МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРТАМЫШСКОЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЗАКРЫТОГО ТИПА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

профессия 43.01.01 Официант, бармен

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
00FB5C9870B52A53AB5154115ED212953B
Владелец: Сердюкова Ольга Анатольевна
Действителен: с 25.03.2026 до 18.06.2027

2025 г.

Программа профессионального модуля «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» разработана в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования, (далее – СПО) по профессии 43.01.01 Официант, бармен, примерной рабочей программой профессионального модуля «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» для профессиональных образовательных организаций, разработанной ФГБОУ ДПО ИРПО, 2024г, утвержденной ФУМО СПО по УГПС 43.00.00, Протокол № 18 от 10.10.2024г.

	Фамилия, имя, отчество составителя (разработчика)	**Квалификационная категория**	**Должность**
1	Баёва Лариса Семеновна	высшая	преподаватель

Рассмотрено на заседании МК преподавателей, мастеров производственного обучения			
	Фамилия, имя, отчество председателя МК	**Дата заседания МК**	**№ протокола**
1	Орлова Татьяна Владимировна	20.05.2025	6

Согласовано на заседании методического совета	
Дата заседания МС	**№ протокола**
23.05. 2025	7

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 19

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 21

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Обслуживание потребителей организаций общественного питания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	

	деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1.	оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них; оценивать качество сервировки столов; организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов; осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов;	виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; технологии сервировки столов; материально-техническую базу обслуживания; санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; технологии наставничества и обучения на рабочих местах.	оценке наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; получении из столовой посуды, приборов и столового белья; сервировке столов с учетом стандартов организации питания; обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки

	соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила.		столов; контроле предварительной сервировки столов.
ПК 1.2.	соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню; предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя.	правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет; характеристику блюд, продуктов и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд; правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания; информационные механизмы обслуживания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар.
ПК 1.3.	подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.	особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	подаче аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подаче блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подаче напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;
ПК 1.4.	сервировать столы с учетом вида массового мероприятия; встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;	требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях.	сервировке стола с учетом вида массового мероприятия; замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов -572 часа

в том числе в форме практической подготовки – 396 часов

Из них на освоение МДК – 170 часов

в том числе самостоятельная работа – 11 часов

практики, в том числе

учебная - 216 часов

производственная - 180 часов

Промежуточная аттестация (квалификационный экзамен) – 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3, ПК. 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	МДК 01.01 Организация и технология обслуживание в общественном питании	**170**		**170**	60	11	2		
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3, ПК. 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Учебная практика	**216**	216					**216**	
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3, ПК. 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Производственная практика	**180**	180						**180**
	Промежуточная аттестация	**6**							
	Всего:	**572**	396	**170**	60	11	2	**216**	**180**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании (170 часов)				
МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании				
Тема 1.1. Основные типы организаций общественного питания	**Содержание:**	4	ОК 1, 2,3, 4,5 ,6 ПК 1.1	
	Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий общественного питания. Услуги общественного питания. Методы и формы обслуживания потребителей. Стандарты и нормативно – техническая документация регламентирующая деятельность организаций общественного питания.			
			ОК 1, 2,3, 4,5 ,6 ПК 1.1	

Тема 1.2. Торгово – производственные помещения организаций общественного питания.	**Содержание:**	8	ОК 1, 2,3, 4,5 ,6 ПК 1.1	
	Виды помещений предприятий общественного питания. Торговые помещения для обслуживания потребителей: понятие, назначение, характеристика. Требования к освещению, вентиляции, цветовому оформлению залов. Современный интерьер торговых залов предприятий питания. Организация работы заготовочных, доготовочных и специализированных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения. Вспомогательные помещения (сервизная, моечная посуды, раздаточная): назначение, характеристика, организация работы.			
Тема 1.3. Материально – техническая и информационная база обслуживания	**Содержание:** Оборудование обеденного и банкетного залов, его характеристика. Оснащение вспомогательных помещений. Столовая посуда. Виды. Краткая характеристика. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда. Ассортимент и применение. Хрустальная, стеклянная, посуда. Ассортимент и применение. Металлическая, деревянная, пластмассовая посуда. Ассортимент и применение Столовые приборы. Основные и дополнительные приборы, их виды и назначение. Столовое бельё. Виды, назначение, характеристика. Учёт столового белья.	43	ОК 1, 2,3, 4,5 ,6 ПК 1.1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	26	ОК 1,	

	Практическое занятие Расстановка столов в банкетном и торговом залах ресторана. **Практическое занятие** Изучение ассортимента и назначения фарфоровой и фаянсовой посуды. **Практическое занятие** Изучение ассортимента и назначения металлической посуды. **Практическое занятие** Изучение ассортимента и назначения стеклянной посуды. **Практическое занятие** Изучение ассортимента и характеристики основных столовых приборов. **Практическое занятие** Изучение ассортимента и характеристики вспомогательных столовых приборов. **Практическое занятие** Заполнение журнала учёта столовой посуды и приборов, выдаваемых под отчёт работникам организации питания. **Практическое занятие** Составление акта на бой, лом, утрату посуды, столовых приборов. **Практическое занятие** Способы настилания и замены скатерти в торговом зале. **Практическое занятие** Виды складывания салфеток. **Практическое занятие** Расчёт столового белья для обслуживания гостей в зале ресторана. Оформление заявки в бельевую. **Практическое занятие** Уход за фарфоровой и фаянсовой посудой. **Практическое занятие** Уход за хрустальной и стеклянной посудой. **Практическое занятие** Уход за металлической посудой. **Практическое занятие** Уход за керамической и деревянной посудой. **Практическое занятие** Уход за столовыми приборами. **Практическое занятие** Определение потребности в посуде для банкета-чая на 20 человек по предварительно составленному меню. **Практическое занятие** Определение потребности в приборах для банкета-чая на 20 человек по предварительно составленному меню.		2,3, 4,5 ,6 ПК 1.1, ПК.1.2 ПК 1.3, ПК 1.4	

Тема 1.4. Информационное обеспечение предприятий общественного питания	**Содержание:**	6	ОК 1, 2,3, 4,5 ,6 ПК 1.1, ПК.1.2 ПК 1.3, ПК 1.4	
	Меню. Назначение, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню. Виды меню. Прейскурант винно-водочных изделий. Назначение, содержание, принципы составления. Оформление.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3		
	Практическое занятие Составление меню со свободным выбором блюд. **Практическое занятие** Составление и оформление плана. **Практическое занятие** Винная карта ресторана. Особенности ее составления.			
Тема 1.5. Подготовка торгового зала к обслуживанию	**Содержание:**	15	ОК 1, 2,3, 4,5 ,6 ПК 1.1, ПК.1.2 ПК 1.3, ПК 1.4	
	Подготовка торгового зала к обслуживанию с учетом требований WS **(** мировые тенденции в развитии той или иной профессиональной компетенции = профессии). Уборка зала, способы расстановки мебели в торговом зале. Получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию. Подготовка персонала ресторана к обслуживанию. Виды и правила сервировки столов с учетом требования WS. Общие правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, банкету. Сервировка стола тарелками, приборами, стеклянной посудой, салфетками, приборами для специй, цветами. Стили сервировки столов.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ **Практическое занятие** Техника сервировки столов. Предварительная сервировка стола к завтраку. **Практическое занятие** Предварительная сервировка стола к обеду, бизнес-ланчу. **Практическое занятие** Предварительная сервировка стола к ужину. **Практическое занятие** Банкетная сервировка.	4		
	Самостоятельная работа Предварительная сервировка столов в разных стилях.	1		

Тема 1.6 Организация обслуживания потребителей в зале	**Содержание**	38	ОК 1, 2,3, 4,5 ,6 ПК 1.1, ПК.1.2 ПК 1.3, ПК 1.4	
	Встреча и размещение посетителей ресторана за столами Приём и оформление заказа. Передача заказа на производство и в буфет. Подача продукции из сервис-бара (буфета). Выполнение заказа. Досервировка стола в соответствии с заказом. Техника работы официанта при переносе нескольких тарелок в одной руке. Способы и особенности подачи кулинарной продукции. Техника работы официанта при подаче блюд и напитков. Работа со столовыми приборами, с подносом. Порядок оформления счетов и расчета с потребителями. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями. Методы организации труда официанта. Основные методы подачи блюд в ресторане: русский, французский, английский, европейский, немецкий и комбинированный с учетом требований WS. Правила и техника уборки использованной посуды со стола. Ассортимент и кулинарная характеристика холодных блюд и закусок. Правила и последовательность подачи холодных блюд и закусок. Ассортимент и кулинарная характеристика горячих закусок, супов. Правила и последовательность подачи горячих закусок, супов. Правила и последовательность подачи мясных горячих блюд. Правила и последовательность подачи рыбных горячих блюд. Правила и последовательность подачи сладких блюд (десертов мучных и кондитерских изделий). Правила и последовательность подачи горячих и холодных напитков. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила сочетаемости напитков и блюд. Правила подбора напитков к блюдам. Транширование и фламбирование блюд.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	15		

	Практическое занятие Встреча гостя в зале ресторана. Прием заказа. **Практическое занятие** Передача заказа на производство с использованием компьютерно- кассовой системы. **Практическое занятие** Способы переноса тарелок. **Практическое занятие** Замена использованной посуды. Правила уборки использованной посуды со стола. **Практическое занятие** Подача блюд русским способом. **Практическое занятие** Подача блюд английским способом **Практическое занятие** Подача блюд французским способом. **Практическое занятие** Подача блюд европейским способом. **Практическое занятие** Технология подачи винно-водочных изделий. **Практическое занятие** Техника разлива алкогольных и безалкогольных напитков. **Практическое занятие** Техника откупоривания бутылки игристого вина. **Практическое занятие** Техника подачи бокалов с вином с подноса. **Практическое занятие** Правила расчета с гостем. Работа с бланком счета. **Практическое занятие** Составление реестра счетов. **Практическое занятие** Оформление счёта на КМ.			
	Самостоятельная работа Технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организации питания. Ассортимент и кулинарная характеристика рыбных горячих блюд. Ассортимент и кулинарная характеристика мясных горячих блюд. Ассортимент и кулинарная характеристика сладких блюд (десертов), мучных и кондитерских изделий. Ассортимент и характеристика горячих и холодных напитков. Приготовление и подача фондю. Подача сыра с помощью сырной тарелки.	6		
Тема 1.7 Организация обслуживания банкетов и приёмов	**Содержание**	15	ОК 1, 2,3, 4,5 ,6 ПК 1.1, ПК.1.2 ПК 1.3, ПК 1.4	
	Виды банкетов и приёмов. Их краткая характеристика. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Условия организации банкета. Особенности составления банкетного меню. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом. Банкет за столом с полным обслуживанием официантом.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическое занятие Составление банкетного меню по заданной ситуации.			

	Практическое занятие Составление заказа-счёта по предварительно составленному меню банкета. **Практическое занятие** Подготовка к банкету. Сервировка столов. **Практическое занятие** Техника обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами. **Практическое занятие** Техника обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами. **Практическое занятие** Сервировка тематического банкетного стола.			
	Содержание	8		
	Банкет – фуршет. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Правила обслуживания. Банкет – чай. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Правила обслуживания. Банкет – коктейль. Особенности банкета. Порядок сервировки. Банкет по типу «Буфет». Особенности банкета. Порядок сервировки.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие Организация «Шведского стола» **Практическое занятие** Техника сервировки и обслуживания банкета-фуршета. **Практическое занятие** Техника обслуживания банкета-коктейля. **Практическое занятие** Техника обслуживания банкета-чая.			
Тема 1.8 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	**Содержание**	25	ОК 1, 2,3, 4,5 ,6 ПК 1.1, ПК.1.2 ПК 1.3, ПК 1.4	
	Обслуживание питанием проживающих в гостинице. Правила приёма заказов из номеров, передача на производство. Подбор посуды и столовых приборов для обслуживания в номере. Организация работы поэтажных буфетов в гостиницах с ресторанами и без. Форма расчёта за обслуживание. Обслуживание иностранных туристов. Классы туристических документов. Организация питания. Особенности питания иностранных туристов. Правила приёма заказа на обслуживание. Расстановка обеденных столов и стульев.			

	Правила подбора столового белья, посуды и приборов. Современные формы обслуживания. Обслуживание по типу «шведский стол». Особенности форм обслуживания питанием в гостиницах. Обслуживание участников конференций, совещаний, съездов. Кофе-брейк. Виды выездного ресторанного обслуживания. Пикник, барбекю. Особенности данных форм обслуживания.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**		
	Практическое занятие Технология обслуживания питанием в номерах гостиниц **Практическое занятие** Обслуживание банкета с полным обслуживанием официантами (ролевая игра).			
	Самостоятельная работа Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий. Обслуживание встречи Нового года, свадьбы, юбилея.	**4**		
	Консультация к экзамену	**6**		
	Экзамен	**2**		
Учебная практика (216часов) **Виды работ:** Введение. Охрана труда. Инструктирование. Подготовка торгового зала к приёму посетителей. Характеристика стеклянной посуды. Мытьё и полировка стеклянной посуды. Подготовка посуды к работе. Характеристика фаянсовой и фарфоровой посуды. Мытьё и полировка фаянсовой и фарфоровой посуды. Подготовка посуды к работе. Характеристика столовых приборов. Мытьё и полировка столовых приборов. Подготовка к работе. Подготовка наборов для специй. Подготовка бумажных салфеток для сервировки стола. Складывание тканевых салфеток простыми и сложными способами. Подготовка официанта к работе. Накрытие стола скатертью, напероном, дорожкой. Уборка скатерти и дорожки со стола. Замена скатерти, не раскрывая стола. Замена наперона в присутствии гостей за столом. Последовательность сервировки стола посудой, приборами, стеклом. Выполнение предварительной сервировки стола к завтраку (несколько вариантов). Выполнение предварительной сервировки стола к обеду (несколько вариантов). Выполнение предварительной сервировки стола для ужина (несколько вариантов).			

Выполнение банкетной сервировки стола (несколько вариантов). Выполнение банкетной сервировки на столах, поставленных различными вариантами (Е, П, Т). Выполнение предварительной тематической сервировки стола (детский праздник, юбилей, новый год, рождество и т.д.) Встреча, размещение посетителей ресторана за столами. Приём и оформление заказа. Передача заказа на производство и в буфет. Досервировка стола в соответствии с заказом. Подача буфетной продукции. Выполнение заказа. Подача холодных блюд и закусок. Подача горячих закусок. Подача первых блюд: супов и бульонов. Подача вторых блюд. Подача сладких блюд (десертов), фруктов, чая. Подача алкогольных и безалкогольных напитков. Оформление бланков счёта «от руки». Расчёт с посетителями. Оформление счёта на ККМ. Расчёт с посетителями. Оформление учётно-отчётной документации. Сбор использованной посуды, приборов способом «в две тарелки». Сбор использованной посуды, приборов способом «в три тарелки». Замена использованной посуды, приборов. Обслуживание гостей по меню в торговом зале предприятия питания. Порционная подача блюд (европейский способ подачи). Подача блюд «в стол» (русский способ подачи блюд). Подача блюд « в обнос» (Французский способ подачи блюд»). Подача блюд с предварительным порционированием на подсобном столике (английский способ подачи).. Транширование блюд. Фламбирование блюд. Комбинированный способ подачи блюд. Приготовление и подача фондю. Подготовка зала к обслуживанию массовых банкетных мероприятий. Обслуживание банкетов: банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Обслуживание банкетов: банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Обслуживание банкета-фуршета. Обслуживание банкета-коктейля. Обслуживание банкета-чая. Обслуживание тематических банкетов: новогодний вечер, выпускной вечер. Обслуживание по типу «шведский стол». Обслуживание в номерах гостиничного комплекса.			
Производственная практика (180 часов) **Виды работ:** Охрана труда. Инструктирование. Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему гостей. Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для посуды и блюд в залах заведений ресторанного хозяйства.			

Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов.
Отработка приема расстилания и замены скатерти, дорожки, наперона в торговом зале.
Закрепление приемов складывания бумажных и тканевых салфеток простыми и сложными способами.
Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, банкету.
Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню.
Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям.
Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы.
Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя.
Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета.
Подача к столу блюд «русским» способом.
Подача к столу блюд «французским» способом.
Подача к столу блюд «английским» способом.
Подача к столу блюд «американским» способом.
Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды, столовых приборов.
Отработка приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта».
Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина.
Подача и разлив вина.
Подача и разлив алкогольных напитков.
Отработка основных приемов по подаче элитных вин методом декантации.
Отработка основных приемов по подаче напитков методом фраппирования
Отработка основных приемов по подаче напитков методом шамбрирования.
Отработка основных приемов по подаче шампанских и игристых вин.
Подбор вина к блюду. Эногастрономия.
Подача и разлив безалкогольных напитков.
Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем.
Отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы. Проводы гостей.
Отработка приёмов сбора и замены использованной посуды и приборов разными способами.
Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкета.
Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами.
Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами.
Отработка умений и навыков при обслуживании VIP- гостей.
Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию дипломатического приема.
Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета.
Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль.
Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай.
Отработка первичных умений и навыков при особенностях организации банкетов-приемов.
Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День России» банкет-обед.

Отработка умений и навыков по организации и обслуживании выездного банкета «День города». Отработка знаний и умений по обслуживанию гостей в кофейном зале. Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на завтрак, обед, ужин. Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание завтрака, романтического ужина. Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование курицы, судака. Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Фламбированные блинчики «Сюзет». Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление сырного, десертного фондю. Закрепление основных приемов по оформлению и подаче сырной тарелки /сырный сервис/. Отработка основных приемов подачи хлеба /хлебный сервис/ Получение первичных навыков по организации питания гостей в отеле. Получение первичных навыков по организации питания туристов в дороге. Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание завтрака. Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание романтического ужина. Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Европы в отеле. Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Азии в отеле. Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. Зал-экспресс. Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. Экспресс-обед. Получение первичных навыков по организации питания в торговых, торгово-развлекательных центрах. Отработка знаний и умений в подготовке торгового зала к закрытию. Отработка знаний и умений по сдаче выручки в кассу предприятия. Оформление отчетной документации. Отработка умений в составлении акта на бой посуды, порчу приборов.
Промежуточная аттестация (18 часов): ДЗ УП – 6 ч., ДЗ ПП – 6 ч., КЭ – 6 ч.
Всего: 572 часа

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

- Кабинет «Организации обслуживания в организациях общественного питания» имеет следующее оборудование: столы и стулья, шкаф для хранения наглядных пособий, учебная доска, станция официанта, технические средства обучения: компьютер, телевизор.
- Лаборатория «Технологии обслуживания в общественном питании» имеет следующее оборудование: столы (квадратный, прямоугольный), стулья, тумбочки, демонстрационные шкафы, набор фарфоровой, стеклянной, металлической, керамической посуды, основные и вспомогательные приборы, столовое бельё (скатерти, салфетки, ручники, полотенца, фуршетные юбки), подносы разных форм и размеров, наборы специй и приправ, папки меню и прейскурантов, банкетные аксессуары.
- Мастерская «Банкетный зал» имеет следующее оборудование: банкетный стол, кресла, барная стойка, барная витрина, станция официанта, серванты для хранения посуды и белья, наглядные пособия, холодильное оборудование; набор фарфоровой, стеклянной, металлической, керамической посуды, основные и вспомогательные приборы, столовое бельё (скатерти, салфетки, ручники, полотенца, фуршетные юбки), подносы разных форм и размеров, наборы специй и приправ, папки меню и прейскурантов, банкетные аксессуары.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/Л.А. Радченко. – Москва: КНОРУС, 2018. – 322 с.

2. Любецкая Т.Р., Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник/Т.Р. Любецкая, В.В. Бронникова. – Москва: КНОРУС, 2022. – 248 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Сологубова,Г. С. Организацияобслуживаниянапредприятияхобщественногопитания[Электронныйресурс]:учеб.дляСПО/Г.С.Сологубова.-3-еизд.,испр.идоп.-Москва:Юрайт,2020.-332с.-(Профессиональноеобразование).- ISBN 978-5-534-09961-4. https://urait.ru/bcode/452306

3.2.3. Дополнительная литература:

1. Баранов,Б.А.Организацияобслуживанияворганизацияхобщественногопитания.Этикет[Электронныйресурс]:учеб.пособиедляСПО/Б.А.Баранов,И.А.Скоркина.-2-еизд.-Москва:Юрайт,2020.-184с.-(Профессиональноеобразование).- URL:https://urait.ru/bcode/457045-студентыСПО.-ISBN 978-5-534-12555-9:509.00.https://urait.ru/bcode/457045

2. Богданова, В.В. Организация и технология обслуживания в барах : учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В. Богданова. – М. : Академия, 2018. – 112 с., с. цв. ил.

3. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях

общественного питания / В.И. Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 253 с.

4. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Деловая Литература, 2020.-543 с, ил.

5. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов. – 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 432 с.

6. Ахропоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учеб. Пособие для нач. проф. Образования / Н.Б. Ахропоткова. – 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 201.-272 с.

7. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие/ Е.С. оробейко, Н.Г. Шередер. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011.-320 с: илл.- (ПРОФИль).

8. Пястолов С. М. Анализ финансово-хозяйственной деятельности. Учеб. -М.: Академия, 2019.- 234 с.

9. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособие для нач. проф. Образования /Н.Э. Харченко.- 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-512 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Демонстрация умения процесса подготовки к обслуживанию, подбирает оборудование, посуду, приборы, рассчитывать необходимое количество в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания	Экспертная оценка выполнения практических заданий Соответствие требованиям и правилам организации и контроля подготовки организаций общественного питания к обслуживанию потребителей
ПК 1.2. Обслуживать потребителй организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Демонстрация умения по выполнению обслуживания потребителей в зале предприятия.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе выполнения практических работ. Экспертная оценка выполнения задания по учебной и производственной практике
ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	Демонстрация умения приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе выполнения практических работ. Экспертная оценка выполнения задания по учебной и производственной практике
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	Демонстрация умения по подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе выполнения практических работ. Экспертная оценка выполнения задания по учебной 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.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций,	Критерии оценки	Методы оценки

формируемых в рамках модуля		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии	Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Организовывает собственную деятельность в соответствии с поставленными задачами	Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализирует рабочую ситуацию, определяет проблемы и принимает эффективные решения в стандартных и нестандартных ситуация.. Демонстрирует готовность взять на себя ответственность за принятые решения.	Наблюдения за деятельностью в смодулированных стандартных и нестандартных ситуациях
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы	Подготовка рефератов, письменных экзаменационных работ, использование электронных источников.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации	Наблюдение за процессом использования средств коммуникации
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения Взаимодействие с обучающимися, с преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики. Демонстрирует умение работать в группе	Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством