

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«ЕНАКИЕВСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ТОРГОВО-КУЛИНАРНЫЙ ЛИЦЕЙ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля

МДК.01.01 «Организация и технология обслуживания в
общественном питании»

43.01.01 Официант, бармен

<p>ОДОБРЕНА Методической комиссией преподавателей</p> <p>Протокол № От « » 2016 г.</p>	<p>Разработана на основе государственного образовательного стан- дарта по профессии/специальности сред- него профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен</p>
<p>Председатель методической ко- миссии преподавателей</p>	<p>Заместитель директора по учебно- производственной части</p>

Составитель (автор): преподаватель Пугачёва Е.М.

Рецензент:

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля МДК.01.01 «Организация и технология обслуживания в общественном питании» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Государственным образовательным стандартом по специальности 43.01.01 «Официант, бармен» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Организация обслуживания в организациях общественного питания

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

Рабочая программа профессионального модуля МДК.01.01 «Организация и технология обслуживания в общественном питании» может быть использована при освоении профессии рабочего (официант) в рамках специальности 43.01.01 «Официант, бармен». 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 студентов в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению

уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию, подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис - бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторная посещаемость и др.);
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

Вариативная часть:

- использовать культуру движения (пластика, осанка, походка, мимика) и телосложение официанта при обслуживании потребителей предприятий общественного питания;

знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис- бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации

управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- критерии и показатели качества обслуживания.

Вариативная часть:

- основные понятия этикета официанта;
- имидж официанта

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего- 699 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки студентов- 351 час;

включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 234 часа;
- самостоятельной работы студента - 117 часов ;
- учебной и производственной практики - 348 часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД)-

Организация обслуживания в организациях общественного питания,
в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями
ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей
ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а так же требования стандартов и иных нормативных документов

3. Структура и содержание профессионального модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания»

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа, (проект) часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК. 2.1-2.6	Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания	138	92	20		46				
	Раздел 2. Обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	87	58	32		29				
	Раздел 3. Обслуживание массовых банкетных мероприятий	96	64	34		32				
	Раздел 4. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	30	20	8		10				
	Производственная практика									
	Всего	351	234	94		117				

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 студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания			
Раздел 1.ПМ 01. Осуществление процесса организации обслуживания в организациях общественного питания	Содержание	92 72/20	
Тема 1.1: Введение	Содержание	2	
	1 Предмет, задачи и структура дисциплины. Межпредметные связи. Организационные формы проведения занятий	2	
	2 Требования к квалификации официанта. Стандарты одежды и личная гигиена официанта.		2
Тема 1.2: Общая характеристика процесса обслуживания	Содержание	4	
	1 Цели и задачи обслуживания, правила и нормы.	2	2
	2 Классификация услуг общественного питания. Формы и методы обслуживания.		
	Практическое занятие №1	1	
	1 Изучение стандарта ГОСТ 50764-25 «Услуги общественного питания, общие требования, интерьер, оборудование».		
Тема 1.3. Характеристика предприятий общественного питания	Содержание	6	
	1 Классификация предприятий общественного питания, их характеристика.	2	
	2 Структура управления предприятием. Права и обязанности обслуживающего персонала.		2

	3	Производственные помещения предприятий общественного питания, их оборудование. Характеристика заготовочных и доготовочных цехов.	2	
	Практическое занятие №2		2	
	1	Изучение оборудования предприятий общественного питания.	2	
	Практическое занятие №3			
	1	Изучение предприятий общественного питания.		
Тема 1.4. Характеристика торговых помещений, их оснащение	Содержание		8	2
	1	Торговые помещения: понятие, виды, назначение.	2	
	2	Вспомогательные помещения: характеристика, организация работы.	2	
	3	Торговый зал, банкетный зал, их характеристика.	2	
	4	Взаимосвязь залов, производственных и вспомогательных помещений.	2	
	Практическое занятие №4		2	
	1	Урок-экскурсия «Анализ взаимосвязи торговых и производственных помещений, оснащение залов, внутреннего убранства. Оценка интерьеров залов».		
Тема 1.5. Столовая посуда, приборы, бельё	Содержание		20	2
	1	Столовая посуда: виды, ассортимент, назначение.	2	
	2	Стеклянная посуда: виды, ассортимент, назначение.	2	
	3	Металлическая посуда: виды, ассортимент, назначение.	2	
	4	Пластмассовая посуда: виды, ассортимент, назначение.	2	
	5	Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.	2	
	6	Столовое бельё: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика, использование.	2	
	7	Правила учета, инвентаризации и хранения столового белья, посуды и приборов предприятий общественного питания		
	Практические занятия		5	
	№5	Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов, белья.	1	
	№6	Подготовка столовой посуды и приборов для обслуживания в обычном режиме.	1	
	№7	Подготовка скатертей и накрытие столов для обслуживания в обычном режиме.	1	
	№8	Подготовка и приемы складывания полотняных салфеток.	2	
Тема 1.6. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание		14	2
	1	Меню. Назначение меню. Виды меню, требования к составлению.	2	
	2	Порядок размещения блюд с учетом последовательности их подачи. Сезонные и фирменные блюда в меню.	2	

	3	Прейскурант. Назначение и содержание прејскуранта. Последовательность размещения в прејскуранте вино-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий.	2	
	4	Карты напитков, вин. Назначение и содержание карт. Требования к оформлению меню и прејскурантов, карт.	2	
	5	Сомелье – профессия в ресторанном бизнесе.	2	
	Практические занятия		4	
	№9	Составление различных видов меню.	2	
	№10	Составление карты вин.	2	
Тема 1.7. Этапы организации обслуживания. Подготовка к обслуживанию потребителей	Содержание		42	
	1	Подготовка торговых помещений к обслуживанию: назначение, основные операции.	2	2
	2	Интерьер зала.	2	
	3	Расстановка мебели в залах.	2	
	4	Получение столового белья, посуды и приборов. Проверка качества.	2	
	5	Правила и порядок подготовки специй и приправ.	2	
	6	Сервировка столов.	2	
	7	Способы накрывания столов скатертями и замена скатертей.	2	
	8	Общие правила и последовательность сервировки столов в зависимости от типа предприятий.	2	
	9	Виды сервировки. Требования к сервировке столов и техника сервировки.	2	
	10	Предварительная и дополнительная сервировка столов.	2	
	11	Подбор посуды, приборов и столового белья для данного вида обслуживания.	2	
	12	Схемы сервировки столов.	2	
	13	Виды складывания салфеток.	2	
	14	Подготовка официанта к работе, требования, предъявляемые официанту.	2	
	15	Коммуникативные качества официанта, правила вербального и невербального общения.	2	
	16	Форменная одежда обслуживающего персонала.	2	
	17	Методы организации труда официантов, графики выхода на работу.	2	
	18	Техника безопасности при работе официантами.	2	
	Практические занятия		6	
№11	Расстановка мебели и накрытие столов скатертями для обслуживания в обычном режиме.	2		
№12	Последовательности сервировки столов для обслуживания в обычном режиме.	2		

	№13	Предварительная сервировка столов для обслуживания в обычном режиме в нескольких вариантах.	2	
	Контрольная работа №1		2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1: Оформление отчета об экскурсии: «Виды, типы и классы предприятий общественного питания» Подготовка салфеток к практической работе «Приемы складывания салфеток» Подготовка скатертей к практической работе «Последовательность накрытия столов скатертями» Подготовка схемы сервировки к практической работе «Варианты предварительной сервировки столов» Подготовка перечня блюд по заданной тематике к практической работе «Оформление меню дневного рациона» Расчет столового белья, посуды, приборов для ресторана, кафе или бара в соответствии с заданием преподавателя. Составление рефератов по теме: «История появления и характеристика столовых посуды и приборов» (по заданию преподавателя). Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с полученным заказом. Подготовка рефератов на тему: «Правила этикета за столом».			46	
Учебная практика раздела 1 Виды работ: Подготовка торгового зала к обслуживанию в обычном режиме Подготовка столовой посуды, столового белья для обслуживания в обычном режиме Предварительная сервировка столов				
Производственная практика раздела 1 Виды работ: Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания				
Раздел 2 ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов			58 26/32	2
				2

МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании			
Тема 2.1. Встреча, приветствие гостей, размещение гостей организаций предприятий общественного питания за столом	Содержание		9
	1	Встреча посетителей. Правила и порядок приема посетителей. Подача меню и преискурантов.	1
	2	Прием заказа и его выполнение.	1
	3	Рекомендация блюд и вино-водочных напитков, коктейлей согласно ассортименту меню и преискуранта	1
	Практическое занятие №14		6
	1	Варианты сервировки стола в соответствии с заказом.	6
Тема 2.2. Основные способы подачи блюд	Содержание		10
	1	Подача блюд и напитков. Основные способы подачи блюд: «в обнос», «в стол», с использованием приставного (подсобного) столика: английский метод подачи французский метод подачи немецкий метод подачи русский метод подачи европейский метод подачи комбинированный метод подачи	1 1 1 1
	Практическое занятие №15		6
	1	Способы подачи блюд.	6
	Содержание		26
	1	Получение и подача буфетной продукции..	1
Тема 2.3. Особенности подачи закусок, блюд и напитков	2	Подача холодных блюд и закусок в торговом зале.	1
	3	Подача первых блюд в торговом зале.	1
	4	Подача вторых блюд в торговом зале..	1
	5	Транширование блюд.	1
	6	Фломбирование блюд	2
	7	Правила подачи вино-водочных напитков.	2
	8	Подача горячих напитков	2
	9	Подача и сладких блюд.	2
	Практические занятия		16
	№16	Подача закусок основными способами.	4
	№17	Подача супов основными способами	4
	№18	Подача вторых блюд основными способами.	4

	№19	Подача сладких блюд и напитков основными способами..	4	
Тема 2.4. Расчет с посетителями	Содержание		10	
	1	Оформление бланка счетов, правила расчета с посетителем. Расчет через компьютерно-кассовые системы.	2	2
	2	Замена и уборка использованной посуды	2	
	Практические занятия		4	
	№20	Оформление бланка счетов.	2	
	№21	Замена и уборка использованной посуды.	2	
	Контрольная работа №2		2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 Подготовка схем к практической работе «Варианты сервировки стола в соответствии с заказом » Подготовка перечня посуды, приборов и наименование блюд к практической работе «Подбор посуды, приборов для подачи закусок основными способами» Подготовка перечня посуды, приборов и наименование блюд к практической работе «Подбор посуды, приборов для подачи супов основными способами» Подготовка перечня посуды, приборов и наименование блюд к практической работе «Подбор посуды, приборов для подачи вторых блюд основными способами» Подготовка перечня посуды, приборов и наименование блюд к практической работе «Подбор посуды, приборов для подачи сладких блюд и напитков основными способами» Подготовка перечня блюд к практической работе «Оформление банка счетов» Подготовка рефератов по теме: «Традиции чаепития в России» Подготовка рефератов по теме: «Традиции чаепития в Англии». Подготовка рефератов по теме: «Традиции чаепития во Франции». Подготовка рефератов по теме: «Традиции чаепития в Японии». Подготовка рефератов по теме: «Свадебные ритуалы». Разработка тематического стола (по заданию преподавателя).			29	
Учебная практика раздела 2 Виды работ: Встреча, приветствие гостей, размещение гостей организаций предприятий общественного питания за столом Подача блюд и напитков основными способами Расчет с посетителями				
Производственная практика раздела 2 Виды работ: Обслуживание потребителей организаций общественно питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.				

Раздел 3 Обслуживание массовых банкетных мероприятий		64 30/34	
МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в обществен- ном питании			
Тема 3.1. Подготовка залов и инвен- таря к обслуживанию массо- вых банкетных мероприятий	Содержание	64	
	1.	Общие правила обслуживания банкетов и приемов.	2
	2.	Виды банкетов: банкет с частичным обслуживанием официантами, банкет-чай.	2
	3	Банкет-прием с полным обслуживанием официантами	2
	4	Размещение столов, накрытие столов скатертями.	2
	5	Аперитив. Время подачи аперитива. Правила обслуживания гостей за столом. Подача кофе	2
	6	Банкет с частичным обслуживанием официантами.	2
	7	Размещение столов, накрытие их скатертями. Сервировка банкетного стола. Размещение гостей за банкетным столом.	2
	8	Правила обслуживания посетителей. Подача десертов и горячих напитков.	2
	9	Банкет-чай. Особенности банкета	2
	10	Порядок сервировки и правила обслуживания гостей за столом.	2
	11	Обслуживание банкетов: фуршет. Их назначение, особенности и преимущества.	2
	12	Обслуживание банкетов: коктейль. Их назначение, особенности и преимуще- ства.	2
	13	Обслуживание банкетов: буфет-бар. Их назначение, особенности и преимуще- ства.	2
	14	Обслуживание банкетов: комбинированный. Их назначение, особенности и пре- имущества.	1
	15	Особенности обслуживания гостей на банкете «Свадьба»	1
	Практическое занятие №21		6
	1	Прием заказа, оформление заказа, составление меню.	4
	2	Подготовка к обслуживанию банкета с полным обслуживанием официантами.	2
	Практическое занятие №22		6
	1	Подготовка зала к обслуживанию банкета с частичным обслуживанием офици- антами.	4
	2	Порядок обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами	2
	Практическое занятие №23		6
	1	Прием заказа, оформление заказа, составление меню.	4

	2	Правила подготовки к обслуживанию банкет-фуршет..	2	
	Практическое занятие №24		6	
	1	Подготовка зала к обслуживанию банкета-коктейль.	4	
	2	Порядок обслуживания банкета-коктейль.	2	
	Практическое занятие №25		6	
	1	Подготовка к обслуживанию банкета-чай.	4	
	2	Порядок обслуживания банкета-чай.	2	
	Практическое занятие №26		4	
	1	Прием заказа, оформление заказа, составление меню для свадебного банкета.	2	
	2	Правила подготовки зала к обслуживанию свадебного банкета	2	
	Контрольная работа №3		1	
	1	Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием. Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием.	1	
	Контрольная работа №4		1	
	2	Организация обслуживания банкета – фуршет. Организация обслуживания банкета – коктейль. Организация обслуживания комбинированного приема.	1	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3			32	
Подготовка меню к практической работе «Расчет столового белья, подбор приборов и столовой посуды для банкетов с полным обслуживанием официантами»				2
Подготовка меню к практической работе «Расчет столового белья, подбор приборов и столовой посуды для банкетов с частичным обслуживанием официантами»				
Подготовка меню к практической работе «Расчет столового белья, подбор приборов и столовой посуды для банкета-фуршета»				
Подготовка меню к практической работе «Подготовка к обслуживанию банкета-коктейль, чай»				
Подготовка меню к практической работе «Подготовка к обслуживанию свадебного банкета»				
Учебная практика раздела 3				
Виды работ:				
Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий				
Производственная практика раздела 3				
Виды работ:				
Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий				
Обслуживание массовых банкетных мероприятий.				
Раздел 4			20	
Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания			12/8	

МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании			
Тема 4.1. Организация и обслуживание о типу «шведский стол»	Содержание 1. Специальные формы организации питания. Практическое занятие №27 1 Составление перечня блюд, напитков для обслуживания по типу «Шведский стол». Содержание 1 Правила подготовки к обслуживанию по типу «шведского стола» Практическое занятие №28 1 Подготовка зала к обслуживанию по типу «шведского стола»	8 2 2 2 2 2 2 2	 2
Тема 4.2. Организация и обслуживание праздничных вечеров	Содержание 1. Порядок обслуживания праздничных вечеров Практическое занятие 29 1 Прием заказа, составление меню, оформление заказа. Содержание 1 Правила подготовки к обслуживанию праздничных вечеров 2 Правила подготовки к обслуживанию в отелях Практическая работа №5 1. Подготовка зала к обслуживанию праздничных вечеров Контрольная работа № 5	12 2 2 2 4 2 2 2 2 2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 Подготовка перечня блюд к практической работе «Расчет столового белья, подбор приборов и столовой посуды для организации обслуживания по типу «шведский стол» Подготовка меню к практической работе «Расчет столового белья, подбор приборов и столовой посуды для организации обслуживания праздничных вечеров»		10	 2 2

Учебная практика раздела 4		
Виды работ: Подготовка к обслуживанию потребителей при использовании специальных форм организации питания		
Производственная практика раздела 4		
Виды работ: Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания.		
Итоговая аттестация: Экзамен		
Итого часов:		
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:		
1. Составление рефератов на темы «Характеристика услуг ресторана, кафе, бара»		
2. Работа с ГОСТ 50 764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования». Работа с учебно-методической литературой.		
3. Подобрать столовую посуду для различных типов предприятий по нормам оснащения		
4. Изучение всех видов посуды и приборов из металла по натуральным образцам и каталогу		
5. отработка приемов складывания салфеток		
6. Построение меню для разных типов организаций общественного питания.		
7. Построить карту вин для ресторана класса «люкс».		
8. Зарисовать последовательность сервировки обеда по меню заказных блюд.		
9. Отработка приема подготовки посуды и сервировки стола на одну персону.		
10. Тренинг работы с подносом.		
11. Оформление документации (бланк счета, реестр, журнал кассира-операциониста).		
12. Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с полученным заказом.		
13. Составление меню для официального банкета на 30 приглашенных. Разработать меню к банкету «День рождения» на 20 человек		
14. Расчет необходимого количества столов, посуды, приборов на 30 человек. Составление заявок на производство, сервис-бара, сервизную и бельевую.		
15. Построение меню для кофейного стола, сервировка.		
16. Составление меню для участников профсоюзной конференции на 100 человек (дневной рацион).		
17. Построение схемы размещения мебели и оборудования в торговом зале ресторана при организации «шведского стола».		
18. Подготовка рефератов по теме «Обслуживание пассажиров в пути следования» (по заданию преподавателя). Подготовка рефератов по темам «Особенности обслуживания туристов из различных стран».		
19. Тренинг работы с тележкой. Тренинг по фломбирванию.		
20. Выполнение рефератов по теме «Ассортимент и способы приготовления различных видов фондю».		
21. Построение меню комплексных обедов для студенческой столовой и для столовой при промышленном предприятии.		
22. Составление реферата «Официант – лицо ресторана».		

4. Условия реализации программы профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Организация обслуживания в организациях общественного питания», « Культура профессионального общения»,

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

посадочные места по количеству студентов;

рабочее место преподавателя;

- комплект для сервировки стола, инструментов, приспособлений;

- комплект бланков документации по организации обслуживания потребителей;

- комплект учебно - методической документации;

- наглядные пособия.

Оборудование мастерских и рабочих мест мастерских:

1. Учебная мастерская общественного питания:

- рабочие места по количеству студентов;

- посуда и предметы сервировки столов;

- инструменты, приспособления.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Оробейко Е. С., Шредер Н. Г.

Организация обслуживания: рестораны, бары.

Допущено Минобрнауки России в качестве учебного пособия для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности 100106 «Организация обслуживания в общественном питании». – М.: МОСКВА – АЛЬФА-М – ИНФРА-М, 2006.388с.

2. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М.

Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник - М.: Деловая литература, 2006.362с. Гриф Минобр.

Дополнительные источники:

1. Шмидт Р. Искусство общения. Практикум делового человека.- М.: Интерэкспорт, 2006.180с.

2. Оробейко Е. С., Шредер Н. Г. Организация обслуживания: рестораны, бары. Допущено Минобрнауки России в качестве учебного пособия для студентов образовательных учреждений среднего профессионального об-

разования, обучающихся по специальности 100106 «Организация обслуживания в общественном питании». – М.: МОСКВА – АЛЬФА-М – ИНФРА-М, 2006.

3. Калашников А. Ю.

Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания. М.: ПРОСПЕКТ, 2006.

4. Турчанина Е. (пер. с нем.)

Искусство сервировки. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2009.

5. Перетятко Т. И.

Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно – практическое пособие. – 1-е изд. перераб. и доп. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К^о», 2006.

6. Васюкова А. Т., Пивоваров В. И., Пивоваров К. В.

Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании. – М.: Дашков и Ко, 2006.

7. Анурова Н., Купцов А.

Азбука ресторанного сервиса. - М.: Издательский дом «Витрина», 2002.

8. Зигель С. и Л., Ленгер Х. и Р., Штиклер Г., Гутмайер В.

Ресторанный сервис М.: Центрполиграф, 2006.

Справочники:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Хлебпродинформ, 1994, 996 (сборник технических нормативов).

Отечественные журналы

1. Журнал «Питание и общество».
2. Журнал «Ресторанный бизнес».
3. Журнал «Гастроном».
4. Журнал «Школа гастронома».
5. Журнал «Гостиница и ресторан: БИЗНЕС И УПРАВЛЕНИЕ».
6. Журнал «Современный ресторан».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания» является освоение учебной практики и междисциплинарных курсов «Организация обслуживания в организациях общественного питания», «Культура профессионального общения», «Организация обслуживания в барах, буфетах».

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 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие этапов подготовки организации организаций общественного питания к приему потребителей на основании типа предприятия; - соответствие этапов организации контроля организаций общественного питания к приему потребителей на основании подбору специального вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания; 	<p>Текущий контроль: -Экспертная оценка практических занятий; - деловой игры; - проверки и защиты рефератов; Промежуточный контроль: Комплексный экзамен</p>
<p>ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей. 	<p>Текущий контроль: -Экспертная оценка практических занятий; - деловой игры; - проверки и защиты рефератов; Промежуточный контроль: Комплексный экзамен</p>
<p>ПК 2.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. 	<p>Текущий контроль: -Экспертная оценка практических занятий; - деловой игры; - проверки и защиты рефератов; Промежуточный контроль: Комплексный экзамен</p>

<p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. - составление и оформление меню, карты вин и коктейлей; - осуществление консультирования потребителей; 	<p>Текущий контроль: -Экспертная оценка практических занятий; - деловой игры; - проверки и защиты рефератов; Промежуточный контроль: Комплексный экзамен</p>
<p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ эффективности обслуживания потребителей. 	<p>Текущий контроль: -Экспертная оценка практических занятий; - деловой игры; - проверки и защиты рефератов; Промежуточный контроль: Комплексный экзамен</p>
<p>ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка и представление предложения по повышению качества обслуживания: - выбор и определение показателей качества обслуживания; - разработка и представление предложения по повышению качества обслуживания. 	<p>Текущий контроль: -Экспертная оценка практических занятий; - деловой игры; - проверки и защиты рефератов; Промежуточный контроль: Комплексный экзамен</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов 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
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения.	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач оценивать их эффективность и качество.	- выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; - оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки организации питания в организациях общественного питания.	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на производственной практике
ОК.6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией.	Наблюдение за ролью студента в группе
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	Деловые игры - моделирование социальных и профессиональных ситуаций
ОК.10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	знание действующих законов и нормативно-правовых документов, стандартов и иных нормативных документов	-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы