26				

<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.3 Материально – техническая и информационная база обслуживания</b>			8
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.			
<b>Тематика домашних заданий</b>			
• Составление слайдовой презентации «Способы и формы обслуживания в ООП».			
<b>Тема</b> <b>Информационное обеспечение предприятий общественного питания</b>	<b>1.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	27	<b>Меню.</b> Назначение, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню. Виды меню.	Л. 1 Стр.32-44 1
	28	<b>Прейскурант винно-водочных изделий.</b> Назначение, содержание, принципы составления. Оформление.	1
	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>
	29	<b>Практическое занятие 7</b>	С.р.4
	30	Составление меню со свободным выбором блюд	4
	31		
	32		
	33		
	34	<b>Практическое занятие 8</b> Составление меню дневного рациона	С.р.5 2
35	<b>Практическое занятие 9</b>	4	
36	Составление карты бара		
37			
38			
39	<b>Практическое занятие 10</b>	2	
40	Составление коктейльной карты бара		
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.4 Информационное обеспечение предприятий общественного питания</b>			6
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.			
<b>Тематика домашних заданий</b>			
• Составление схем сервировки столов			

• Виды современных столовых приборов для ООП;			
<b>Тема 1.5. Подготовка торгового зала к обслуживанию</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	41	Подготовка торгового зала к обслуживанию с учетом требования WS Уборка зала, способы расстановки мебели в торговом зале с учетом требования WS Получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов.	Л. 8 Стр.245-262 1
	42	Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.	1
	43	Виды и правила сервировки столов с учетом требования WS	Л. 5 Стр.90-117 1
	44	Последовательность выполнения сервировки стола к завтраку, обеду, ужину.	1
	<b>Практические занятия</b>		<b>20</b>
	45	<b>Практическое занятие 11</b> Порядок получения и подготовки столовой посуды, приборов, белья.	С.р.6 4
	46		
	47		
	48		
	49	<b>Практическое занятие 12</b> Техника сервировки столов. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку	С.р.7 4
	50		
	51		
	52		
	53	<b>Практическое занятие 13</b> Минимальная и предварительная сервировка стола к обеду	С.р.8 4
	54		
55			
56			
57	<b>Практическое занятие 14</b> Минимальная предварительная сервировка стола к обеду	С.р.8 4	
58			
59			
60			
61	<b>Практическое занятие 15</b> Дополнительная сервировка столов	С.р.8 2	
62			
63	<b>Практическое занятие 16</b> Исполнительная сервировка столов	2	
64			
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.5 Подготовка торгового зала к обслуживанию</b>		<b>12</b>	

Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности				
<b>Тематика домашних заданий</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Виды современной столовой посуды для ООП;</li> <li>• Виды складывания салфеток.</li> <li>• Составление слайдовой презентации «Виды и правила сервировки столов к завтраку, обеду, ужину».</li> </ul>				
<b>Тема 1.6 Организация обслуживания потребителей в зале</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	65	Встреча потребителей и размещение их за столом. Приём и оформление заказа. Работа с подносом. Подача продукции из сервис-бара (буфета). Способы подачи блюд и закусок.	Л. 5 Стр.118-120 Стр.160-161 конспект	1
	66	Правила и техника уборки использованной посуды со стола. Порядок оформления счетов и расчета с потребителями. Технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организации питания. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями. Методы организации труда официанта.		1
	67	Основные методы подачи блюд в ресторане: русский, французский, английский, европейский, немецкий и комбинированный с учетом требований WS	Л. 5 Стр.134- 138	1
	68	Правила и техника уборки использованной посуды со стола.		1
	69	Ассортимент и кулинарная характеристика холодных блюд и закусок. Правила и последовательность подачи холодных блюд и закусок. Ассортимент и кулинарная характеристика горячих закусок, супов. Правила и последовательность подачи горячих закусок, супов.	Л. 5 Стр.142-146	1
	70	Ассортимент и кулинарная характеристика мясных горячих блюд. Правила и последовательность подачи мясных горячих блюд. Ассортимент и кулинарная характеристика рыбных горячих блюд. Правила и последовательность подачи рыбных горячих блюд.		1

71	Ассортимент и кулинарная характеристика сладких блюд (десертов), мучных и кондитерских изделий. Правила и последовательность подачи сладких блюд (десертов мучных и кондитерских изделий).	Л. 5 Стр.155-160	1
72	Ассортимент и характеристика горячих и холодных напитков. Правила и последовательность подачи горячих и холодных напитков. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила сочетаемости напитков и блюд.		1
<b>Практические занятия</b>			<b>38</b>
73 74 75 76	<b>Практическое занятие 17</b> Встреча клиента в зале ресторана. Прием заказа	<b>С.р.1</b>	4
77 78 79 80	<b>Практическое занятие 18</b> Приемы подачи заказа на производства с использованием компьютерно- кассовой системы	С.р.2	4
81 82	<b>Практическое занятие 19</b> Способы переноса тарелок	<b>С.р.3</b>	2
83 84	<b>Практическое занятие 20</b> Подача блюд русским способом	С.р.4	2
85 86 87 88	<b>Практическое занятие 21</b> Подача блюд английским способом	С.р.4	4
89 90 91 92	<b>Практическое занятие 22</b> Подача блюд французским способом	С.р.5	4
93 94	<b>Практическое занятие 23</b> Подача блюд американским способом	С.р.5	2
95 96 97	<b>Практическое занятие 24</b> Технология подачи вина к столу	С.р.6	4

	98			
	99	<b>Практическое занятие 25</b>	С.р.6	2
	100	Техника разлива алкогольных и безалкогольных напитков		
	101	<b>Практическое занятие 26</b>	С.р.7	2
	102	Техника откупоривания бутылки игристого вина		
	103	<b>Практическое занятие 27</b>	С.р.7	2
	104	Техника подачи бокалов с вином с подноса		
	105	<b>Практическое занятие 28</b>	С.р.7	4
	106	Правила уборки использованной посуды со стола		
	107			
	108			
	109	<b>Практическое занятие 29</b>	С.р.8	2
	110	Правила расчета с клиентом. Работа с бланком счета официантом		
		<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.6 Организация обслуживания потребителей в зале</b>		
		Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий).		23
		Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности		
		<b>Тематика домашних заданий</b>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Составление слайдовой презентации: «Ресторанный этикет»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Правила потребления пищи»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Виды электронных систем платежей»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Правила работы с подносом»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Правила подачи алкогольных напитков»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Правила сочетаемости напитков и блюд»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Основные этапы обслуживания гостей в ресторане».</li> </ul>		
<b>Тема 1.7 Организация обслуживания банкетов и приёмов</b>	<b>Содержание</b>			<b>4</b>
	111	Виды банкетов и приёмов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.	Л. 5 Стр.171-191	1
	112	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом.		1
	113	Банкет за столом с полным обслуживанием официантом.	Л. 5	1
	114	Обслуживание гостей	Стр.191-194	1

<b>Практические занятия</b>			<b>10</b>
115	<b>Практическое занятие 30</b>		2
116	Подготовка к банкету. Сервировка столов		
117	<b>Практическое занятие 31</b>		4
118	Техника обслуживания банкета с частичным обслуживанием		
119	официантами		
120			
121	<b>Практическое занятие 32</b>		4
122	Сервировка тематического стола		
123			
124			
<b>Содержание</b>			<b>4</b>
125	Банкет – фуршет. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола.	Л. 5 Стр.201-213	1
126	Порядок сервировки. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Правила обслуживания.		1
127	Банкет – чай. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола.	Л. 5 Стр.218-223	1
128	Порядок сервировки. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Правила обслуживания. Банкет – коктейль. Банкет по типу «Буфет».		1
<b>Практические занятия</b>			<b>16</b>
129	<b>Практическое занятие 33</b>		4
130	Организация «Шведского стола»		
131			
132			
133	<b>Практическое занятие 34</b>		4
134	Техника сервировки и обслуживания банкета-фуршета		
135			

	136			
	137	<b>Практическое занятие 35</b> Техника обслуживания банкета-коктейля		4
	138			
	139			
	140			
	141	<b>Практическое занятие 36</b> Техника обслуживания банкета-чая		4
	142			
	143			
	144			
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1. 7 Организация обслуживания банкетов и приемов</b>				<b>17</b>
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий).				
Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности				
Составление терминологического словаря новых терминов и определений. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению:				
<b>Тематика домашних заданий</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Новых технологий и форм обслуживания банкетов;</li> <li>• Новых технологий и форм обслуживания приёмов;</li> <li>• Составление меню для различных видов банкетов (по заданию преподавателя);</li> </ul> Составление схем сервировки стола.				
<b>Тема 1.8 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания</b>	<b>Содержание</b>			<b>10</b>
	145	Обслуживание проживающих в гостинице. Правила приёма заказов из номеров, передача на производство.	Л. 5 Стр.227-240	1
	146	Подбор посуды и столовых приборов для обслуживания в номере. Организация работы поэтажных буфетов в гостиницах с ресторанами и без. Форма расчёта за обслуживание.		1
	147	Обслуживание иностранных туристов. Классы туристических документов.	Л. 5 Стр.241-249	1
	148	Организация питания. Особенности питания иностранных туристов.		1
	149	Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий. Правила приёма заказа на обслуживание.	Л. 5 Стр.194-201	1
	150	Расстановка обеденных столов и стульев.		1

		Правила подбора столового белья, посуды и приборов. Обслуживание встречи Нового года.		
151		Современные формы обслуживания. Обслуживание по типу шведский стол.	Л. 8 Стр.349-350	1
152		Особенности форм обслуживания. Обслуживание участников конференций, совещаний, съездов.	Стр.359-360	1
153		Кофе-брейк. Виды выездного ресторанного обслуживания.	конспект	1
154		Пикник, барбекю. Особенности форм обслуживания.		1
<b>Практические занятия</b>				<b>10</b>
155		<b>Практическое занятие 37</b>	С.р.1	4
156		Технология обслуживания в номерах гостиниц		
157				
158				
159		<b>Практическое занятие 38</b>	С.р.3	6
160		Обслуживание банкета (ролевая игра)		
161				
162				
163				
164				
<p align="center"><b>Самостоятельная работа при изучении</b></p> <p><b>темы 1.8 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания</b></p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий).</p> <p>Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности</p> <p>Составление терминологического словаря новых терминов и определений.</p> <p>Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению:</p>				<b>8</b>
<p align="center"><b>Тематика домашних заданий</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к свадьбе»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к Новому году»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к национальным праздникам»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Виды комбинированных банкетов»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Виды фуршетных сервировок стола»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Особенности питания европейских туристов»;</li> </ul>				

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Составление слайдовой презентации: «Особенности питания туристов из Азии».</li> </ul>		
<b>Учебная практика</b>		<b>216</b>
<p><b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вступление. Охрана труда. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей</li> <li>• Сервировка столов в торговом зале</li> <li>• Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья</li> <li>• Изучение способов складывания салфеток</li> <li>• Меню</li> <li>• Личная подготовка официанта к работе</li> <li>• Обслуживание посетителей</li> <li>• Техника открывания бутылок и правила наливания напитков</li> <li>• Способы и техника подачи напитков</li> <li>• Способы и техника подачи вина</li> <li>• Изучение подачи блюд «в обнос»</li> <li>• Изучение подачи блюд «в стол»</li> <li>• Подача блюд с предварительным переключением их в тарелку на подсобном столе</li> <li>• Транширование блюд</li> <li>• Фламбирование блюд</li> <li>• Фондю</li> <li>• Изучение правил подачи холодных и горячих закусок</li> <li>• Изучение правил подачи холодных и горячих супов</li> <li>• Способы подачи вторых блюд</li> <li>• Изучение правил подачи сладких блюд и десертов</li> <li>• Изучение правил подачи холодных напитков</li> <li>• Изучение правил подачи горячих напитков</li> <li>• Изучение техники работы официанта</li> <li>• Подготовка зала к обслуживанию массовых банкетных мероприятий</li> <li>• Обслуживание банкетов и приемов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами</li> <li>• Дипломатические приемы</li> <li>• Обслуживание банкетов и приемов. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами</li> <li>• Обслуживание банкетов. Банкет-фуршет</li> <li>• Обслуживание банкетов. Банкет-коктейль</li> </ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обслуживание банкетов. Банкет-чай</li> <li>• Обслуживание банкетов. Банкет-кофе</li> <li>• Обслуживание банкетов. Банкет-коктейль-фуршет</li> <li>• Обслуживание тематических банкетов. Банкет-свадьба</li> <li>• Обслуживание тематических банкетов. Обслуживание новогоднего вечера</li> <li>• Обслуживание тематических банкетов. Обслуживание новогоднего вечера</li> <li>• Обслуживание банкетов. Выездное обслуживание</li> <li>• Специальные формы обслуживания. Обслуживание участников конференций, съездов, совещаний</li> <li>• Обслуживание по типу «шведский стол»</li> <li>• Организация питания гостей в отеле</li> <li>• Обслуживание иностранных туристов</li> <li>• Обслуживание в номерах гостиничного комплекса</li> <li>• Профессиональная этика и этикет</li> <li>• Сбор использованной посуды</li> <li>• Изучение потребительского спроса</li> <li>• Расчет с посетителями</li> <li>• Учет и отчетность</li> </ul>		
<p><b>Производственная практика</b></p>		<b>360</b>
<p><b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей.</li> <li>• Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды, блюд в залах заведений ресторанного хозяйства.</li> <li>• Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов.</li> <li>• Отработка приема расстилания и замены скатерти в торговом зале.</li> <li>• Закрепление приемов складывания салфеток простым и сложным способом.</li> <li>• Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню.</li> <li>• Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям.</li> <li>• Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы.</li> <li>• Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.</li> <li>• Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя.</li> </ul>	•	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета.</li> <li>• Подача к столу блюд «русским» способом.</li> <li>• Подача к столу блюд «французским» способом.</li> <li>• Подача к столу блюд «английским» способом.</li> <li>• Подача к столу блюд «американским» способом.</li> <li>• Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта».</li> <li>• Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина.</li> <li>• Подача и разлив вина. Декантация вина.</li> <li>• Подача и разлив алкогольных напитков.</li> <li>• Подача и разлив безалкогольных напитков.</li> <li>• Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем.</li> <li>• Отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей.</li> <li>• Отработка сбора использованной посуды разными способами.</li> <li>• Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкета.</li> <li>• Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами.</li> <li>• Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами.</li> <li>• Отработка умений и навыков при обслуживании VIP- гостей.</li> <li>• Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию дипломатического приема.</li> <li>• Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета.</li> <li>• Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль.</li> <li>• Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай.</li> <li>• Отработка первичных умений и навыков при особенностях организации банкетов-приемов.</li> <li>• Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День России» банкет-обед.</li> <li>• Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий. «Праздник моря» банкет-коктейль.</li> <li>• Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «день рождение»</li> <li>• Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День ВДВ» фуршет</li> <li>• Отработка умений и навыков по организации и обслуживании выездного банкета «День города».</li> </ul>		
---	--	--

- Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, в гостинице. Организация завтрака.
- Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, во время перерыва. Организация кофе-паузы.
- Отработка знаний и умений по обслуживанию гостей в кофейном зале.
- Отработка умений в поддержании положительного имиджа предприятия.
- Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на завтрак.
- Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на обед.
- Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки 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 перекладыванием 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».

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление сырного фондю.</li> <li>○ Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление мясного фондю.</li> <li>• Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление десертного фондю.</li> <li>• Отработка основных приемов подачи хлеба /хлебный сервис/</li> <li>• Отработка основных приемов по подаче элитных вин методом декантации.</li> <li>• Отработка основных приемов по подаче напитков методом фраппирования</li> <li>• Отработка основных приемов по подаче напитков методом шамбрирования.</li> <li>• Отработка основных приемов по подаче шампанских и игристых вин.</li> <li>• Подбор вина к блюду. Эногастрономия.</li> <li>• Закрепление основных приемов по оформлению и подаче сырной тарелки /сырный сервис/.</li> <li>• Отработка основных приемов по обслуживанию гостей на банкетах - приемах.</li> <li>• Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды, столовых приборов.</li> <li>• Отработка умений и навыков по замене скатерти.</li> <li>• Отработка знаний и умений в подготовке торгового зала к закрытию.</li> <li>• Отработка знаний и умений по сдаче выручки в кассу предприятия. Оформление отчетной документации.</li> <li>• Отработка знаний и умений в составлении калькуляционных карт</li> <li>• Отработка знаний и умений в составлении технологических карт.</li> <li>• Отработка умений в составлении акта на бой посуды, порчу приборов.</li> <li>• Итоговое занятие.</li> </ul>		
<b>Всего:</b>		<b>814</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- «Организации обслуживания в организациях общественного питания;

Лабораторий:

- «Технологии обслуживания в общественном питании»;

Мастерские:

- «Бар»;
- «Банкетный зал»;
- «Информационно-коммуникационных технологий»;

Залов:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебные стенды, стенды со столовой посудой, приборами и барным инвентарем.

Технические средства обучения: компьютер, телевизор, компьютерно-кассовая система.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий: обеденные столы, стулья, подсобный стол, приставной стол, компьютерно-кассовая система, тележка сервировочная, столовая посуда и приборы, столовое белье.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: МФУ, компьютеры, телевизор.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: обеденные столы, стулья, подсобный стол или сервант официанта, приставной стол, барная стойка, холодильник, компьютерно-кассовая система, тележка сервировочная, столовая посуда и приборы, столовое белье.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.5 примерной образовательной программы по специальности.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Формирование библиотечного фонда осуществляется в последовательности: нормативно-правовые акты (*при наличии*); основные печатные издания; основные электронные издания; дополнительные источники.

#### ***Основные источники:***

1. Ладнова, О.Л. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие / О.Л. Ладнова, С.Я. Корячкина. – Москва : Ростов на Дону : Феникс, 2023. – 286 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный

### *Дополнительные источники:*

1. Академия гостеприимства : журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / учредитель и издатель: ООО "МедиаПро". – Москва : МедиаПро. – 1 р. в 2 мес.
2. Анурова, Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду: учебное пособие / Н.И. Анурова. – Москва : ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2007. – 216 с. – (Современные ресторанные технологии). – Текст (визуальный) : непосредственный.
3. Гастрономъ. – Москва : Бонниер Паббликейшенз, 2013. – ежемес.
4. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Тутмайер. – Москва : Центрполиграф, 2003. – 288 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
5. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 540 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
6. Кучер, Л.С. Официант : повышенный уровень : учеб. пособие / Л.С. Кучер. – Москва : Академия, 2009. – 64 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
7. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания : рестораны и бары : учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. – Москва : Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. – 320 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
8. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 398 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
9. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.С. Сологубова – Москва : Юрайт, 2018. – 379 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
10. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
11. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В.В. Усов. – Москва : Эксмо, 2009. – 428 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

### *Интернет-ресурсы*

1. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/>
2. Всероссийский портал Restorante <http://www.horeca.ru/>
3. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>
4. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>

5. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>
6. Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
7. Информационно-поисковая система [www.restoran.ru](http://www.restoran.ru)
8. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>
9. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
10. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>
11. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>
12. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)
13. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
14. Федерация Рестораторов и Отельеров [www.new.frio.ru](http://www.new.frio.ru)
- 15.
16. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
17. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
18. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
19. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля <sup>1</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p> <p>ЛР 14 Способность 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе;</li> <li>• умение расстановки мебели в торговом зале;</li> <li>• осуществление подготовки столового белья, столовой посуды и приборов к работе;</li> <li>• соблюдение правил и техники последовательности выполнения сервировки стола, правильность расчета предметов сервировки в соответствии с видом обслуживания;</li> <li>• рациональность планирования деятельности, выбора и применения методов и способов;</li> <li>• рациональность организации рабочего места.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе;</li> <li>• соблюдение правил культуры обслуживания (встреча, приветствие, размещение гостей, подача меню), протокола и этикета</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>

<sup>1</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

<p>способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p>при взаимодействии официанта с гостями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• умение пояснения кулинарной характеристики, правил сочетаемости требований к качеству, температуре и технике подачи, способов оформления блюд и напитков. Правил и техники уборки использованной посуды;</li> <li>• правильность применение методов организации официантов;</li> <li>• соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.</li> </ul>	
<p>ПК 1..3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе;</li> <li>• соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</li> <li>• правильное консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков и их сочетаемости с блюдами;</li> <li>• профессиональное осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>• способность работать в команде;</li> <li>• соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.</li> <li>• эффективность общения с обучающимися,</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>

	<p>преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения, работниками организации и клиентами в период практики.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правильность расчета столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы.</li> </ul>	
<p>ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе;</li> <li>• быстрота и качественное обслуживание потребителей;</li> <li>• способность работать в команде;</li> <li>• правильность расчета столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы;</li> <li>• правильность выбора сервировки стола при различных формах обслуживания;</li> <li>• результативность поиска в нормативно-технологической документации информации, необходимой для процесса обслуживания;</li> <li>• соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ЛР 14 Способность 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• способность находить профессиональную информацию, нужную для выполнения процесса обслуживания, с использованием информационно-коммуникационных технологий;</li> <li>• успешное использование инноваций в области эксплуатации</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>

	контрольно-кассовой техники.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>• способность работать в команде.</li> </ul>	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• способность применять полученные профессиональные знания при выполнении воинской обязанности.</li> </ul>	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике