ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ВОЛОГОДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ КОЛЛЕДЖ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

Профессия

43.01.01 Официант, бармен

2017 год

Рассмотрена цикловой комиссией
технологии и сервиса
протокол № 1 от «06» сентября 2017 г.
председатель цикловой комиссии
_____ М.И. Гадаева

Утверждаю:
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А.Дроздова

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчики: Комарова А.И., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Программа профессионального модуля составлена в соответствии с требованиями ФГОС и потребностям рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

ПК Вологодская трапеза председатель _____ подпись Карая Ю.Ф. Ф.И.О.

МП

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4-5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7-19
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20-22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23-24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Обслуживание потребителей организаций общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **100114.01 Официант, бармен** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Обслуживание потребителей организаций общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов, классов
3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия
4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области пищевой промышленности при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию 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 и прочих напитков, их сочетаемости с

блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 667 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 343 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 240 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 103 часов;
учебной и производственной практики – 324 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером и классом организации общественного питания
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов, классов
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность <*>, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			*Практика*	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	*Производственная, часов*
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1-1.4	**ПМ.01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания**	**343**	**240**	**112**	**103**	**180**	-
	Производственная практика, часов						**144**
	Всего:	**343**	**240**	**112**	**103**	**180**	**144**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1	**Выполнение работ при подготовке зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания**		
МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании		**343**	
Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания	**Содержание**	**4**	
	Предмет, цели, задачи, основные понятия. Охрана труда.		1
	Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в предприятиях различного типа.		1
	Требования, предъявляемые к официанту. Профессиональная подготовка.		2
	Самостоятельная работа	**1**	
	Ознакомление с нормативными документами ГОСТ Р 31985-2013 «Общественное питание. Термины и определения»		
Тема 2. Основные типы предприятий общественного питания	**Содержание**	**4**	
	Классификация предприятий общественного питания, принципы размещения.		1
	Характеристика основных классов предприятий общественного питания.		1
	Основные типы ПОП.		2
	Услуги общественного питания. Методы и формы обслуживания.		2
	Самостоятельная работа	**2**	
	Ознакомление с нормативными документами ГОСТ Р 50792-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»		

Тема 3 **Помещения предприятий общественного питания**	**Содержание**		**8**	
		Виды помещений предприятий общественного питания.		2
		Общие требования к производственной группе помещений. Производственная группа помещений. Характеристика основных производственных помещений. Складские помещения.		2
		Виды помещений для потребителей, их характеристика, расположение, оформление. Вестибюльная группа, характеристика, назначение. Обеденный и банкетный залы. Оборудование обеденного и банкетного залов. Сервис-бар, буфет, сервизная, моечная столовой посуды		2
	Самостоятельная работа		**2**	
		Заполнение таблицу: «Характеристика помещений предприятия общественного питания, требования к размещению»		
Тема 4 **Меню и прейскуранты**	**Содержание**		**8**	
		Назначение меню, оформление. Правила и принцип составления меню. Ассортиментный минимум. Последовательность расположения блюд в меню Виды меню. Характеристика различных видов меню. Меню завтрака, обеда, ужина. Характеристика меню ресторана, кафе. Назначение и содержание прейскуранта. Карта вин. Виды меню международной практики.		2
	Практические занятия		**8**	
		Составление меню дневного рациона		
		Составление меню для различных типов ПОП.		
	Самостоятельная работа		**4**	
		Составление теста по теме: «Виды меню» Составление меню для завтрака, обеда, ужина в соответствии с типом предприятия, по заданию преподавателя		
Тема 5 **Виды столовой посуды и приборов, столовое бельё**	**Содержание**		**14**	
		Виды столовой посуды и приборов. История возникновения. Материалы изготовления. Комплекты столовой посуды.		1
		Фарфоровая и керамическая посуда, её применение. Характеристика фарфоровой посуды.		2
		Хрустальная и стеклянная посуда, её применение. Характеристика стеклянной посуды.		2

		Металлическая посуда, её применение. Характеристика металлической посуды.		2
		Столовые приборы. История. Материалы изготовления.		2
		Столовые приборы индивидуального пользования. Характеристика столовых приборов инд. пользования.		2
		Вспомогательные столовые приборы. Характеристика вспомогательных столовых приборов.		2
		Столовое бельё. История. Материалы изготовления. Скатерти, салфетки. Напероны, сеты. Полотенца, ручники.		2
		Учет столовой посуды и белья. Хранение столовой посуды и белья		2
	Практические занятия		**6**	
		Столовая посуда и приборы Подбор и подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию.		
		Хранение и учёт посуды, приборов, белья. Организация хранения и учёта столовой посуды, приборов, белья. Расчёт необходимого количества посуды, белья.		
	Самостоятельная работа		**8**	
		Подбор материала по теме: «Материалы изготовления посуды и приборов»		
		Составление теста по теме: «Столовые приборы»		
		Составление презентации по теме: «Столовая посуда», «Виды столового белья» (по выбору)		
		Рефераты по теме: «Классификация и характеристика посуды для подачи и потребления блюд и напитков (фарфоровой, фаянсовой, стеклянной, металлической и др.)»		
Тема 6 **Подготовка зала к обслуживанию**	**Содержание**		**18**	
		Подготовка зала к обслуживанию. Уборка зала, расстановка мебели.		2
		Подготовка столового белья, посуды и приборов.		2
		Общие правила сервировки стола		2
		Накрытие стола скатертью. Сервировка стола тарелками. Сервировка стола столовыми приборами. Сервировка стола стеклянной (хрустальной) посудой, салфетками. Сервировки стола салфетками, приборами для специй, вазами с цветами.		2
		Виды сервировки стола. Характеристика различных видов сервировки.		2

		Виды предварительной сервировки столов в зависимости от характера обслуживания		2
		Сервировка столов для завтрака, для обеда, бизнес – ланча, для ужина.		2
		Исполнительная сервировка. Сервировка стола для банкета.		2
		Личная подготовка официанта, инструктаж.		2
	Практические занятия		**34**	
		Подготовка столовой посуды и приборов для сервировки стола.		
		Накрытие столов разными способами		
		Сервировка стола посудой и столовыми приборами		
		Складывание салфеток в различные формы		
		Сервировка стола к завтраку		
		Сервировка столов к обеду		
		Сервировка столов к ужину		
		Расчет необходимого количества предметов для сервировки столов Учёт посуды и документальное оформление		
		Деловая игра «Подготовка зала к обслуживанию»		
		Выполнение сервировки стола по заранее известному меню		
	Самостоятельная работа		**18**	
		Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по теме: «Варианты расстановки мебели в зале»		
		Подготовка устного сообщения по теме: «Виды сервировки»		
		Подготовка к участию в деловой игре: «Предварительная сервировка стола»		
		Подготовка к практическому занятию по теме: «Виды сервировки стола», с использованием методических рекомендаций, оформление практического занятия, отчета и подготовка к его защите.		
		Выполнение творческих заданий: Составление композиций из цветов и использование аксессуаров для оформления столов.		
		Составление презентации по теме: «Освоение приемов свертывания салфеток и накрытия столов скатертями»		

Раздел 2	**Организация обслуживания потребителей предприятий общественного питания различных видов, типов, классов всех форм собственности с применением передовых, инновационных методов и форм организации труда**		
МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании			
Тема 7 Обслуживание потребителей в зале	**Содержание**	**20**	
	Встреча потребителей и размещение их за столом.		2
	Приём заказа. Оформление заказа.		2
	Получение продукции из сервис - бара, заказных блюд и напитков		2
	Работа с подносом, при обслуживании потребителей		2
	Способы подачи закусок и блюд. Характеристика способов подачи закусок и блюд.		2
	Подача холодных блюд и закусок. Подача горячих закусок. Подача бульонов и супов. Подача вторых блюд. Подача сладких блюд. Подача горячих напитков. Подача холодных безалкогольных и алкогольных напитков. Подача продукции сервис - бара.		2
	Правила сочетаемости напитков и блюд. Подбор вин и блюд.		2
	Расчет с потребителем.		2
	Уборка со стола использованной посуды и приборов.		2
	Завершение процесса обслуживания. Уборка торгового зала.		2
	Практические занятия	**18**	
	Отработка действий официантов по встрече, размещению и принятию заказа		
	Приёмы порционирования при подаче блюд «в обнос». Работа с подносом, при обслуживании потребителей		
	Отработка действий официанта по подаче блюд		
	Деловая игра «Встреча, прием и выполнение заказов»		
	Самостоятельная работа	**18**	
	Подготовка устного сообщения по теме: «Искусство общения с посетителями – показатель уровня предприятия»		
	Подготовка к участию в деловой игре «Обслуживание посетителей в зале»		
	Подготовка к практическому занятию по теме: «Встреча, размещение за		

		столом»		
		Поиск необходимой информации через Интернет по теме: «Виды расчетов с посетителем»		
		Презентация по теме «Способы подачи блюд». Составление теста по теме: «Обслуживание потребителей в зале»		
		Составление алгоритма обслуживания потребителей в зале		
		Написание эссе на тему «Принимай гостей так, как хотели, чтобы принимали Вас»		
Тема 8 Технологический процесс приготовления блюд	**Содержание**		**4**	
		Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд. Механическая кулинарная обработка блюд. Способы тепловой обработки блюд.		2
	Самостоятельная работа		**2**	
		Заполнение таблицы «Механическая кулинарная обработка продуктов»		
		Заполнение таблицы «Способы тепловой обработки блюд»		
Тема 9 Кулинарная характеристика блюд	**Содержание**		**14**	
		Кулинарная характеристика соусов. Холодные соусы, заправки. Горячие соусы, особенности подачи, подбор к блюдам.		2
		Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок, горячих закусок. Холодные блюда и закуски, горячие закуски. Бутерброды открытые, бутерброды закрытые, канапе. Холодные блюда и закуски, особенности подачи. Горячие закуски запеченные, жареные, особенности подачи.		
		Кулинарная характеристика первых блюд. Характеристика прозрачных супов, пюреобразных супов, заправочных супов, рассольников, солянок. Характеристика молочных, холодных и сладких (фруктово-ягодных) супов. Подбор посуды, подача, требования к качеству.		

		Кулинарная характеристика вторых горячих блюд. Характеристика рыбных горячих блюд, ассортимент, особенности подачи. Рыба отварная, припущенная, жареная. Характеристика блюд из рыбной котлетной массы. Характеристика мясных горячих блюд, ассортимент, особенности подачи. Характеристика блюд из рубленого мяса и из котлетной массы. Блюда из птицы и субпродуктов. Характеристика блюд из овощей и грибов. Рекомендуемые гарниры и соусы, подбор посуды.		
		Кулинарная характеристика сладких (десертных) блюд. Характеристика ассортимента сладких блюд (десертов), способы подачи. Характеристика желированных сладких блюд, замороженных сладких блюд, мороженого. Характеристика горячих сладких блюд. Подбор посуды и подача.		
		Кулинарная характеристика мучных изделий. Пироги закрытые, кулебяки, курник. Пироги открытые. Волованы, хачапури, чебуреки и т.д. Пирожки печеные, жареные, расстегаи (подовые и закусочные)		
		Кулинарная характеристика напитков. Горячие напитки, способы приготовления. Холодные напитки.		
	Практические занятия		**22**	
		Особенности подачи, подбор соусов к блюдам.		
		Составление кулинарной характеристики холодным блюдам и закускам		
		Составление кулинарной характеристики заправочных супов.		
		Составление кулинарной характеристики блюд из рыбы и морепродуктов		
		Составление кулинарной характеристики блюд из мяса и котлетной массы		
		Составление рекомендаций по выбору вторых блюд и подбор гарниров, соусов, подбор посуды		
		Составление кулинарной характеристики сладких блюд		
		Составление кулинарной характеристики мучных кулинарных изделий		
		Составление кулинарной характеристики горячих н холодных напитков		
	Самостоятельная работа		**18**	
		Самостоятельное изучение темы: «Механическая кулинарная обработка сырья»		
		Поиск необходимой информации через Интернет по теме: Значение соусов,		

		ассортимент», «Характеристика закусок, ассортимент», «Супы и их ассортимент», «Характеристика вторых горячих блюд, многообразие вкусов», «Десерты», «Популярные горячие напитки»		
		Составление теста по теме: «Кулинарная характеристика блюд из мяса, рыбы»		
		Подготовка устного сообщения по теме: «Кофе, ассортимент, правила приготовления», «Чай, правила приготовления»		
		Выполнение творческих заданий: Составление презентаций по темам (на выбор): «Значение соусов», «Характеристика закусок горячих и холодных», «Супы», «Характеристика вторых горячих блюд», «Десерты», «Популярные горячие напитки»		
Тема 10 Обслуживание приёмов и банкетов	**Содержание**		**20**	
		Общие требования к организации обслуживания банкетов.		2
		Виды приёмов, их характеристика. Виды банкетов, их характеристика		2
		Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Составление заявки. Определение вариантов расстановки мебели. Особенности сервировки. Обслуживание на банкете с полным обслуживанием официантами.		2
		Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Меню для банкета, сервировка стола. Обслуживание на банкете за столом с частичным обслуживанием официантами		2
		Отличительные особенности банкета - фуршета. Расстановка столов, накрытие скатертями. Сервировка фуршетного стола. Расстановка закусок и напитков на фуршетном столе. Обслуживание на банкете-фуршете. Замена посуды и приборов. Подача кофе на банкете-фуршете.		2
		Банкет-коктейль. Организация проведения банкета. Порядок подачи аперитива, горячих закусок и напитков на банкете-коктейль.		2
		Банкет-чай. Особенности организации. Расстановка столов, накрытие скатертями. Сервировка стола. Расстановка закусок и напитков на столе. Обслуживание.		2
		Комбинированные банкеты, виды, правила организации.		2

		Свадебный банкет. Особенности организации и обслуживания. Оформление зала, сервировка стола. Аранжировка букетов для свадебного стола.		2
	Практические занятия		**16**	
		Сервировка столов для банкета за столом с полным обслуживанием официантами		
		Сервировка столов для банкета за столом с полным обслуживанием официантами		
		Сервировка стола для фуршета		
		Сервировка стола для банкета - чай		
		Подача кофе на банкетах фуршет и коктейль		
		Особенности организации и обслуживания тематических банкетов		
	Самостоятельная работа		**10**	
		Подготовка к участию в деловой игре «Обслуживание банкетов»		
		Подготовка к практическому занятию по теме: «Сервировка стола для банкета за столом», оформление практического занятия, отчета и подготовка к его защите.		
		Составление теста по теме: «Характеристика банкетов и приёмов»		
		Поиск необходимой информации через Интернет по теме: «Обслуживание банкета – коктейль», «Организация приёмов «бокал вина», «бокал шампанского».		
		Реферат «Современные требования к обслуживанию банкетов за столом»		
Тема 11 Специальные формы обслуживания	**Содержание**		**10**	
		Специальные формы обслуживания.		2
		Зал-экспресс, стол-экспресс (репинский)		2
		Шведский стол. Организация обслуживания по типу «шведского стола».		2
		Организация питания проживающих в гостиницах, отелях. Обслуживание в номерах гостиниц.		2
		Обслуживание участников съездов, конференций и пр.		2
		Организация обслуживания в железнодорожном транспорте Организация обслуживания в аэропортах и самолётах		
		Обслуживание семейных праздников и праздничных мероприятий.		2

		Современные формы обслуживания (кейтеринг). Виды кейтеринга.		2
		Современные формы обслуживания: воскресный бранч, кофе-брейк. Барбекю и пикник.		2
		Особенности организации обслуживания на дому.		2
	Практические занятия		**6**	
		Отработка сервировки стола при различных формах обслуживания		
	Самостоятельная работа		**14**	
		Выполнение творческих заданий: Разработать примеры меню на специальные обслуживания тематических мероприятий: «Встреча Нового года», «Масленица».		
		Составление презентации по теме: «Банкеты за столом», «Современные формы проведения банкетов»		
		Реферат «Тенденции и закономерности развития отечественной и зарубежной ресторации» «Континентальный завтрак», «Организация и обслуживание «Кофе – брейк» (по выбору)		
		Поиск необходимой информации через Интернет по теме: «Услуги по организации питания в гостиничном номере», «Шведский стол»		
		Подготовка устного сообщения по теме: «Кейтеринг, его виды и перспективы»		
		Подготовка реферата по теме (на выбор): «Особенности организации прогрессивных форм обслуживания по типу «стол-экспресс», «зал-экспресс», репинского стола»; «Особенности организации обслуживания в железнодорожных ресторанах, вагонах-ресторанах, аэропортах, аэровокзалах, на борту самолетов, судов»		
Тема 12 Организация питания и обслуживания туристов	**Содержание**		**4**	
		Организация питания и особенности обслуживания иностранных туристов		2
	Практические занятия		**2**	
		Деловая игра «Организация питания зарубежной делегации»		
	Самостоятельная работа		**6**	
		Подготовка реферата по теме (на выбор): «Особенности обслуживания туристов из различных стран»; «Особенностей кухни, традиций и обслуживания туристов-народов из		

		стран Дальнего Востока на предприятиях питания (Япония, Китай, Корея)»; «Состояние массового питания в туристских регионах»		
Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении всех тем ПМ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практического занятия, отчета и подготовка к его защите. Работа с нормативными документами и законодательной базой: Федеральный закон № 184-ФЗ от 27.12.2002 г. «О техническом регулировании». Национальные стандарты РФ: ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.» ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения» ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».			**103**	
Учебная практика **Виды выполняемых работ:** Расстановка мебели с учетом: планировки помещения; движения посетителей и официантов; предварительной сервировки стола. Проведение предварительной сервировки стола; Качество приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню. Правильное и последовательное выполнение предварительной сервировки стола в зависимости от вида и характера обслуживания, с учетом качественной подготовки посуды, стекла, приборов обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; Обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; применения			**180**	

передовых, инновационных методов и форм организации труда.		
Производственная практика **Виды выполняемых работ:** Правильное и последовательное выполнение предварительной сервировки стола в зависимости от вида и характера обслуживания, с учетом качественной подготовки посуды, стекла, приборов; Обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; Обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; Применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.	**144**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы модуля предполагает наличие:
кабинета
- Организации обслуживания в общественном питании;

лаборатории
- Технологии обслуживания в общественном питании.

Технические средства обучения: АРМ преподавателя
- мультимедийное оборудование (экран, ПК);
- лицензионное программное обеспечение профессионального назначения;

Оборудование и рабочие места в кабинете Организация обслуживания в общественном питании:
- рабочие места по количеству обучающихся: производственные столы;
- оборудование необходимое для работы;
- кухонный инвентарь;
- набор инструкций;

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест в лаборатории:

Наименование рабочего места	Оборудование	Инструмент, оснащение, приспособления
Торговый зал	Столы банкетные со стульями Серванты официантов Моечные раковины для посуды Водонагреватель Кофемашина Блендер Соковыжималка	Образцы посуды и приборов из различных видов материалов для сервировки столов Образцы стеклянной и хрустальной посуды для напитков Столовое бельё для сервировки стола Образцы формы официанта

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) Нормативно-правовые акты

1. ГОСТ Р 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс]. – Введ. 2015-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
2. ГОСТ Р 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. – Введ. 2016-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
3. ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия. [Электронный ресурс]. – Введ. 2009-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
4. ГОСТ Р 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. – Введ. 2015-01-01. / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
5. ГОСТ Р 50935-2007 Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. – Введ. Дата введения 2010-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
6. ГОСТ Р 31986-2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. – Введ. 2015-01-01/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. – Введ. 2015-01-01/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
8. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. [Электронный ресурс]. – Введ. 2001-07-01/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
9. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции. [Электронный ресурс]. –/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
10. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Составители: В. Ананина, С. Ахиба, В. Лапшина, Р. Мальгина, В. Соколов,А. Рубан, З. Ясюченя, 1996 – 618с.
11. Ковалев Ю. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативные документы для предприятий общественного питания Издательство: Дело и Сервис, 2013 – 1064с.
12. Могильный М. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания Издательство: ДеЛи плюс, 2011 – 1008с.
13. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания.- ИТК Дашков и К, 2012

б) Основные источники

1. Радченко, Лидия Александровна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для спо / Л. А. Радченко. - М. : Кнорус, 2013. - 321 с.
2. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко ; МО РФ, НГТУ. - 2-е изд. - Новосибирск : НГТУ, 2013. - 404 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7782-1766-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229006

в) Дополнительные источники

1. Радченко, Лидия Александровна. Обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. А. Радченко. - Изд. 7-е, стер. - Ростов н/Д : Феникс, 2013. - 318 с. : ил.
2. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - 2-е изд. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 204 с. - ISBN 978-5-7782-1767-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007

г) Периодические издания:

1. Ежемесячный информационный журнал «Общепит: бизнес и искусство»
2. Ежемесячный рекламно-информационный журнал «Современный ресторан»

д) Интернет-ресурсы:

Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания	http://www.horeca.ru/
Всё для общепита	www.pitportal.ru
Портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса	www.mir-restoratora.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин «Основы культуры профессионального общения», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Товароведения пищевых продуктов», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности».

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» является освоение первичных профессиональных навыков в рамках междисциплинарного курса **МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании**

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогический состав: преподаватели междисциплинарных курсов, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю специальности.

Мастера производственного обучения, которые проходят стажировку 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
Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Демонстрация умения подготовки к обслуживанию, подбора оборудования, посуды, приборов рассчитывать необходимое количество в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания	– тестирование – экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике
Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	Демонстрация умения организации подготовки зала к обслуживанию и приему гостей. Изложение материалов по организации процесса обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, осуществления расчета с посетителями	– тестирование – зачеты по темам на занятиях учебной практики - экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике
Обслуживать массовые банкетные мероприятия	Демонстрация умения обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера	– тестирование – зачеты по темам на занятиях учебной практики – экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике
Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	Демонстрация умения обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания, применения передовых, инновационных методов и форм организации труда	– тестирование – зачеты по темам на занятиях учебной практики – экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– Наличие положительных отзывов от мастера производственного обучения – демонстрация интереса к будущей профессии – активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	– Наблюдение и оценка мастера производственного обучения на практических и лабораторных занятиях при выполнении квалификационных работ, при выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики. – Профориентационное тестирование
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	– правильный выбор и применение способов решения профессиональных задач в области приготовления блюд и гарниров; – грамотное составление инструкционных карт; – демонстрация правильной подачи и оформления блюд;	– соответствие последовательности выполнения тех или иных видов работ – экспертная оценка выполнения практической работы
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– решение стандартных профессиональных задач в области собственной деятельности по приготовлению блюд; – самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	– Наблюдение и оценка мастера производственного обучения на практических и при выполнении квалификационных работ, при выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики.
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	– Уверенный и правильный поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	– Наблюдение и оценка мастера производственного обучения на практических и при выполнении квалификационных работ, при выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в	– Использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– Наблюдение и оценка мастера производственного обучения на практических и при выполнении

профессиональной деятельности.		квалификационных работ, при выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики.
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Тестирование