

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 августа 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих
должностям служащих**

специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Направленность: предоставление услуг предприятия питания



г. Симферополь, 2023

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ. 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности: 43.02.16 Туризм и гостеприимство, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

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

Разработчик: Мелешко Ирина Валериевна преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ. 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих» рассмотрена на заседании ЦМК «Гостеприимств»

Протокол № 1 от 31 августа 2023 г.

Председатель ЦМК Щербакова Е.В.

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ. 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Протокол № 1 от 31 августа 2023 г.

Методист: Донченко Янина Андреевна

СОГЛАСОВАНО с работодателем

наименование предприятия/организации

Подпись, должность, инициалы, фамилия

«__» ____ 20__ г.

М.П.

©) *Фамилия, инициалы автора(ов)* – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	8
3. Условия реализации профессионального модуля	24
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по профессии официант, бармен» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
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 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Выполнение работ по профессии официант, бармен
ПК 3.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 3.2	Управлять работой официантов, барменов и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 3.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 3.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 3.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 3.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none">организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
-------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> ● управления работой официантов, барменов и других работников по обслуживанию потребителей; ● определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; ● выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; ● анализа производственных ситуаций оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; ● подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; ● организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; ● осуществлять расчет с посетителями; ● принимать рациональные управленческие решения; ● применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; ● регулировать конфликтные ситуации в организации; ● определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; ● выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; ● составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; ● определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); ● выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> ● организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; ● подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; ● организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; ● осуществлять расчет с посетителями; ● принимать рациональные управленческие решения; ● применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;

	<ul style="list-style-type: none"> • регулировать конфликтные ситуации в организации; • определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; • выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; • составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; • определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); • выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;
Знать	<ul style="list-style-type: none"> • цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; • классификацию услуг общественного питания; • этапы процесса обслуживания; • особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; • специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; • характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; • цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, основы организации работы коллектива; • психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; • требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; • специальные виды услуг и формы обслуживания; • информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; • показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; • критерии и показатели качества обслуживания

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

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознующий свое единство с народом России,

	с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права

ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 7	Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение
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 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике

ЛР 12	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере туризма и гостеприимства

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 450 часов.

в том числе в форме практической подготовки – 188 часов.

Из них на освоение МДК - 248 часов.

в том числе самостоятельная работа – 4 часа,

практики, в том числе учебная – 72 часа,

производственная – 108 часов.

Промежуточная аттестация – 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля 03. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих

Коды профессиональных / общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, акад. час.						
				Обучение по МДК					Практика	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Курсовой проект	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1-3.6	Раздел 1. Выполнение работ по профессии: Официант.	140	108	138	108	2				
ПК 3.1-3.6	Раздел 2. Выполнение работ по профессии: Бармен.	118	80	110	80	2	6			
ПК 3.1-3.6	Учебная практика	72							72	
ПК 3.1-3.6	Производственная практика	108								108
ПК 3.1-3.6	Промежуточная аттестация	12					12			
	Всего:	450	188	248	188	4	18		72	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов (МДК)	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Домашнее задание	Объем, акад. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки
1	2	3	4	5
ПМ 03. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих				250
МДК 03.01. «Выполнение работ по профессии: «Официант»				140
Тема 1.1. Общая характеристика процесса обслуживания	Содержание			2
	1	История развития предприятий питания. Характеристика типов ООП. Классификация ООП.	О.Л.2 Стр.150-152 конспект	1
	2	Классификация услуг ООП. Методы и формы обслуживания. Прогрессивные формы обслуживания. Требование к официанту. Должностная инструкция официанта ресторана.	О.Л. 2 Стр. конспект	1
	Практические занятия			2
	3	Практическое занятие 1. Расчет площади торговых помещений в зависимости от типа организации общественного питания.	М.У. к П/З № 1	2
	4			2
Тема 1.2 Торговые помещения ООП, их характеристика и оборудование	Содержание			2
	5	Виды торговых помещений. Характеристика торговых помещений.	О.Л. 2 Стр.152-157 конспект	1
	6	Мебель и оборудование торговых помещений.	О.Л. 2 Стр.158-169 конспект	1
Тема 1.3. Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья	Содержание			4
	7	Виды и характеристика фарфоровой, фаянсовой, керамической посуды.	О.Л.2 Стр.170-176 конспект	1
	8	Виды и характеристика стеклянной и посуды. Виды и	О.Л.2	1

		характеристика металлической посуды.	Стр.176-185 конспект	
	9	Виды и характеристика столовых приборов.	О.Л.2 Стр.185-189 конспект	1
	10	Пластмассовая и деревянная посуда. Виды столового белья.	О.Л.2 Стр.189-192 конспект	1
	Практические занятия			8
	11	Практическое занятие 2. Изучение ассортимента и назначения фарфоровой посуды.	М.У. к П/3 № 2	2
	12			
	13	Практическое занятие 3. Изучение ассортимента и назначения металлической посуды.	М.У. к П/3 № 3	2
	14			
	15	Практическое занятие 4. Изучение ассортимента и назначения стеклянной посуды.	М.У. к П/3 № 4	2
	16			
	17	Практическое занятие 5. Расчет количества столовой посуды, приборов, белья для ООП.	М.У. к П/3 № 5	2
	18			
Тема 1.4. Информационное обеспечение ООП	Содержание			2
	19	Принципы составления меню. Порядок расположения блюд в меню.	О.Л.2 Стр.193-196 конспект	1
	20	Карты напитков, порядок составления. Карта вин ресторана	О.Л.2 Стр.196-198 конспект	1
	Практические занятия			8
	21	Практическое занятие 6. Составление меню дневного рациона.	М.У. к П/3 № 6	2
	22			
	23	Практическое занятие 7. Составление меню со свободным выбором блюд для ресторана.	М.У. к П/3 № 7	2
	24			
	25	Практическое занятие 8. Составление меню со свободным выбором блюд для кафе и закусочной.	М.У. к П/3 № 8	2
	26			
27	Практическое занятие 9. Составление карты напитков.	М.У. к П/3 № 9	2	
28				
Тема 1.5. Подготовка	Содержание			2

ресторана к обслуживанию потребителей	29	Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей. Правила накрытия столов скатертями и их замена. Виды и формы складывания салфеток.	О.Л.2 Стр.194-214 конспект	1
	30	Виды сервировки столов. Общие правила и техника выполнения сервировки.	О.Л.2 Стр.194-214 конспект	1
	Практические занятия			16
	31 32	Практическое занятие 10. Порядок получения и подготовки столовой посуды, приборов, белья	М.У. к П/3 № 10	2
	33-34	Практическое занятие 11. Подготовка торгового зала к обслуживанию	М.У. к П/3 № 11	2
	35-36	Практическое занятие 12. Правила накрытия столов скатертями и их замена	М.У. к П/3 № 12	2
	37-38	Практическое занятие 13. Виды и формы складывания салфеток	М.У. к П/3 № 13	2
	39-42	Практическое занятие 14 . Техника сервировки столов. Минимальная предварительная сервировка стола	М.У. к П/3 № 14	4
	43-46	Практическое занятие 15. Дополнительная и исполнительная сервировка столов.	М.У. к П/3 № 15	4
Тема 1.6. Обслуживание потребителей в ресторане	Содержание			6
	47	Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа.	О.Л.2 Стр.216-226 конспект	1
	48	Способы подачи блюд и напитков. Последовательность подачи блюд и напитков. Правила подачи холодных блюд и закусок.	О.Л.2 Стр.226-232 конспект	1
	49	Правила подачи горячих закусок. Подача первых блюд.	О.Л.2 Стр.232-236 конспект	1
	50	Правила подачи горячих блюд.	О.Л.2 Стр.236-240 конспект	1
	51	Способы подачи сладких блюд. Правила подачи холодных напитков.	О.Л.2 Стр.240-246	1

			конспект	
52	Уборка столов. Расчет с потребителями. Правила ресторанного этикета.		О.Л.2 Стр.246-253 конспект	1
Практические занятия				32
53-54	Практическое занятие 16. Встреча клиента в зале ресторана. Прием заказа.		М.У. к П/3 № 16	2
55-58	Практическое занятие 17. Приемы подачи заказа на производство с использованием компьютерно-кассовой системы.		М.У. к П/3 № 17	4
59-62	Практическое занятие 18. Способы переноса тарелок.		М.У. к П/3 № 18	4
63-66	Практическое занятие 19. Правила работы с подносом		М.У. к П/3 № 19	4
67-68	Практическое занятие 20. Техника подачи блюд русским способом		М.У. к П/3 № 20	2
69-70	Практическое занятие 21. Техника подачи блюд американским способом		М.У. к П/3 № 21	2
71-72	Практическое занятие 22. Техника подачи блюд французским способом		М.У. к П/3 № 22	2
73-74	Практическое занятие 23. Техника подачи блюд английским способом		М.У. к П/3 № 23	2
75-76	Практическое занятие 24. Правила уборки использованной посуды.		М.У. к П/3 № 24	2
77-78	Практическое занятие 25. Правила расчета с клиентом. Работа с бланком счета официанта.		М.У. к П/3 № 25	2
79-84	Практическое занятие 26. Расчет с клиентом с использованием компьютерно-кассовой системы.		М.У. к П/3 № 26	6
Содержание				6
Тема 1.7. Обслуживание приемов и банкетов	85	Виды приемов и банкетов. Порядок приема заказов на обслуживания торжеств.	О.Л.2 Стр.255-259 конспект	1
	86	Организация подготовительных работ по проведению приемов.	О.Л.2 Стр.	1

			конспект	
87	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		О.Л.2 Стр.259-267 конспект	1
88	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		О.Л.2 Стр.267-270 конспект	1
89	Банкет-фуршет.		О.Л.2 Стр.270-279 конспект	1
90	Банкет-коктейль. Банкет-чай. Банкет-кофе. Кофе-брейк. Комбинированные банкеты.		О.Л.2 Стр.279-286 конспект	1
Практические занятия				34
91-96	Практическое занятие 27. Подготовка к проведению банкета с полным обслуживанием официантами (принять заказ, ставить меню, расчет посуды, приборов, белья, количество официантов) по заданию преподавателя		М.У. к П/3 № 27	6
97-100	Практическое занятие 28. Сервировка стола на банкет с частичным обслуживанием официантами. Техника обслуживания		М.У. к П/3 № 28	4
101-104	Практическое занятие 29. Сервировка стола на банкет с полным обслуживанием официантами. Техника обслуживания		М.У. к П/3 № 29	4
105-108	Практическое занятие 30. Сервировка стола для банкета-фуршета. Техника обслуживания		М.У. к П/3 № 30	4
109-112	Практическое занятие 31. Сервировка стола на банкет-чай. Техника обслуживания		М.У. к П/3 № 31	4
113-116	Практическое занятие 32. Подготовка к проведению банкета – коктейля. Техника обслуживания		М.У. к П/3 № 32	4
117-120	Практическое занятие 33. Кофе брейк		М.У. к П/3 № 33	4
121-124	Практическое занятие 34. Сервировка банкета кофе в гостиной.		М.У. к П/3 № 34	4
Тема 1.8. Специальные формы	Содержание			4
	125	Виды питания в отеле. Организация работы службы ром- сервис.	О.Л.2	1

услуг		Технология приема заказа и обслуживания в номерах.	Стр.289-292 конспект	
	126	Организация обслуживания шведского стола. Меню шведского стола. Обслуживание участников конференций.	О.Л.2 Стр.286-288 конспект	1
	127	Обслуживание на транспорте и в местах массового отдыха.	О.Л.2 Стр.292-296 конспект	1
	128	Организация форм ускоренного обслуживания. Обслуживание тематических мероприятий.	О.Л.2 Стр.296-301 конспект	1
	Практические занятия			8
	129-134	Практическое занятие 35. Организация обслуживания шведского стола	М.У. к П/3 № 35	6
	135-136	Практическое занятие 36. Обслуживание в гостиничном номере	М.У. к П/3 № 36	2
Тема 1.9. Обслуживание иностраннх туристов	Содержание			2
	137	Виды туризма и классы обслуживания. Обслуживание туристов в ресторанах и кафе.	О.Л.2 Стр.302-307 конспект	1
	138	Особенности питания иностранных туристов.	О.Л.2 Стр.302-307 конспект	1
Самостоятельная работа при изучении Тема 1.7. Обслуживание приемов и банкетов 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.				2
Тематика домашних заданий 1. Виды банкетов. 2. Техника работы при обслуживании банкетов. 3. Функциональные обязанности работников. 4. Правила работы с кассовой документацией. 5. Прогрессивные технологии обслуживания				

МДК 03.02. «Выполнение работ по профессии: «Бармен»			112
Тема 1.1. Подготовка бара к обслуживанию потребителей	Содержание		4
	1	История возникновения баров. Классификация баров. Стили баров.	О.Л.1 Стр.7-9; 29-33 конспект 1
	2	Торгово-производственные помещения баров и буфетов. Виды барной мебели.	О.Л.1 Стр.9-23; 100-107 конспект 1
	3	Классификация оборудования. Механическое оборудование баров и буфетов. Тепловое оборудование баров и буфетов. Холодильное оборудование баров и буфетов.	О.Л.1 Стр.35-92 конспект 1
	4	Характеристика барной посуды. Виды барного инвентаря.	О.Л.1 Стр.108-119 конспект 1
	Практические занятия		4
	5 6	Практическое занятие 1. Изучение барного инвентаря, его характеристика.	М.У. к П/З № 1 2
	7 8	Практическое занятие 2. Ознакомление с барной посудой, её характеристика.	М.У. к П/З № 2 2
	Тема 1.2. Источники снабжения товарами	Содержание	
9		Организация снабжения баров. Организация договорных отношений. Технологический процесс товародвижения. Приемка продуктов. Порядок и форма расчета.	О.Л.1 Стр.120-127 конспект 1
10		Отчетность бармена. Требования к складским помещениям. Условия и сроки хранения продуктов.	О.Л.1 Стр.127-137 конспект 1
Тема 1.3. Организация обслуживания в барах	Содержание		4
	11	Характеристика карты вин и коктейлей бара.	Стр.138 1
	12	Подготовительные работы в баре. Методы и формы обслуживания в баре. Стили работы бармена.	О.Л.1 Стр.138; 142-145; 149-150 конспект 1

	13	Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара. Правила профессионального этикета. Правила личной гигиены.	О.Л.1 Стр.151-153 конспект	1
	14	Организация рабочего места бармена. Алгоритм исполнения заказа в баре. Музыка в баре.	О.Л.1 Стр.142-153	1
	Практические занятия			6
	15	Практическое занятие 3. Подготовка бара к обслуживанию.	М.У. к П/З № 3	2
	16	Организация рабочего места бармена.		
	17	Практическое занятие 4. Техника расчёта потребителей с использованием РРО.	М.У. к П/З № 4	2
	18			
	19	Практическое занятие 5. Составление меню бара. Составление прејскуранта бара. Составление коктейльной карты.	М.У. к П/З № 5	2
	20			
Тема 1.4. Охрана труда и техника безопасности на ПОП	Содержание			2
	21	Основные понятия по охране труда и технике безопасности на ПОП. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.	О.Л.1 Стр.234-237 конспект	1
	22	Медицинские и санитарные требования к работникам. Требования к условиям труда работников ПОП. Виды инструктажа по ТБ.	О.Л.1 Стр.237-241 конспект	1
	Практические занятия			6
	23	Практическое занятие 6. Отработка способов приготовления смешанных напитков. Техника откупоривания бутылок.	М.У. к П/З № 6	2
	24			
	25	Практическое занятие 7. Приготовление безалкогольных СН на основе соков, сиропов.	М.У. к П/З № 7	2
	26			
27	Практическое занятие 8. Составление товарно-материальных отчетов.	М.У. к П/З № 8	2	
28				
Тема 1.5. Классификация и технология приготовления смешанных напитков и коктейлей	Содержание			2
	29	Классификация смешанных напитков и коктейлей.	О.Л.1 Стр.154-168 конспект	1
	30	Схемы составления смешанных напитков. Формулы коктейлей	Конспект	1
	Содержание			8
	31	Характеристика водки и джина. Технология производства.	О.Л.1 Стр.177-183;	1

			196-202 конспект	
32	Характеристика текилы и рома. Технология производства.		О.Л.1 Стр.194-196; 188-190 конспект	1
33	Характеристика коньяка и бренди. Технология производства.		О.Л.1 Стр.190-194; конспект	1
34	Характеристика виски. Технология производства.		О.Л.1 Стр.183-188 конспект	1
35	Характеристика виноградных вин. Характеристика виноградных вин.		О.Л.1 Конспект	1
36	Характеристика шампанских вин. Характеристика игристых и других видов вин.		О.Л.1 Стр.205-208 конспект	1
37	Характеристика смягчающе-сглаживающих, вкусо-ароматических компонентов используемых в смешанных напитках.		О.Л.1 Стр.168-170 конспект	1
38	Характеристика наполнителей, модификаторов и сопутствующих компонентов, используемых в смешанных напитках.		О.Л.1 Стр.168-170 конспект	1
Практические занятия				12
39	Практическое занятие 9. Изучение крепкоалкогольных напитков (баз) на основе натуральных образцов.		М.У. к П/3 № 9	2
41	Практическое занятие 10. Изучение крепкоалкогольных напитков (баз) на основе натуральных образцов.		М.У. к П/3 № 10	2
43	Практическое занятие 11. Изучение смягчающе-сглаживающих компонентов на основе натуральных образцов.		М.У. к П/3 № 11	2
45	Практическое занятие 12. Изучение смягчающе-сглаживающих компонентов на основе натуральных образцов.		М.У. к П/3 № 12	2
47	Практическое занятие 13. Изучение наполнителей на основе натуральных образцов.		М.У. к П/3 № 13	2

	49 50	Практическое занятие 14. Характеристика соковой группы.	М.У. к П/З № 14	2
	Лабораторные работы			16
	51 52	Лабораторная работа 1. Приготовление украшений и оформление бокалов для коктейлей.	М.У. к Л/Р № 1	2
	53 54	Лабораторная работа 2. Приготовление украшений и оформление бокалов для коктейлей.	М.У. к Л/Р № 2	2
	55 60	Лабораторная работа 3. Приготовление коктейлей Аперитивов.	М.У. к Л/Р № 3	6
	61-62 66-64 65-66	Лабораторная работа 4. Приготовление коктейлей. Дижестивов.	М.У. к Л/Р № 4	6
Тема 1.6. Технология приготовления горячих напитков	Содержание			2
	67	Технология производства чая. Виды чая.	Конспект	1
	68	Технология производства кофе. Сорты кофе.	Конспект	1
	Лабораторные работы			20
	69-70 71-72	Лабораторная работа 5. Правила заваривания и подачи чая. Технология заваривания Матэ.	М.У. к Л/Р № 5	4
	73-74 75-76 77-78	Лабораторная работа 6. Приготовление кофе разными способами.	М.У. к Л/Р № 6	6
	79-80 81-82 83-84	Лабораторная работа 7. Приготовление кофейных смешанных напитков.	М.У. к Л/Р № 7	6
	85-86 87-88	Лабораторная работа 8. Приготовление какао, горячего шоколада.	М.У. к Л/Р № 8	4
Тема 1.7.Технология приготовления простых закусок и десертов	Содержание			6
	89	Классификация холодных блюд и закусок.	О.Л.1 Стр.213-214 конспект	1
	90	Закуски из мяса, птицы, овощей, грибов и яиц.	О.Л.1 Стр.214-216 конспект	1

	91	Виды и приготовление бутербродов.	О.Л.1 Стр.216-221 конспект	1
	92	Салаты.	О.Л.1 Стр.221-224 конспект	1
	93	Приготовление сладких блюд. Используемые продукты.	О.Л.1 Стр.224-227 Конспект	1
	94	Холодные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда.	О.Л.1 Стр.227-232 конспект	1
Лабораторные работы				16
	95-96 97-98	Лабораторная работа 9. «Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок (бутербродов открытых и канапе).	М.У. к Л/Р № 9	4
	99-100 101- 102	Лабораторная работа 10. «Приготовление, оформление и отпуск оформление и отпуск холодных блюд и закусок (бутербродов закрытых).	М.У. к Л/Р № 10	4
	103- 104 105- 106	Лабораторная работа 11. «Приготовление, оформление и отпуск оформление и отпуск холодных блюд и закусок (салатов).	М.У. к Л/Р № 11	4
	107- 108 109- 110	Лабораторная работа 12. «Приготовление, оформление и отпуск сладких блюд.	М.У. к Л/Р № 12	4
Промежуточная аттестация				6
	Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2. Характеристика и классификация смешанных напитков. Характеристика баз и смягчающе-сглаживающих компонентов (ССК) смешанных напитков. Характеристика вкусо-ароматических компонентов (ВАК), наполнителей и модификаторов и сопутствующих компонентов используемых в смешанных		М.У. к С/Р № 1	2

	<p>напитках. Технология приготовления и характеристика групп алкогольных смешанных напитков. Технология приготовления горячих напитков. Технология приготовления простых закусок и сладких блюд.</p>		
	<p>Учебная практика Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. Карты напитков; • 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 переключением их в тарелку на подсобном столе; • изучение правил подачи холодных и горячих закусок, супов; • способы подачи вторых блюд; • изучение правил подачи сладких блюд и десертов; • изучение правил подачи холодных и горячих напитков; Сбор использованной посуды • изучение техники работы официанта. Личная подготовка официанта к работе; • подготовка зала к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; • обслуживание банкетов и приемов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами; • обслуживание банкетов и приемов. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами; • обслуживание банкетов. Банкет-фуршет .Банкет-коктейль; • обслуживание банкетов. Банкет-чай. Банкет-кофе; 		72

	<ul style="list-style-type: none"> • обслуживание тематических банкетов; • специальные формы обслуживания. Обслуживание участников конференций, съездов, совещаний; • обслуживание по типу «шведский стол»; • организация питания гостей в отеле. Обслуживание в номерах гостиничного комплекса; • профессиональная этика и этикет. Изучение потребительского спроса. Расчет с посетителями. Учет и отчетность; • организация и контроль процесса подготовки бара к обслуживанию; подбор видов оборудования, мебели, посуды и расчет их необходимого количества для бара; • организация, осуществление и контроль процесса обслуживания посетителей бара за барной стойкой и в торговом зале; • определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с видом обслуживания и установленными требованиями; • выбор, оформление и использование информационных ресурсов, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составление и оформление меню, карты вин и коктейлей; • организация рабочего места бармена; • работа на барном оборудовании в соответствии с правилами эксплуатации и требованиями охраны труда; • приготовление смешанных напитков и коктейлей, горячих напитков с использованием барного оборудования, барного инвентаря; осуществление расчета с посетителями; • участие в инвентаризации продуктов и напитков в баре; оформление учетно-отчетной документации; • организация и контроль работы сотрудников перед закрытием бара. 		
	<p>Производственная практика Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей; • получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового 		108

	<p>белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • отработка приема расстилания и замены скатерти в торговом зале и 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 и дополнительная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину; • 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; • подача и разлив алкогольных и безалкогольных напитков. • отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей; • отработка сбора использованной посуды разными способами; • отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкета; • отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами; • отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами; • отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета; • отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль; • отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай; • отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «день рождение»; • получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, в гостинице. Организация завтрака; ○ получение первичных навыков по организации питания участников 		
--	---	--	--

	<p>конференций, семинаров, симпозиумов, во время перерыва. Организация кофе-паузы;</p> <ul style="list-style-type: none"> • отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на обед; • получение первичных навыков по организации питания гостей в отеле; • отработка умений и навыков по организации питания в номерах. <p>Обслуживание завтрака;</p> <ul style="list-style-type: none"> • организация и проверка подготовки бара к обслуживанию; • организация рабочего места бармена; • работа на барном оборудовании в соответствии с правилами эксплуатации и требованиями охраны труда; • управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей в соответствии с принятыми стандартами обслуживания; • определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; • выбор, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; • приготовление смешанных и горячих напитков, другой продукции бара с использованием барного оборудования и инвентаря; • оформление учетно-отчетной документации; • организация контроля за сохранностью материальных ценностей бара; <p>организация контроля завершающих работ работников бара перед закрытием.</p>		
	Промежуточная аттестация		12
	Всего		

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»;
- «Менеджмента и управления персоналом»;
- «Психологии и этики профессиональной деятельности»;

Залы:

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

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

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

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: обеденные столы, стулья, подсобный стол или сервант официанта, приставной стол, барная стойка, холодильник, технологическое оборудование раздаточной или «шведской» линии, 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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Любецкая Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебное пособие / Любецкая, Т.Р.. – Москва : КНОРУС, 2022. – 248 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

2. Радченко Л.А. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Москва : КНОРУС, 2022. – 322 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. Артемова, Е.Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : учебное пособие / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова. – Москва : Академия, 2011. – 176 с. – (Индустрия питания) – Текст (визуальный) : непосредственный.
4. Волгогонова, А.Т. Управленческая психология: учеб. пособие для студ. СПО. - Москва.: «Форум - ИНФРА-М», 2014. - 352 с. Текст (визуальный) : непосредственный.
5. Жабина, О.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: Москва: Издательский центр «Академия», 2018 Текст (визуальный) : непосредственный.
6. Карнаухова, В.К. Сервисная деятельность : учебное пособие / В.К. Карнаухова. – Ростов на Дону : Феникс, 2010. – 254 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
7. 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.
8. Мальгина, С.М. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания»: Москва, Издательский центр «Академия», 2017 Текст (визуальный) : непосредственный.
9. Саак, А.А. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): учебное пособие / А.А. Саак, М.В. Якименко. – Москва : ПИТЕР, 2007. – 428 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
10. Полевая М.В., Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе: учебник. – Москва.: - «Академия», 2017. – 224с. Текст (визуальный) : непосредственный.
11. 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.
12. Трофимова Н.Б., Психология: учебное пособие. – М.: «Воронеж», 2014. - 192 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
13. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.С. Сологубова – Москва : Юрайт, 2018. – 379 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
14. Стрижак Л.Н. Психология и педагогика: учебное пособие. - М.: «МГИУ», 2014. – 335 с.
15. Столяренко Л.Д., Самыгин С.И. Психология общения: учебник для СПО. – Ростов н/Д: Феникс, 2017, - 317
16. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – Москва : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

Интернет-ресурсы

1. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/>
2. Всероссийский портал Restorantte <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. Информационно-поисковая система www.restoran.ru
7. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>
8. Психология делового общения [Сайт]: http://www.salestraining.ru/cor_com5.html.
9. Психология делового общения – наука о секретах успеха в общении [Сайт]: <http://sam-sebe-psycholog.ru>
10. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
11. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>
12. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>
13. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru
14. Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru
15. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
16. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
17. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
18. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru

Заведующий информационно-библиотечным
центром ГБПОУ РК «РКИГ»

В.С. Дмитриева

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдать четкое руководство работой коллектива по подготовке торгового зала к обслуживанию в соответствии с принятым порядком и последовательностью (уборка зала, расстановка мебели, подготовка посуды, сервировка столов). • соблюдать санитарные правила и нормы и требования нормативной документации при подготовке зала к обслуживанию. • соблюдать качественный результат выполненной работы (чистота зала, удобная расстановка мебели в соответствии с нормативами, правильная сервировка столов, общая эстетика зала). 	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 3.2. Управлять работой официантов, барменов, других работников по обслуживанию потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> • Создавать оптимальный расчет количества обслуживающего персонала на основе нормативных документов. • организовывать грамотную и слаженную работу подчиненных по обслуживанию потребителей на основе разработанных должностных инструкций. • осуществлять контроль за работой официантов, барменов и др. работников зала с целью поддержания профессиональных стандартов обслуживания. 	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 3.3. Определять	<ul style="list-style-type: none"> • Производить 	Экспертное наблюдение

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

<p>численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p>	<p>оптимальный расчет количества обслуживающего персонала на основе нормативных документов в зависимости от предстоящего обслуживания и производственной ситуации.</p> <ul style="list-style-type: none"> • использовать рациональную расстановку сотрудников зала по рабочим местам, исходя из предстоящего обслуживания. • четкое определение круга обязанностей каждого подчиненного. 	<p>за выполнением работ на практике</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдать грамотность составления и информативности меню (карты напитков) в соответствии с нормативными документами. • производить качественное оформление меню (карты напитков) в соответствии с концепцией предприятия питания и эстетическими требованиями. • производить профессиональное консультирование потребителей о предоставляемых организацией питания услугах, имеющихся в продаже блюдах и напитках. 	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ПК 3.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Организовывать грамотную и слаженную работу подчиненных по обслуживанию потребителей на основе разработанных должностных инструкций. • осуществлять контроль за работой официантов, барменов и др. работников зала с целью поддержания профессиональных стандартов обслуживания. • организовывать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники 	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>

	подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;	
ПК 3.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> ● Определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); ● определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; 	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Знать основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Применять теории мотивации персонала и его психологические особенности	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Применять теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике