



Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.03 Выполнение работ по профессии официант 116399  
по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

2023 г

## РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу профессионального модуля ПМ.03 Выполнение работ по профессии официант по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство  
Разработчик программы: преподаватель Федорова Т.В. Примина О.М.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Выполнение работ по профессии официант разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (утвержден приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12 декабря 2022 г. № 1100, зарегистрирован в Минюсте РФ 24 января 2023 г. № 72111), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом профессионального стандарта "Официант/бармен (утвержден Приказом Минтруда России от 01.12.2015 № 910, зарегистрирован в Минюсте России от 25.12.2015 № 40269) и технического описания «Ресторанный сервис».

Рабочая программа включает обязательные компоненты: паспорт рабочей программы, структуру и содержание, условия реализации, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Рабочая программа разработана в соответствии профессиональными компетенциями:

ПК 3.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом;

ПК 3.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;

ПК 3.3 Выполнять подготовку баров и буфетов к обслуживанию;

ПК 3.4 Осуществлять процесс приготовления смешанных напитков и коктейлей различными методами, с последующей подачей через барную, буфетную стойку.

В учебном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий, включая дискуссии, деловые игры, разбор конкретных ситуаций, тренинги, метод проектов, работу в малых группах и др. Учебная практика предполагает отработку навыков по обслуживанию посетителей в организациях питания со сложной сервировкой столов.

Содержание рабочей программы охватывает весь материал, необходимый для обучения студентов средних специальных учебных заведений.

Структура учебного плана в целом логична и последовательна. Оценка рабочих программ учебных дисциплин позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин соответствует компетентной модели выпускника.

### Рецензент:

Почтеннова Л.В.

преподаватель дисциплин

профессионального учебного цикла

«Краснодарский торгово-экономический

колледж Краснодарского края

Квалификация по диплому:

инженер-технолог \_\_\_\_\_

## РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу ПМ.03 Выполнение работ по профессии официант по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, составленная преподавателем ГБПОУ КК «КТЭК» Приминной О.М. Федоровой Т.В.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Выполнение работ по профессии официант разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (утвержден приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12 декабря 2022 г. № 1100, зарегистрирован в Минюсте РФ 24 января 2023 г. № 72111), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом профессионального стандарта "Официант/бармен (утвержден Приказом Минтруда России от 01.12.2015 № 910, зарегистрирован в Минюсте России от 25.12.2015 № 40269) и технического описания «Ресторанный сервис».

Рабочая программа отвечает целям изучения данного модуля, позволяющим овладеть навыками профессиональных компетенций в работе структурного подразделения. Рабочая программа составлена таким образом, что позволяет последовательно формировать у студентов необходимые знания, умения и практические навыки, для овладения в дальнейшем рабочей профессией в целом.

Содержание тем рабочей программы позволяет формировать у студентов комплексный подход к изучаемому материалу.

В содержании программы по каждой теме приведены перечень практических и лабораторных занятий, определены уровни усвоения материала, в зависимости от его значимости в будущей деятельности, рекомендованы вопросы и задания для самостоятельной работы студентов.

Программа отвечает техническому описанию компетенции «Ресторанный сервис».

Рецензенты:

Приходько Г.Н. Директор ООО «АНПРИС»

Квалификация по диплому:

Инженер-технолог общественного питания \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. Выполнение работ по профессии официант

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля ПМ 03. Выполнение работ по профессии официант является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (ОПОП СПО ППССЗ), по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, входящей в состав укрупненной группы специалистов 43.00.00 Сервис и туризм,

в части освоения основного вида деятельности (ВД):

Обслуживание потребителей в организациях общественного питания

ПК 3.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом

ПК 3.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов

ПК 3.3 Выполнять подготовку баров и буфетов к обслуживанию

ПК 3.4 Осуществлять процесс приготовления смешанных напитков и коктейлей различными методами, с последующей подачей через барную, буфетную стойку

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке по рабочим профессиям; «Официант», «Бармен».

## 1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Содержание рабочей программы распределена с учетом современных тенденций ресторанного сервиса, рекомендаций работодателя, профессионального стандарта и технического описания «Ресторанный сервис».

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

### **иметь практический опыт:**

- обслуживать посетителей в организациях питания со сложной сервировкой столов: ресторанов, барах всех классов, кафе с приемом заказов от посетителей, оформлением и предъявлением им счетов;

- оценивания наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, инвентаря для сервировки столов;

- составления заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, инвентаря, необходимых для сервировки столов;

- получения из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья;

- сервирования столов с учетом стандартов организации питания;

- встречу потребителей организации питания и размещения их в зале;

- предложения потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;

- рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;

- приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания;

- передачи заказа потребителям организации питания в основное производство и бар;

- досервировки стола по меню заказа потребителей организации питания;

- получения блюд из основного производства организации питания;

- получения напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете;

- подачи холодных закусок;

- подачи горячих закусок;
- подачи первых блюд;
- подачи вторых блюд;
- подачи сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий;
- подачи горячих напитков;
- подачи алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;
- проведения заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей;
- замены использованной посуды, приборов и столового белья;
- оформления счета за сделанный заказ потребителем организации питания;
- предоставления счета за сделанный заказ потребителю организации питания;
- получения оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ;
- составления текущей отчетности по выполненным заказам;
- подготовки зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организации питания;
- подготовки помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях;
- сервировки стола с учетом вида массового мероприятия;
- подачи аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
- подачи блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
- подачи напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;
- замены и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других мероприятиях;
- оформления витрины и барной стойки;
- оценки наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов;
- составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков;
- проверки наличия маркерной винно-водочной продукции, получаемых со склада, а также сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации);
- встречи потребителей и прием заказов на продукцию бара;
- разработки меню бара;
- приготовления и подачи алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков;
- приготовления и подачи свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков;
- приготовления холодных и горячих закусок;
- приготовления заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок;
- контроля хранения и расхода продуктов, сырья, используемых напитков и закусок;
- эксплуатации и обслуживании музыкальной аппаратуры бара;
- принятия и оформления платежей за выполненный заказ;
- оформления отчетно-финансовых документов о работе бара;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- творческого приготовления и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу;
- уметь:**
- сервировать столы, и прогнозировать потребность в них;
- оценивать качество сервировки стола;
- организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах парвилам сервировки;
- осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной

сервировки;

- соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные парвила;
- соблюдать парвила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещения их в зале, подаче меню;
- предлагать потребителям блюда и представлять краткую информацию о них в процессе приготовления;
- консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- размещать заказ потребителя;
- соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей;
- контролировать своевременность приготовления и оформления блюд перед подачей на стол;
- подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами;
- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;
- предоставлять счет потребителям организации питания;
- производить расчет с потребителями согласно счету;
- соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей;
- готовить отчет по выполненным заказам;
- производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организации питания;
- производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на мероприятиях;
- сервировать столы с учетом вида массового мероприятия;
- встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организации питания:
- подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- принимать заказ и консультировать потребителя по напиткам и продукции бара, буфета;
- производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требования санитарных норм и правил;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетаний основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок;
- готовить и презентовать фирменные закуски и напитки с элементами шоу;
- обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара;
- осуществлять контроль выполнения помощниками бармена заданий по изготовлению продукции и закусок;
- поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- подготавливать зал, бар, буфет, сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и

на различных массовых банкетных мероприятиях;

-обслуживать посетителей за барной стойкой.

- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;

- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;

- готовить простые кулинарные блюда, закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;

-соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;

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

- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;

- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;

- соблюдать правила личной гигиены;

-соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;

**знать:**

-виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря сервировки столов;

- технологии сервировки столов;

- материально-техническая база обслуживания;

- санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;

- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;

- правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет;

- характеристики блюд, изделий и напитков, включенных в меню;

- правила сочетаемости напитков и блюд;

- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания;

- информационную базу обслуживания;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания;

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;

- методы подачи блюд в организациях питания;

- правила и очередность подачи блюд и напитков;

- требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче;

- правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителя;

- виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;

- правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов;

- порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания;

- формы расчетов с потребителями организаций питания;

- правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS- терминалов;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания;

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;



- назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания;
- правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания;
- особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных обслуживаниях;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания;
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации;
- виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов;
- ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре, буфете;
- материально-техническая и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- принципы и приемы презентации напитков закусок потребителям;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания
- виды, типы и классы организаций общественного питания, виды и классификации баров;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания, планировочные решения баров, буфетов
- материально – техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию, правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд, технологию их приготовления;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.

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

Всего – 180 часов, в том числ:

объем образовательной учебной нагрузки обучающегося — 168 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 2 часов;

учебной и производственной практики – 108 часа;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВД) **Выполнение работ по профессии официант** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом
ПК 3.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 3.3	Выполнять подготовку баров и буфетов к обслуживанию
ПК 3.4	Осуществлять процесс приготовления смешанных напитков и коктейлей различными методами, с последующей подачей через барную, буфетную стойку
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 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 за 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 условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, также требования стандартов и иных нормативных документов.

Личностные результаты, планируемые к достижению в ходе реализации образовательной программы

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности ( <i>дескрипторы</i> )	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса, оказания услуг населению	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый	ЛР 14

к их освоению	
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	<b>ЛР 15</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 16</b>
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	<b>ЛР 17</b>
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	<b>ЛР 18</b>

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план МДК .03.01. Организация деятельности официанта

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная учебная работа, часов	Учебная, часов/зачетных единиц	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия (в том числе), часов	в т.ч., курсовая занятые (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4	<b>Раздел 1.</b> Подготовка и обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	60	58	38	-	2		
	<b>Учебная практика</b>	36					36	
	<b>Производственная практика</b>	72						72
	<b>Промежуточная аттестация</b>	12						
	<b>Всего:</b>	<b>180</b>	<b>58</b>	<b>38</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 03 Выполнение работ по профессии 16399 Официант

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, Практические занятия (в том числе), самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Подготовка и обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов		168	
МДК 03.01 Организация деятельности официанта		60	
Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания	Содержание	2	
	<b>Общественное питание: роль, классификация (типы).</b> Классы предприятий питания Функции предприятий общественного питания. Классы ресторанов в зависимости от предоставляемых услуг. <i>Регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питанияю Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания</i>	2	2
Тема 1.2 Технология выполнения работ по профессии официант	Содержание	4	
	<b>Роль официанта и его обязанности.</b> Ознакомление с квалификационной характеристикой официанта. <b>Требования к внешнему виду официанта.</b> Техника безопасности в работе официанта. Назначение меню. Виды меню, характеристика. Меню со свободным выбором блюд, заказное меню, меню комплексного обеда, дневного рациона. Требование к меню. Правила составления и оформления меню Последовательность написания блюд. Влияние сезонности. Характеристика меню со свободным выбором блюд. Характеристика меню бизнес-ланча. Характеристика банкетного меню. Карта вин и коктейлей. Понятие, правила расположения. Отличия.	2	2
	<b>Практическое занятие ( в том числе)</b>	2	
	1 <b>Практическое зание №1 Определение последовательности блюд согласно предлагаемому меню.Идентификация типа предприятия питания по анализу карты меню.</b>		
Тема 1.3 Торговые и подсобные помещения	Содержание	2	
	<b>Торговые и подсобные помещения ресторана: оборудование.</b> Виды торговых помещений.	2	2

<b>ресторана: оборудование</b>	Характеристика административных, бытовых, подсобных помещений. Помещение для обслуживания посетителей. Функциональные зоны. Обеденные залы в ресторанах, банкетные залы. Вспомогательные и производственные помещения, их назначения. Цеховая структура производственных помещений. Оборудование и мебель залов ресторана. Разновидности мебели. Вспомогательное оборудование для официанта (подсобные столы, стейшеры). Быры и буфеты в ресторанах. Виды буфетов. Оборудование для бара. Правила размещения за барной стойкой, правила эксплуатации		
<b>Тема 1.4 Назначение столовой посуды, приборов, столового белья.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Назначение столовой посуды, приборов, столового белья.</b> Столовая посуда, классификация, назначение. Отличительные особенности посуды. Фарфоровая и фаянсовая, керамическая посуда, классификация, назначение. Учет и хранение столовой посуды и приборов. Акт на бой, лом, утрату столовой посуды. Виды хрустальной, стеклянной и металлической посуды, классификация, назначение. Нормативы ассортимента и количества посуды. Расчет количества посуды. Виды столовых приборов. Характеристика, назначение. Основные столовые приборы. Вспомогательные столовые приборы. Столовое белье характеристика, назначение. Нормативы ассортимента количества приборов и столового белья. Изучение ассортимента фарфоровой, фаянсовой, хрустальной, стеклянной и металлической посуды посуды. Изучение ассортимента столовых приборов. Изучение ассортимента столовой посуды и приборов при подаче оригинальных блюд. Изучение приспособлений для подачи блюд и транширования. Изучение приспособлений, используемых при сервировке стола.</p> <p><b>Практические занятия (в том числе)</b></p> <p><b>Практическое занятие №2 Осуществление расчета потребности столовой посуды и приборов.</b> Изучение ассортимента столового белья. Осуществление расчета потребности столового белья.</p>	<p><b>4</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p></p> <p>2</p> <p></p> <p></p>
<b>Тема 1.5 Обслуживание в зале ресторана</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Обслуживание в зале ресторана.</b> Обслуживающий персонал предприятий питания. Форменная одежда обслуживающего персонала. Внешний вид. Гигиена. Подготовка зала к обслуживанию: уборка, расстановка мебели. Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию. Способы складывание салфеток. Простые и сложные способы складывания салфеток. Салфетки бумажные. Подбор салфеток по цветовой гамме. Назначение сервировки стола. Правила сервировки. Виды сервировки стола: предварительная сервировка стола, дополнительная сервировка стола. Варианты предварительной сервировки стола для</p>	<p><b>8</b></p> <p>2</p>	<p></p> <p>2</p>

	<p>различных видов обслуживания. Банкетная сервировка стола. Сервировка к обеду, ужину. Формы и методы обслуживания. Отличительные особенности повседневного обслуживания, банкетного обслуживания, специальных форм обслуживания. Встреча и размещение посетителей. Встреча и размещение гостей в подходящей сервисной зоне Правила подачи меню. Прием заказа. Правила заполнения и оформления бланка заказа. Передача заказа на производство. Выполнение заказа. Правила сервировки стола в соответствии с заказом. Варианты сервировки стола. Досервировка. Основные способы подачи блюд: Подача блюд в обнос, французский способ, «в стол», английский способ. Техника работы официанта. Геридон сервис. Правила работы официанта в присутствии гостей. Подготовка рабочего места. Подбор посуды. Правила работы с приборами. Особенности работы официанта при подаче блюд французским способом. Правила размещения приборов. Способы перекладывания продукта. Подача блюд общеевропейским и немецким способами. Подача блюд при повседневном (обычном режиме) обслуживании. Расчет с потребителями. Контрольно-кассовые машины и системы, используемые в работе официанта. Уборка и замена использованных тарелок, приборов и скатертей. Замена скатертей в присутствии гостей.</p>		
	<b>Практические занятия (в том числе)</b>	6	
	<b>Практическое занятие №3 Отрабатывание простых и сложных приемов складывания полотняных салфеток. Размещения полотняных салфеток на обеденном столе</b>	2	
	<b>Практическое занятие №4 Осуществление предварительной сервировки стола. Накрытие столов, расстановка приборов и салфеток в соответствии с различными стилями, мероприятиями, событиями и типами ресторанов, такими как элитный ресторан, ресторан быстрого питания, банкет или бар. Сервировать столы, и прогнозировать потребность в них</b>	2	
	<b>Практическое занятие №5 Оформление счета. Заполнение бланка заказа. Осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос</b>	2	
<b>Тема 1.6 Особенности подачи закусок, блюд</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	<b>Особенности подачи закусок, блюд.</b> Получение буфетной продукции. Последовательность подачи буфетной продукции. Приемы откупоривания бутылок. Подача безалкогольных напитков, соков. Подбор посуды. Способы подачи. Подача напитка – комплемента, закусок в стиле «Тапас». Подача хлеба. Способы подачи хлеба. Подбор посуды для хлеба. Приборы для перекладывания. Варианты размещения видов хлеба в корзине. Подача холодных блюд и закусок. Характеристика холодных блюд и закусок Подбор и правила расстановки посуды при подачи холодных закусок.	2	2

	<p>Проведения заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей. Особенности подачи некоторых холодных блюд и закусок. Икра зернистая, сельдь натуральная, овощи натуральные, салат – коктейль, сырная тарелка и тележка Новые тенденции в оформлении и подачи блюд и закусок. Проведения заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей. Правила подачи горячих закусок. Способы подачи горячих закусок. Проведения заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей. Особенности подачи некоторых горячих закусок. Горячие закуски под соусом, раки отварные, кокиль из рыбы, мидии. Проведения заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей. Правила подачи супов. Способы подачи супов. Новые тенденции в оформлении и подачи супов. Подача супов. Правила и способы подачи вторых блюд. Особенности подачи некоторых вторых блюд. Подача блюд методом <i>сильвер</i>. Проведения заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей. Правила и способы подачи сладких блюд. Подача специй и приправ. Правила подачи горячих напитков</p>		
	<b>Практические занятия (в том числе)</b>	2	
	<b>Практическое занятие №6 Отрабатывание практических навыков при подачи напитков, блюд и закусок</b>	2	
<b>Тема 1.7 Особенности подачи к столу винно-водочных напитков.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	<b>Требования к профессии сомелье.</b> Функции и обязанности. Составление карты вин. Подбор вин для предприятия. Выбор поставщиков. Подготовка к продаже и подача алкогольной продукции. Охлаждение или подогрев вина. Правила наполнения бокалов при подаче вин и шампанского	2	2
	<b>Практические занятия (в том числе)</b>	4	
	<b>Практическое занятие №7 Откупоривание бутылок и наполнение бокалов вином. Техника работы сомелье</b>	2	
	<b>Практическое занятие №8 Осуществление презентации вино – водочных напитков</b>	2	
<b>Тема 1.8 Техника расчета с потребителями</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	<b>Расчет с потребителями: виды, формы, правила.</b> Характеристика современных форм расчета. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет. Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания. Формы расчетов с потребителями организаций питания. POS- терминала и проводы гостей. Требования к	2	2



		документам, основные реквизиты документов. Правила эксплуатации POS- терминалов. осуществление приема и оформления заказа. Порядок оплаты заказа официантами через кассу. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники		
		<b>Практические занятия (в том числе)</b>	2	
		<b>Практическое занятие №9 Расчет с потребителями.</b> Механизированный, автоматизированный, наличный расчет, расчет по кредитным картам, безналичный расчет. Предоставление счета, оплата.	2	
<b>Тема 1.9 Организация работы бара и буфета</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
		<b>Характеристика торговых помещений бара.</b> Стиль и интерьер бара. <b>Планировочное решение бара.</b> Меню, карта коктейлей и напитков. Правила составления, требования. Оборудование, инвентарь и посуда бара. Весо-измерительное оборудование	2	2
		<b>Практические занятия (в том числе)</b>	8	
		<b>Практическое занятие №10</b> Осуществить подготовку барной и буфетной стойки стойка. <i>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно им пользоваться при приготовлении напитков</i>	2	
		<b>Практическое занятие №11</b> Осуществление полировки посуды бара. <i>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно им пользоваться при приготовлении напитков</i>	2	
		<b>Практическое занятие №12</b> Осуществление расчет потребности инвентаря Составление схему размещения оборудования, инвентаря, посуды на рабочих местах бармена	2	
		<b>Практическое занятие №13</b> Изучение документация и отчетности бармена, буфетчика	2	
<b>Тема 1.10 Характеристика, приготовление напитков и коктейлей</b>	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
		Определение, классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей. Формула построения смешанных напитков и коктейлей. Определение база, наполнитель, ССК, ВАК. Классификация коктейлей. Меры измерения жидкости. Американские меры жидкости. Соотношение различных единиц измерения жидкости. Характеристика крепких алкогольных напитков, их использование в приготовлении смешанных напитков. Характеристика безалкогольных напитков. Минеральная вода, соки, нектары, сиропы; технологические особенности, использование в качестве базы. ССК, ВАК, наполнителя. Характеристика сопутствующих компонентов. Лед, его назначение и виды. Основы технологии и техники	2	2

	<p>приготовления смешанных напитков и коктейлей методами: «Шейк», «Бленд», «Стир. Техника Fine strain, Shaking. Организация рабочего места. Требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов. Основы технологии и техники приготовления смешанных напитков и коктейлей методами: «Мадл», «Билд», «Лейер», «Он-зерокс». Техника Flaming (флэйминг) Билд Building (билдинг) Muddling (мадлинг) Layering (лэйринг). Организация рабочего места. Требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков на основе фруктов, ягод. Особенности приготовления и правила подачи: крошоны, морсы, аперитивы, щербеты, фруктовые, овощные, джулепы. Организация рабочего места. Способы и техника смешивания при приготовлении смешанных напитков. Распределение инвентаря. Гигиена. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков на основе молока, сливок, мороженого. яиц. Особенности приготовления и правила подачи. Особенности приготовления и правила подачи: джулепы, эг-ног, пунш физы, коблеры, санди, айс-кримы, фраппе, парфеты, кремы, молочные напитки, эг-ног, пунш. Организация рабочего места. Технология приготовления: коктейлей-аперитивов (short drink). Рецепттура, особенности приготовления. Организация рабочего места. Способы и техника смешивания. Соблюдение принципа очередности и пропорциональности. Температура подачи, оформление, правила. Технология приготовления коктейлей- джестивов. Приготовление сауэр, слоистые, со сливками, кордиал, смэш, флипы, ойстеры, кофе по-ирландски, бренди- кофе (short drink). Организация рабочего места. Способы и техника смешивания. Соблюдение принципа очередности и пропорциональности. Температура подачи, оформление, правила. Организация рабочего места. Способы и техника смешивания. Соблюдение принципа очередности и пропорциональности. Температура подачи, оформление, правила</p>		
	<b>Практические занятия (в том числе)</b>	12	
	<b>Практическое занятие №14</b> Осуществление приготовления смешанных напитков и коктейлей методами Шейк, Бленд, Стир. <i>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно им пользоваться при приготовлении напитков</i>	2	
	<b>Практическое занятие №15</b> Осуществление приготовления смешанных напитков и коктейлей методом Мадл, Лейер, Он-зерокс. <i>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно им пользоваться при приготовлении напитков</i>	2	
	<b>Практическое занятие №16</b> Осуществление приготовления смешанных напитков на основе фруктов, ягод	2	

	<b>Практическое занятие №17</b> Осуществление приготовления смешанных напитков на основе мороженого, молока, сливок. <i>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно им пользоваться при приготовлении напитков.</i>	2	
	<b>Практическое занятие №18</b> Осуществление приготовления смешанных напитков в авторском исполнении. <i>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно им пользоваться при приготовлении напитков</i>	2	
	<b>Практическое занятие №19</b> Осуществление презентаций коктейлей	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении ПМ 03</b>			
Составить схему рабочего места бармена		2	
<b>Учебная практика. Виды работ.</b>		36	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Освоение методов складывания салфеток различными способами;</li> <li>2. Осуществление вариантов техники накрытия и уборки стола;</li> <li>3. Выполнение различных вариантов сервировки стола в соответствии с типом предприятия;</li> <li>4. Осуществление приема заказа и форм расчета с посетителями;</li> <li>5. Освоение методов и приемов подачи блюд при обслуживании посетителей;</li> <li>6. Освоение стандартов обслуживания в ресторанной индустрии;</li> <li>7. Освоение стандартов барной индустрии;</li> <li>8. Идентификация барного инструмента, оборудование и посуды бара;</li> <li>9. Приготовление и презентация коктейлей и смешанных напитков;</li> <li>10. Освоение этапов обслуживания посетителей через бар;</li> </ol>			
<b>Производственная практика. Виды работ</b>		72	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Совершенствование приемов по подготовки зала к обслуживанию;</li> <li>2. Отработка практических навыков по обслуживанию гостей по стандартам предприятия;</li> <li>3. Отработка приемов расчета с посетителями через кассу и через POS- терминал на базовом предприятии;</li> <li>4. Ведение учетно-отчетной документации на базовом предприятии</li> <li>5. Совершенствование навыков приготовления и подачи коктейлей в соответствии с предпочтениями гостей;</li> </ol>			
Промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного экзамена)		12	
<b>ИТОГО</b>		<b>180</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализуется программа модуля в учебном кабинете, оснащённом следующим оборудованием:

- места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- натуральные образцы посуды, столовых приборов.
- банкетные, фуршетные столы;
- мебель для сидения: стулья;
- передвижные (сервировочные) тележки;
- сервант;
- столовое бельё: покрытие для стола, сервировочное покрывало, скатерти, драпировочные юбки, салфетки, ручники, полотенца;
- фарфоровая и фаянсовая посуда;
- металлическая посуда;
- столовые приборы;
- сервант;
- металлическая посуда: икорница, кокотница, кокильница, порционная сковорода, миски суповые, решётки, таганчик, баранчик, блюдо овальное, соусник, молочник, турка для кофе, креманка, кофейник, самоваедро для шампанского, ведёрко для приборов, пашотница, менажница, ледница;
- фарфоровая и фаянсовая посуда: салатники, блюда овальные и круглые, тарелки глубокие, мелкие столовые, закусочные, пирожковые, подстановочные, десертные, селёдочницы, рюмки –подставки для яйца, пепельницы, розетки для варенья, перечницы, чашки с блюдцем, чашки бульонные, суповые миски с крышкой, солонки, горчицницы, хренницы, вазы для мучных изделий, чайники, сахарницы, молочники, кофейники, соусники;
- стеклянная посуда: хайболл, коллинз, зомби, тумблер, олдфэшэнд, стопки, рюмки, коктейльные рюмки, бокалы, хот-шот, кружки для кофе, пунша, крюшона.
- столовые приборы: закусочные приборы (вилки, ножи), столовые приборы (вилки, ложки, ножи), рыбные приборы (вилка, нож), десертный прибор (ложка, вилка, нож), фруктовый прибор (вилка, нож), вилка кокотная, чайные ложки, кофейные ложки, ложка для кофе мокко.
- вспомогательные (специальные) столовые приборы: разливательная ложка, ложка для бульона, для соусов, удлиненная вилка, ножи для стейков, разделочные ножи, вилка для раков, для крабов, щипцы, ложки для икры, для торта, для сыра, ножницы для винограда, ножи для масла, ложки для мороженого, ножи для хлеба.
- столовое бельё: покрытие для стола, сервировочное покрывало, скатерти, драпировочные юбки, салфетки, ручники, полотенца.
- папка для меню;
- книга для официанта;
- вазы для цветов;
- барный инструмент и инвентарь; барные стойки; льдогенератор; кофемашина; миксер; блендер; аппарат для приготовления горячего шоколада;
- сканер HP ScanJet G2410;
- сенсорный монитор;
- медиаплеер Digma HDMP-300 Full HD;
- компьютеры,
- принтер,

- комплект учебно-методической документации,
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением,
- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя.
- ресторанные столы;
- подсобные столы;
- серванты;
- стулья;
- п/ кресла;
- барный табурет;
- барная стойка;
- фондю;
- блендер 5KSB555EC;
- соковыжималка МК-8000;
- миксер для молочных коктейлей FL 2006;
- кофемолка BRASIL/G;
- настольная электроплита;
- эл. утюг.
- микроволновая печь "С LB 8088 HLC"ь;
- аппарат для приготовления горячего шоколада SPM Drink System HOTWANDER ;
- постмист;
- холодильное оборудование (Витрина холодильная настольная VRX 1200 II Starfood, стол охл GN 111/TN 3 двери, (-2+10), 1835x700x850 мм, шкаф холодильный ШХ-0,5ДС, стол морозильный CM2/К 150/80 1500\*800\*850 395л);
- кофе машина (аппарат для приготовления кофе) Gemini Quick Mill 05500;
- кофе машина (аппарат для приготовления кофе) Gemini Quick Mill 05500 А
- миксер для молочных коктейлей;
- миксер "Moulinex НМ 55002 с чашей
- аппарат для приготовления горячего шоколада SPM Drink System HOTWANDER
- кипятильник;
- прибор для смягчения воды
- слайсер 8"220;
- настольные весы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», М: «Академия», 2013. – 432с
2. Кучер Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков Учебн. пособие для нач проф. образования – М. «Академия» 2015г
3. Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб. пособие для нач. проф. образования. -2-е изд., стер. – М.: Изд. Центр «Академия»,
4. Радченко Л.А. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», М: «Кнорус», 2013
5. Кумагина Т.Г. «Национальная и зарубежная кулинария», М: «Юнити-Дана», 2013. – 432с

## **Основные законодательные и нормативно-правовые акты**

1. Федеральный закон от 10.06.93 № 5156-1-ФЗ «О стандартизации». «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).
2. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
3. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 «Правила оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389);
4. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования;

## **Дополнительная литература**

1. Алкогольные напитки: Популярная энциклопедия. Ред.-сост. С.П. Самуэль.- Мн.: ПП «МЕТ», 2014
2. Ананьев В.Г. Бар без алкоголя. - М.: Экономика, 2015.
3. Берков Б.В., Беркова Г.И. Приемы и банкетты. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2013
4. Богусева В.И. Бары и рестораны: Искусство обслуживания. Уч. пос.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2014
5. Ганс Тапер. Искусство сервировки.
6. Герхард Ф. Праздничный стол. - М.: Изд. дом НИОЛА 21 век.
7. Горячие коктейли и напитки со льдом. Авт.-сост. А.Е. Польской. - Мн.: Харвест, 2014.
8. Доктор Эткер. Фуршет. Красиво, вкусно, оригинально. - М.: БММ АО, 2013.
9. Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб. пособие для нач. проф. образования. -2-е изд., стер. – М.: Изд. Центр «Академия», 2014 г.- 352 с. – не переиздавался
10. Как красиво накрыть стол. - М.: «Аст Пресс», 2016.
11. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. - М.: Р. Консульт, 2012.
12. Люка А.П. Как принять гостей: европейский этикет. - М.: ОЛМА-ПРЕСС, ИНВЕСТ, 2012.
13. Печенюк А.П. Сервировка праздничного стола. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.
14. Праздничный стол. Современная энциклопедия домашнего хозяйства. -М.: Внешсигма, 2015
15. Рождественский и Новогодний стол.- СПб: Питер, 2014

## **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.garant.ru/сайт справочно-правовая система Гарант>
2. <http://www.restoran.ru/>- сайт Ресторановед
3. <http://restoratorchef.ru/>-сайт Ресторанный тур
4. <http://mir-restoratora.ru/>-сайт Бизнес -идеи
5. <http://rusrand.ru/actuals/obschestvennyj-kontrol-v-rossii> сайт общества защиты прав потребителей «Общественный контроль»
6. <http://www.restoranoff.ru> - Ресторанный тур
7. <http://www.catalog.horeca.ru/>- бизнес идеи для ресторано
8. <http://restoratorchef.ru/>-ресторатовшеф
9. <http://restoranoved.ru/>-ресторановед.
10. <http://home-restaurant.ru/>-домашний ресторан

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

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах и лабораториях образовательного учреждения.

В процессе изучения ПМ.03 Выполнение работ по профессии 16399 Официант преподаватели и мастера производственного обучения используют активные формы проведения занятий с применением электронных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов анализа производственных ситуаций,

психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с самостоятельной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для освоения данного профессионального модуля обучающийся должен изучить следующие дисциплины: «Организация деятельности официанта».

Каждый обучающийся обеспечен печатным и электронным изданием по программе профессионального модуля не старше пяти лет с момента издания. Преподаватель для самостоятельной работы учащихся разработал методические рекомендации и перечень тем.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.03 Выполнение работ по профессии 16399 Официант, является прохождение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная практика проводится на базе учебного заведения в специализированных лабораториях. Руководство подгруппами осуществляет мастер производственного обучения.

Производственная практика проводится на предприятиях работодателей.

Формой промежуточной аттестации является проведение квалификационного экзамена.

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

Реализации ППССЗ по специальности обеспечивается преподавателями и мастерами имеющими высшее и среднее профессиональное образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы имеется. Преподаватели и мастера получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом</p>	<p>-соблюдение профессиональных правил, техники и последовательности подготовки залов к обслуживанию, согласно требованиям ГОСТ 32692-2014; -соблюдение правил личной гигиены официанта, ГОСТ 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических заданий; Экспертное наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью №1-2; дифференцированный зачет по практике квалификационный экзамен</p>
<p>ПК 3.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>	<p>-соблюдение профессиональных правил, техники и последовательности приёма заказа на блюда и напитки; -соответствие всех действий по обслуживанию потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов профессиональным стандартам, ГОСТ Р 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»; -соответствие рекомендаций блюд кулинарной характеристике блюд, рекомендаций напитков правилам сочетаемости блюд и напитков, ГОСТ 31986 - 2012«Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»; -соблюдение профессиональных правил, техники и последовательности подачи блюд и напитков гостям различными способами; -четкое соблюдение правил расчета с потребителем-порядка оформления счетов и расчета по ним; -знание эксплуатации контрольно-кассовой техники; -применение различных формы расчета;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка за выполнением практических занятий №3-9; тестирование; дифференцированный зачет по практике квалификационный экзамен</p>
<p>ПК 3.3 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию</p>	<p>-соблюдение профессиональных правил, техники и последовательности подготовки бара к обслуживанию;</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением практических заданий № 10-13. дифференцированный зачет по практике квалификационный экзамен</p>



<p>ПК 3.4 Осуществлять процесс приготовления смешанных напитков и коктейлей различными методами, с последующей подачей через барную, буфетную стойку</p>	<p>-соответствие процесса изготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, и горячих напитков санитарно-гигиеническим требованиям, рецептуре, технологии приготовления, требованиям к качеству, правилам подачи, условиям и срокам хранения, согласно ГОСТ 32691-2014; -соответствие всех действий по обслуживанию потребителей бара, различных видов, классов профессиональным стандартам; -соблюдение профессиональных правил, техники и последовательности приёма заказа на напитки и продукцию бара, буфета; -знание ассортимента, рецептуры, технологии приготовления, правил оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок, блюд и кондитерских изделий, реализуемых в баре; -соблюдение правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями; -соблюдение правил личной гигиены бармена;</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических заданий № 14-19. дифференцированный зачет по практике квалификационный экзамен</p>
--	--	--

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

<p><b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-участие в конкурсах международного уровня; участие в обслуживании банкетных мероприятий ; участие в мастер-класс; арт-классах;</p>	<p>Изучение портфолио студента, содержащее материалы участия в конкурсах, рефераты</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>- обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители) - соблюдения положений действующего законодательства;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка учебно-познавательной деятельности; и отношение к выбранной профессии; изучение результатов производственной и учебной практики</p>

<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– умение сопоставлять соответствия качества оказываемых услуг передовому зарубежному опыту, достижениям научно-технического прогресса;</li> <li>– прогнозирование результатов собственной деятельности;</li> <li>– рациональность распределения времени на выполнение практических и лабораторных работ.</li> <li>– демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы;</li> <li>– демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся (заполнение контрольной ведомости обучающегося во время проведения практических, лабораторных работ, учебной и производственной практик и дневника обучающегося)</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- демонстрация умений находить и использовать необходимую справочную и нормативную информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся (заполнение контрольной ведомости обучающегося во время проведения практических занятий, учебной и производственной практик и дневника обучающегося)</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -факт участия в проектной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся; портфолио обучающегося (заполнение контрольной ведомости обучающегося во время проведения практических, лабораторных работ, учебной и производственной практик и дневника обучающегося)</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение социальных и этических норм в процессе общения;</li> <li>- участие в планировании совместной деятельности коллектива;</li> <li>– анализ и планирование командной работы на практических занятиях, в процессе выполнения лабораторных работ, на практике</li> <li>– демонстрация умений работать в</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся во время проведения практических, лабораторных работ, учебной и</p>

	команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; -демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения	производственной практик и дневника обучающегося); выполнение практико-ориентированного задания на квалификационном экзамене
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	Экспертное наблюдениеза готовностью к исполнению воинской обязанности
ОК 8. Самостоятельно определить задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- соблюдение социальных и этических норм в процессе общения; - участие в планировании совместной деятельности коллектива; – анализ и планирование командной работы на практических занятиях, в процессе выполнения лабораторных работ, на практике демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; -демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдениеза готовностью к исполнению воинской обязанности
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- соблюдение социальных и этических норм в процессе общения; - участие в планировании совместной деятельности коллектива; – анализ и планирование командной работы на практических занятиях, в процессе выполнения лабораторных работ, на практике – демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; -демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдениеза готовностью к исполнению воинской обязанности
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, также требования стандартов и иных нормативных документов.	– соблюдение социальных и этических норм в процессе общения; – участие в планировании совместной деятельности коллектива; – анализ и планирование командной работы на практических занятиях, в процессе выполнения лабораторных работ, на практике – демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации;	

	<p>– демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	
--	--	--