

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ «СТЭК»

Л.А. Панкратова

Приказ № 305 у

от 29.05.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16399 Официант/ 11176 Бармен

Самара, 2023

Рассмотрено на заседании  
ПЦК Пищевых производств  
и обслуживания  
Протокол № 4  
от «24» ноября 2022 г.  
Председатель ПЦК  
О.С. Ильичёва

Рабочая программа профессионального модуля профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (приказ Минобрнауки России от 12.12.2022 № 1100)

**Организация - разработчик:** ГБПОУ «СТЭК»

**Разработчики:** С. В. Кормакова, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	9
3.	Структура и содержание профессионального модуля	10
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	19
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	20

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16399 Официант/ 11176 Бармен**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Направлена на присвоение квалификации «Менеджер», входящей в состав укрупненной группы профессий: 43.00.00 Сервис и туризм по направлению подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии 16399 Официант/ 11176 Бармен и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Произвести сервировку стола в организациях общественного питания различных видов, типов, классов.

ПК 5.2. Произвести встречу потребителей организации питания и прием заказов от них в организациях общественного питания различных видов, типов, классов.

ПК 5.3. Осуществлять подачу готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.

ПК 5.4. Производить обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой.

### **1.1. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

#### **иметь практический опыт:**

- выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещение гостей организаций общественного питания за

столом, подачи меню;

- приема, оформления и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводом гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;

- обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

- применение передовых, инновационных методов и форм организаций

**уметь:**

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных;

- осуществлять прием и заказ на бронирование столика и продукции на вынос;

- осуществлять прием 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 напиткам, их сочетаемости с блюдами;

- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;

- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;

- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями;

- соблюдать личную гигиену;

**знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания; основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;

- материально-техническую базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательности и техники сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организаций труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередности и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству , температура подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студентами в ходе освоения профессионального модуля должен по профессии Бармен:

**иметь практический опыт:**

- подготовка бара, буфета к обслуживанию;
- встреча гостей бара и прием заказа;
- обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовление и подача горячих напитков;
- приготовление и подача смешанных напитков коктейлей;
- приготовление и подача простых закусок;
- принятие и оформление платежей;
- оформление отчетно- финансовых документов;
- подготовка бара буфета к закрытию;

- подготовка к обслуживанию выездного мероприятия.

**уметь:**

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара и буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудования бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчетно – учетную документацию;
- соблюдать правила профессиональной этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

**знать:**

- виды и классификация баров;
- планировочные решения баров и буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасности эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристика алкогольной и безалкогольной напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;

- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технология приготовления смешанных и горячих напитков;
- технология приготовления простых закусок;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями.

### **1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки - 603 часов.

Самостоятельной работы - 129 часов.

Обязательной учебной нагрузки - 474 часов; включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 258 часов;
- учебной практики - 108 часов;
- производственной практики – 108 часов.



### 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности по рабочей профессии «Официант» Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Произвести сервировку стола в организациях общественного питания различных видов, типов, классов.
ПК 5.2	Произвести встречу потребителей организации питания и прием заказов от них в организациях общественного питания различных видов, типов, классов.
ПК 5.3	Осуществлять подачу готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.
ПК 5.4	Производить обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условия частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16399 Официант/ 11176 Бармен

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс.учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная работа	Практика	
			Учебных часов			Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия часов			
1	2	3	4	5		6	
МДК 05.01. Выполнение работ по профессии 16399 Официант/ 11176 Бармен							
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3	Раздел 1. Выполнение работ по профессии «Официант» Организация и технология обслуживания в кафе и ресторанах.	252	182	136	70		
ПК 5.4	Раздел 2. Выполнение работ по профессии «Бармен». Организация и технология обслуживания в барах	90	76	56	59		
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4	Учебная практика	108				72	
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4	Производственная практика	108					108
	Всего	603	258		129	108	108

### 3.2 Тематический план содержание ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16399 Официант/ 11176 Бармен

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторных работ и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16399 Официант/ 11176 Бармен</b>		<b>603</b>	
<b>МДК 05.01. Выполнение работ по профессии 16399 Официант/ 11176 Бармен</b>		<b>387</b>	
<b>Раздел 1. Организация и технология обслуживания в кафе и ресторанах</b>		<b>252</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Подготовка торгового зала к обслуживанию	<b>Содержание:</b>	<b>14</b>	1,2
	Общие требования к профессии «официант». Правила личной подготовки официанта к обслуживанию. Соблюдение установленных стандартов в одежде и аккуратный внешний вид. Подготовка рабочего места официанта. Виды меню. Правила и последовательность подготовки зала к обслуживанию. Использование различных способов расстановки столов.	4	
	<b>Практическая работа: № 1-10:</b>	10	2,3
	Применение способов расстановки столов для разных видов мероприятий Составление схемы способов расстановки столов для разных видов мероприятий		
<b>Тема 1.2.</b> Подготовка и хранение столового белья, посуды и приборов	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	1,2
	Ассортимент и назначение ресторанного белья, посуды, столовых приборов. Ассортимент столового белья, посуды и стеклянной посуды. Правила расчета столового белья, посуды и приборов на день обслуживания. Получение и подготовка столового белья, посуды и приборов к обслуживанию. Правила учета столового белья, посуды и приборов. Правила инвентаризации и хранения.	6	
	<b>Практические работы № 11 – 28:</b>	18	2,3
	Произвести подготовку столового белья для сервировки Полирования столовой посудой и столовыми приборами Полирования стеклянной посуды.		

<b>Тема 1.3.</b> Правила сервировки столов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>30</b>	1,2	
	Накрытие столов скатертями. Выполнение предварительной сервировки. Соблюдение правил сервировки (предварительной, исполнительной, специальной). Приемы сервировки. Подготовка зала и сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях.	<b>6</b>		
	<b>Практические работы № 29 – 40:</b>	12	2,3	
	Комбинирование по цветовой гамме скатерти и салфетки Оформление тематического стола Произвести подготовку подстановочного стола			
	<b>Лабораторная работа № 1 -12 :</b>	12		
	Складывания полотняных салфеток разными способами; Складывания бумажных салфеток разными способами. Работа официанта с ручником. Накрытия столов скатертями. Замена скатерти на столе. Работа с подносом, полирование посуды и приборов. Расстановка продукции на подносе. Техника работы с подносом Произвести сервировку банкетов. Произвести сервировку фуршетов.			
<b>Тема 1.4.</b> Обслуживание посетителей Подача заказанных блюд и напитков.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>56</b>	
	Ознакомление гостя с программами и скидками, действующими в определенные дни и часы. Владение необходимыми сведениями о блюдах и напитках, реализуемых в зале. Приветствие и размещение гостей за столом, прием заказа. Осуществление приёма заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Методы обслуживания гостей в зале. Соблюдение последовательности выполнения заказа. Передача заказа на производство, в бар и получение исполненного заказа. Подача табачных изделий, специй и приправ. Замена пепельниц. Осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами, соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Применение ресторанных аксессуаров и инструментов. Соблюдение температурного режима подачи блюд и напитков. Предоставление счёта и произведение расчёта с потребителем. Уборка рабочего места.		12	1,2
	<b>Практические работы № 41 – 76:</b>			

	Правила встречи гостей Принятие заказа и оформление чек – листа Выполнение и контроль заказа. Дополнение сервировки стола в соответствии с заказанными блюдами Произвести подготовку пристановочного стола Отработка основных способов подачи блюд Отработка подачи холодных и горячих закусок Отработка подачи супов Отработка подачи вторых блюд Разделка и транширование рыбы Разделка и транширование поросенка Разделка и транширование морепродуктов Правила подачи сладких блюд и десертов Отработка правил подачи праздничных и свадебных тортов Отработка правила подачи напитков Отработка откупоривания бутылки вина и шампанского Отработка переливания вина и напитков Отработка подачи аперитивов и шампанского Отработка основным правил декантация вина Правила подачи безалкогольных и алкогольных напитков Отработка правил расчета посетителей, написание счета Отработка навыков уборка стола, приемы замены скатерти и приборов	36	
	<b>Лабораторная работа № 13 – 20</b>	8	
	Приготовление бананов фламбе; Приготовление блинов фламбе Приготовление фруктовой тарелке; Приготовление салата «Цезарь с курицей»		
<b>Тема 1.5. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>30</b>	1,2
	Виды обслуживания. Особые формы обслуживания. Владение принципами подготовки и обслуживания залов-экспресс, столов-экспресс. Соблюдение правил сервировки столов- экспресс. Создание секции горячих и холодных блюд и напитков. Поддержание необходимого запаса блюд и напитков. Поддержание чистоты и порядка на столе. Применение технических устройств. Приемы сервировки и обслуживания «кофе-брейк». Подача хлебобулочных, кондитерский изделий и	6	

	десертов. Подача чая и кофе. Соблюдение температурного режима подачи чая, кофе, десертов, хлебобулочных и кондитерских изделий. Соблюдение инструкций по эксплуатации специализированного оборудования		
	<b>Практические работы № 77 – 88:</b>		2,3
	Сервировка и подготовка залов – экспресс; столов - экспресс Правила сервировки «шведского стола» Сервировка «кофе – брейк». Приготовление горячих напитков чая	12	
	<b>Лабораторная работа № 21-32:</b>	12	
	Произвести сервировку завтрака. Произвести сервировку обеда. Произвести сервировку ужина.		
<b>Тема 1.6.</b> Обслуживание банкетов и приемов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	1,2
	Владение видами и приемами обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера. Владение особенностями подготовки зала и сервировки столов при обслуживании банкетов и фуршетов. Создание комфортных условий для гостя. Правила и техника уборки использованной посуды	6	
	<b>Практические работы № 89 – 100:</b>	<b>12</b>	2,3
	Обслуживание официальных приемов Обслуживание не официальных приемов Сервировка свадебных банкетов Обслуживания банкетов – коктейля и банкетов - чая Оформление десертных столов Обслуживания банкетов - фуршетов Оформление, накрытие и сервировка тематического стола	12	
<b>Тема 1.7.</b> Подготовка выездных мероприятий по обслуживанию	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	1,2
	Подготовка технических устройств, ресторанных аксессуаров и инструментов для выездных (кейтеринговых) мероприятий. Получение и подготовка столового белья, посуды и приборов для выездных (кейтеринговых) мероприятий. Соблюдение способов складирования и перевозки технических устройств, столового белья и посуды. Сервировка и обслуживания выездных (кейтеринговых) мероприятий. Соблюдение правил учета столового белья, посуды и приборов.	6	
	<b>Практические работы № 101 – 104:</b>		

	Правила обслуживания выездного банкета Сервировка и обслуживание выездного кейтеринга	4	
<b>Раздел 2. Организация и технология обслуживания в барах</b>		<b>46</b>	
<b>Тема 2.1</b> Подготовка бара и обслуживание посетителей.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	1,2
	Общие требования к профессии «бармен». Правила и последовательность подготовки бара и буфета к работе, оформление барной стойки. Соблюдение по подготовке оборудования для бара. Ассортимент барного инвентаря и стекла. Сроки хранения продукции. Обслуживание гостей в баре, буфете. Работа с весоизмерительными и торгово-технологическим оборудованием. Отчетно-учетная документация. Производить расчет с потребителями.	4	
	<b>Практические работы № 105 – 110:</b>	14	2,3
	Организация рабочего места за баром Организация рабочего места за баром Отработка приемов подготовки стеклянной посуды		
<b>Тема 2.2</b> Подготовка безалкогольных напитков. Приготовление безалкогольных смешанных коктейлей	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	1,2
	Технология приготовления безалкогольных коктейлей. Ассортимент безалкогольных напитков. Методы приготовления и оформление напитков. Приготовление и подача безалкогольных напитков.	4	
	<b>Лабораторная работа № 32 – 35:</b>	12	2,3
	- Приготовление мохито - Приготовление лимонада - Приготовление молочного коктейля с сиропами - Приготовление молочных коктейлей с ягодами - Приготовление смузи ягодно -фруктового		
<b>Тема 2.3</b> Подготовка алкогольных напитков. Приготовление алкогольных смешанных коктейлей	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	1,2
	Ассортимент алкогольной продукции. Классификация алкогольных коктейлей на основе водки, виски, джина. Классификация алкогольных коктейлей на основе вина, ликеров, текилы, рома. Методы приготовления и оформления коктейлей	4	
	<b>Лабораторная работа № 36 – 49:</b>	16	2,3
	- Приготовление Мохито, Guba Libre, Tequila Sunrise, Margarita, Manhattan, Rusty Nail, Cosmopolitan, Bloody Mary, Brandy Alexander, Black Russian, Long Island, Mojito, Dry Martini. Идентификация крепкого алкоголя. Идентификация вина.		
<b>Тема 2.4</b> Приготовление горячих и холодных	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	1,2
	Горячие и холодные напитки на основе кофе. Горячие и холодные напитки на основе чая	2	

смешанных напитков	<b>Лабораторная работа № 50 – 52:</b>	<b>14</b>	2,3
	- Приготовление коктейлей на основе кофе - Приготовление коктейлей на основе чая		
<b>Самостоятельная работа:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Составить перечень требований предъявляемых к официанту в современном ресторане.</li><li>– Оценить и проанализировать оформления меню ресторанов с разными кухнями.</li><li>– Составить перечень необходимых действий при подготовке зала.</li><li>– Составить таблицу столового белья</li><li>– Составить таблицу назначение посуды, размеры</li><li>– Составить таблицу применение стеклянной посуды</li><li>– Отработка приемов подготовки посуды, приборов и сервировки стола на две персоны.</li><li>– Способы полировки стеклянной посуды</li><li>– Составить схему – рисунок по сервировки</li><li>– Составить схему сервировки ужина с выносом блюд с кухни</li><li>– Составить схему сервировки фуршета с алкогольными напитками</li><li>– Составить презентацию на тему: «Виды тематических столов»</li><li>– Подготовить презентацию «Виды расцветок столового белья»</li><li>– Составить схему соответствия цветов</li><li>– Подготовить презентацию «Виды декора. Оформление тематических столов</li><li>– Составление рефератов «История салфеток», «Виды и формы складывания салфеток».</li><li>– Составление таблицы «Виды тканей для изготовления скатерти, размеры»</li><li>– Зарисовать и составить схему по сервировки фуршетов.</li><li>– Составить таблицу по основным блюдам, температуре подачи</li><li>– Подготовить сообщение на тему «Основные холодные и горячие закуски Поволжья»</li><li>– Подготовить сообщение на тему «Основные супы и горячие блюда в странах Европы»</li><li>– Подготовить сообщение на тему «Сладких блюд и десертов Франции»</li><li>– Подготовить сообщение на тему: «Алкогольные напитки. Классификация, страны производители, основные правила приготовления»</li><li>– Составить схему по декантации вина</li><li>– Подготовить презентацию «Приготовление безалкогольных напитков»</li><li>– Подготовить сообщение «Этикет с гостями»</li><li>– Подготовить презентацию «Основные виды подачи блюд»</li><li>– Подготовить три вида заполнения чек – листов</li></ul>		<b>129</b>	



- Составить схему – рисунок по основным способам подачи блюд
- Составить схему по разделки рыбы
- Составить схему по разделки поросенка
- Составить схему по разделки морепродуктов
- Составить таблицу по срокам хранения десертов и сладких блюд
- Составить схему «Правила сервировки зало – экспресс, столов – экспресс»
- Составление схемы по сервировки «Шведских столов»
- Подготовить презентацию «Обслуживание в номерах гостиниц. Работа на тележке»
- Подготовить сообщение « Кофе»
- Составить таблицу по технике безопасности со специальным оборудованием
- Составить схему стола с сервировкой «шведский стол»
- Составить схему стола с сервировкой «кофе - брейк»
- Составить схему расстановки столов банкета на 30 человека.
- Составить схему расстановки столов детского банкета на 42 человека.
- Составить таблицу необходимой посуды для сервировки банкет – фуршетов
- Составить таблицу необходимой посуды для сервировки банкет – коктейлей
- Составить таблицу необходимой посуды для сервировки банкет – чая
- Составить презентацию «Сервировка свадебных банкетов»
- Составить презентацию «Сервировка детских банкетов»
- Составить презентацию «Сервировка банкетов - фуршетов»
- Подготовить композицию для тематического стола «Весенняя история»
- Подготовить композицию для тематического стола «Рождественские встречи»
- Составление таблицы: «Подготовка необходимого инвентаря и посуды для выездного обслуживания
- Составить таблицу основных правил при обслуживании выездных банкетов.
- Составить схему – рисунок для сервировки выездного обслуживания
- Составить таблицу по основным требованиям предъявляемые к официантам
- Составить схему подготовки барной стойки
- Подготовить презентацию «Ассортимент стеклянной посуды для бара»
- Подготовить презентацию «Ассортимент барного инвентаря»
- Составить таблицу технических характеристик оборудования применяемых в баре
- Составление таблицы по срокам хранения
- Составить таблицу стеклянной посуды и их объемы
- Подготовить сообщение «Приготовление национальных напитков»

<ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготовка фотокарточек с видами карвинга для оформления коктейлей</li> <li>– Подготовить сообщение «Производство вина»</li> <li>– Подготовить презентацию «Классические коктейли»</li> <li>– Составить схему приготовления двух коктейлей на основе рома и ливера</li> <li>– Подготовка фотокарточек с видами карвинга для оформления коктейлей</li> <li>– Приготовления сообщение «Употребление в разных странах алкогольных напитков»</li> <li>– Подготовить презентацию «Холодные напитки на основе кофе»</li> <li>– Подготовить презентацию «Горячие напитки на основе чая»</li> <li>– Подготовить сообщение «Смешанные коктейли»</li> <li>– Приготовить образец коктейля на основе кофе с авторской подачей</li> </ul>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Первичный инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Изучение санитарно-гигиенических требований к работникам предприятий общественного питания.</p> <p>Ознакомиться с меню предприятия.</p> <p>Демонстрация навыков по подготовке зала перед началом обслуживания.</p> <p>Демонстрация навыков предварительной сервировки в обычном режиме</p> <p>Демонстрировать умение в приеме и заказе на бронирование столика и продукции на вынос.</p> <p>Демонстрировать приемы заказа на блюда и напитки.</p> <p>Демонстрировать навыки в обслуживании потребителей организаций общественного питания в обычном режиме; изучить методы приготовления блюд, рекомендации по выбору вин, крепких спиртных напитков, их сочетаемости с блюдами;</p> <p>Демонстрировать навыки в подаче блюд и напитков гостям различными способами.</p> <p>Демонстрировать навыки по соблюдению требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</p> <p>Демонстрировать навыки предоставления счета и производить расчет с потребителем;</p> <p>Демонстрировать навыки по соблюдению правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями; соблюдать личную гигиену.</p> <p>Демонстрировать навыки по подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера</p> <p>Демонстрация обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p> <p>Демонстрация навыков обслуживания тематических банкетов, свадебных торжеств, детских праздников, Обслуживание банкетов – фуршетов, банкетов – чая.</p>	<b>108</b>	2,3

<p>Демонстрировать навыки применения передовых, инновационных методов и форм организации; подготовка и обслуживание зала – экспресс, столов – экспресс;</p> <p>Демонстрировать правила сервировки залов – экспресс, «кофе – брейк»; обслуживание по типу «шведский стол» ;</p> <p>Демонстрировать навыки обслуживания в гостиницах;</p> <p>Демонстрировать навыки соблюдения техники безопасности специального оборудования;</p> <p>Демонстрировать навыки в знании ассортимента и подачи горячих напитков</p> <p>Демонстрация навыков по подготовке барной стойки, буфета</p> <p>Демонстрация правил этикета при работе с гостями</p> <p>Демонстрация навыков в знании ассортимента напитков</p> <p>Демонстрация навыков приготовления безалкогольных и алкогольных напитков</p> <p>Демонстрация навыков приготовления безалкогольных и алкогольных коктейлей с применением различных способов приготовления</p> <p>Демонстрация навыков в приготовлении горячих напитков и коктейлей</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Повторный инструктаж на рабочем месте</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к работникам предприятий общественного питания</p> <p>Демонстрация разработки меню.</p> <p>Произвести подготовку зала перед началом обслуживания.</p> <p>Произвести предварительную сервировку в обычном режиме</p> <p>Демонстрировать умение в приеме и заказе на бронирование столика и продукции на вынос.</p> <p>Демонстрировать приемы заказа на блюда и напитки.</p> <p>Демонстрировать знания в обслуживании потребителей организаций общественного питания в обычном режиме; изучить методы приготовления блюд, рекомендации по выбору вин, крепких спиртных напитков, их сочетаемости с блюдами.</p> <p>Демонстрировать подачу блюд и напитков гостям различными способами.</p> <p>Демонстрировать правила в соблюдении требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</p> <p>Демонстрировать правила в предоставлении счета и производить расчет с потребителем.</p> <p>Демонстрировать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом.</p> <p>Демонстрация этикета в обслуживании и прощании с гостями.</p> <p>Соблюдать личную гигиену.</p> <p>Демонстрировать подготовку залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера</p> <p>Демонстрация составления схемы расстановки столов.</p>	108	2,3

Демонстрация обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания. Произвести обслуживание тематических банкетов, свадебных торжеств, детских праздников. Обслуживание банкетов – фуршетов, банкетов – чая. Применения передовых, инновационных методов и форм организации; подготовка и обслуживание зала – экспресс, столов – экспресс; Демонстрировать правила сервировки залов – экспресс, «кофе – брейк»;обслуживание по типу «шведский стол» ; Соблюдения техники безопасности специального оборудования; Демонстрировать знания ассортимента и подачи горячих напитков Подготовке барной стойки, буфета Демонстрация знания санитарных требований предъявляемых к барной стойки, буфету. Демонстрация этикета при работе с гостями Демонстрация знаний ассортимента напитков Демонстрировать умение эксплуатации весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование Демонстрация знаний техники безопасности с технологическим оборудованием Демонстрация знаний в ассортименте барного инвентаря и стеклянной посуды. Демонстрация работы с учетно-отчетной документации Демонстрация приготовления простых холодных закусок Демонстрация приготовления фруктовых тарелок и композиций из фруктов Демонстрация приготовления безалкогольных и алкогольных напитков Демонстрация знаний в ассортименте безалкогольной и алкогольной продукции Демонстрация приготовления безалкогольных и алкогольных коктейлей с применением различных способов приготовления Демонстрация приготовления горячих напитков и коктейлей		
<b>Квалификационный экзамен</b>		
<b>Всего</b>	<b>603</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- рабочее место для каждого обучающего;
- набор бланков технологической документации;

#### **Технические средства обучения:**

- компьютер;
- проектор;
- экран

#### ***Основная литература***

1. Ахрапоткова, Н.Б. Справочник официанта, бармена. Учеб. пособие: Допущено Минобразованием России, 3-е изд. - М.: Академия, 2011. - 272 с.

#### ***Дополнительная литература***

1. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Учебное пособие для колледжей. - 3-е изд., перераб. и доп. – Ростов н\Д: изд-во: Феникс, 2010. - 384 с.
2. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Официант (базовый уровень): учебное пособие. Издательский центр «Академия» - М., 2008-64 с.
3. Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах (Серия «Учебники 21 века»). – ростов н\Д: Феникс, 2002. – 352с.

#### **Интернет ресурсы:**

[www.cafevkus.ru](http://www.cafevkus.ru)

[www.rarlib.ru](http://www.rarlib.ru)

<http://menedzment.ru>

<http://restorannon-biznese>

<http://iba-world.com/>

<http://supercook.ru/za-26.html>

<http://www.xliby.ru/>

<http://www.matrixplus.ru/>

<http://restorator.name/>

<http://www.znaytovar.ru/>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

При освоении программы модуля используются лекционно-практические формы проведения занятий, практикум, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Аудиторные занятия и учебная практика в рамках модуля проводятся в кабинетах и лабораториях учебного заведения преподавателями, имеющими соответствующий уровень профессиональной подготовки с соблюдением требований охраны труда, техники безопасности, санитарных и противопожарных норм.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Техническое оснащение организации общественного питания и охрана труда»; «Экономика организации»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Обязательная стажировка преподавателей в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 год.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

**Контроль и оценка** результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 5.1. Произвести сервировку стола в организациях общественного питания различных видов, типов, классов.	проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов. принимать участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров. проведения приемки продукции по количеству и качеству	Текущий контроль в форме защиты отчётов по практическим занятиям. Контрольная работа Текущий контроль в форме защиты отчётов по практическим занятиям. Оценка результативности работы студента при выполнении индивидуальных практических заданий.
ПК 5.2. Произвести встречу потребителей организации питания и прием заказов от них в организациях общественного питания различных видов, типов, классов.	планирования работы производства. получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования.	Контрольная работа  Комплексный экзамен по профессиональному модулю  Оценка результативности работы студента при выполнении индивидуальных практических заданий.  Тестирование  Выполнение лабораторных работ
ПК 5.3. Осуществлять подачу готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.	знание этапов технологического цикла, способов кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правил оформления и отпуска, условий и сроков хранения продукции. готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания. участия в приготовлении	Выполнение лабораторных работ

	ограниченного ассортимента продукции общественного питания.	
ПК 5.4. Производить обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой.	Обслуживает потребителей Подготовить бар к обслуживанию, подготовка рабочего места. Правильность обслуживания гостей . Правильность эксплуатации оборудования Приготовление разных видов коктейле. Оформление и подача	Оценка результативности работы студента при выполнении индивидуальных практических заданий. Визуальная оценка  Визуальная оценка, оценка вкуса

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей специальности. Положительная динамика результатов учебной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за студента в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения поставленных учебных задач. Своевременность сдачи практических и самостоятельных работ. Соответствие выполненных заданий условиям и рекомендациям по их выполнению.	Оценка результативности работы студента при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение поставленных стандартных и нестандартных учебных задач. Проявление ответственности за результаты своей работы.	Оценка результативности работы студента при выполнении практических и индивидуальных занятий.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения	Нахождение, анализ и использование информации для эффективного решения поставленных задач,	Оценка практической деятельности, выполнения индивидуальных заданий, рефератов с использованием



профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	профессионального и личностного развития. Соответствие составления запроса и найденной по запросу информации на официальных сайтах поставленным задачам.	различных источников информации.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Успешность применения коммуникативных способностей на практике (умение работать в малых группах). Соблюдение норм деловой культуры: речевой этикет; конструктивное сотрудничество.	Оценка эффективности работы студента в команде.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий	Понимание общей цели; применение навыков командной работы; использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	Организация профессиональной деятельности на основе действующего законодательства и нормативной базы	Ориентация в нормативно-правовой документации