

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

И.А. Емельянова

«31» 08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций
общественного питания**

43.01.01 Официант, бармен

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии
на базе основного общего образования

Великий Новгород, 2021

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01 разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 731 и учебного плана, утверждённого Педагогическим советом от 24. 05. 2018 года, протокол №4

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

Разработчики:

Каркаускене Т.В.. *преподаватель*

Кравченко С.В. *методист УМО*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля	
1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	8
3.2 Содержание профессионального модуля	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	16
4.2 Информационное обеспечение обучения	16
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	17
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
6. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	20
6.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	20
7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	23

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01.Обслуживание потребителей организаций общественного питания

1.1Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 731.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

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

Направление деятельности работников по профессии, определенные профессиональными стандартами и международными стандартами WorldSkills:

- подготовка зала, ресторанного белья, посуды и приборов к обслуживанию;
- размещение гостей за столом; сервировка стола;
- подача отдельных блюд и напитков; подготовка и обслуживание столов-экспресс;
- уборка и замена использованных посуды, приборов и скатертей

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания;
- технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом;
- технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий;
- технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;
- нормативная учётно-отчётная документация;
- кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия;
- технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен

иметь практический опыт в:

- выполнения всех видов работ по подготовки залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приёма, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчёта с потребителями согласно счёту и проводов гостей;
- подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применение 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 приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживание 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 счёт и производить расчёт 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, очерёдность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта 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 официанта с гостями.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля

Максимальная нагрузка обучающегося на базе основного общего образования с учетом практик - 309 часов, самостоятельная работа – 103 часа

Из них на освоение междисциплинарного курса - 309 часов;

учебную – 468 часов

производственную – 216 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, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и 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 своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых 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, необходимый 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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1.	Тема 1 Введение.	36	14	8	4	18	-
ПК 1.1	Тема 2. Подготовка предприятий общественного питания к обслуживанию потребителей.	265	62	44	35	168	-
ПК 1.2	Тема 3 Изучение стандартов обслуживания потребителей в организациях общественного питания.	291	84	44	37	170	-
ПК 1.3 ПК 1.4	Тема 4 Обслуживание различных массовых банкетных мероприятий и использование специальных форм организации питания.	185	46	26	27	112	-
ПК 1.1 – 1.4	Производственная практика, часов	216					216
	Всего:	993	206	122	103	468	216

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ01

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК. 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании.			206	1,2
Тема 1. Введение.	Содержание учебного материала		6	
	1.	Введение в профессию. Обязанности официанта.		
	2.	Типы и виды современных предприятий индустрии питания.		
	3.	Основные категории работников и взаимодействие персонала.	8	3
	Практические занятия			
	4.	Ознакомительная экскурсия на предприятие индустрии питания.		
	5.	Материально-техническая и информационная база обслуживания.		
	6.	Сравнительный анализ видов меню.		
	7.	Соблюдение правил безопасного поведения на рабочем месте.		
Самостоятельная работа обучающихся при изучении темы 1. Составление письменного отчета об экскурсии на производстве. Подбор информации и оформление папок - копилки по теме «Виды меню».			4	2
Примерная тематика домашних заданий Индивидуальная работа с учебным пособием «Официант, бармен» Самостоятельная работа с конспектами теоретических занятий Использование дополнительной профессиональной литературы для подготовки к занятиям, в том числе интернета, периодических изданий: «Империя вкуса», «Питание и общество», «Ресторатор» «Ресторанные ведомости».				
Учебная практика Виды работ Соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; применение передовых, инновационных методов и форм организации труда.			18	
Тема 2. Подготовка торгового зала предприятий общественного питания к	Содержание учебного материала		18	2
	8.	Столовая посуда. Виды и назначение.		
	9.	Столовые приборы. Виды и назначение.		
	10.	Столовое белье. Виды и назначение.		

обслуживанию потребителей.	11	Учёт, хранение и обращение столовой посуды, приборов, белья.			
	12	Способы расстановки мебели.			
	13	Техника сервировки стола.			
	14	Личная подготовка официанта к обслуживанию.			
	15	Подготовка станции официанта к работе.			
	16	Правила подготовки торгового зала к обслуживанию.			
	Практические занятия		44	3	
	17	Идентификация и подбор столовой посуды.			
	18	Идентификация и подбор стеклянной посуды.			
	19	Идентификация и подбор столовых приборов.			
	20	Идентификация и подбор столового белья.			
	21	Подготовка гостевых помещений к обслуживанию.			
	22	Расчет необходимого количества средств.			
	23	Оформление заявки в бельевую и сервизную.			
	24	Подготовка столовой посуды к обслуживанию.			
	25	Подготовка столовых приборов к обслуживанию			
	26	Подготовка столового белья к обслуживанию.			
	27	Подготовка станции официанта к обслуживанию.			
	28	Накрытие стола скатертью.			
	29	Накрытие банкетного стола скатертями внахлест.			
	30	Оформление стола фуршетной юбкой.			
	31	Выполнение предварительной сервировки стола.			
	32	Выполнение исполнительной сервировки стола на банкет.			
	33	Техника складывания индивидуальных салфеток.			
	34	Подготовка меню к обслуживанию.			
	35	Обслуживание гостей во входной зоне ресторана.			
	36	Инструктаж перед началом рабочей смены.			
	37	Работа с системой «старт – лист» и «стоп – лист».			
	38	Составление алгоритма подготовки торгового зала к обслуживанию.			
	Самостоятельная работа при изучении темы 2. Оформление реферата на тему «История возникновения столовых приборов». Подбор информации и оформление папок - копилки в кабинете по темам «Искусство сервировки стола», «Салфетка – ресторанная кокетка».			30	2
	Примерная тематика домашних заданий Индивидуальная работа с учебным пособием «Официант, бармен»				

Самостоятельная работа с конспектами теоретических занятий Использование дополнительной профессиональной литературы для подготовки к занятиям (в том числе интернета, периодических изданий: «Империя вкуса», «Питание и общество», «Ресторатор»).			
Учебная практика Виды работ Подготовка зала и сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; соблюдение личной гигиены; применение передовых, инновационных методов и форм организации труда.		168	
Тема 3. Изучение стандартов обслуживания потребителей в организациях общественного питания.	Содержание учебного материала	40	2
	39. Методы организации труда.		
	40. Встреча и размещение гостей.		
	41. Рекомендации по выбору блюд и напитков.		
	42. Кулинарная характеристика блюд и напитков.		
	43. Правила сочетаемости напитков и блюд.		
	44. Схема приёма и размещения заказа.		
	45. Техника выполнения заказа.		
	46. Алгоритм расчета с гостем.		
	47. Культура обслуживания при взаимодействии с гостем.		
	48. Регистрация, правила ведения учёта и порядок передачи заказов на бронирование столиков.		
	49. Подача блюд Silver service и Gueridon service		
	50. Подача вина. Mise en place.		
	51. Декантация вина. Mise en place.		
	52. Подача сыра. Mise en place.		
	53. Работа с фарлегером методом захват.		
	54. Подача фруктов. Mise en place.		
	55. Подача аперитива.		
	56. Подача дижестива.		
	57. Обслуживание гостей в номерах отеля.		
	58. Обслуживание гостей в лобби-баре при отеле.		
	Практические занятия	44	3
	59. Предварительное бронирование мест.		
	60. Подача меню различным категориям гостей.		
	61. Консультирование гостей при выборе блюд и напитков.		

	62. Приём заказа от гостя по меню a la carte.		
	63. Оформление заказа, передача на производство и в бар.		
	64. Подача аперитива.		
	65. Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом.		
	66. Подача блюд и напитков индивидуальным способом.		
	67. Подача блюд и напитков способом «в стол».		
	68. Подача блюд и напитков способом «в обнос».		
	69. Подача блюд с предварительным перекладыванием.		
	70. Техника работы с «таблеткой» и «плато».		
	71. Подбор посуды для подачи напитков.		
	72. Техника подачи напитков.		
	73. Подбор посуды для подачи блюд и закусок.		
	74. Техника подачи блюд и закусок.		
	75. Подача десертов.		
	76. Подача дижестива.		
	77. Техника уборки использованной посуды, приборов.		
	78. Замена грязной скатерти в присутствии гостя.		
	79. Соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе.		
	80. Приём и оформление платежей по счетам.		
Самостоятельная работа обучающихся при изучении темы 3. Подготовка компьютерной презентации «Телефонный этикет». Оформление доклада на тему «Классификация и характеристики крепких алкогольных напитков». Подготовка сообщения на тему «Профессиональные стандарты обслуживания гостей». Написание реферата на тему «Поддержание положительного имиджа предприятия». Оформление творческой работы по теме «Разработка варианта детского меню».		32	2
Примерная тематика домашних заданий Самостоятельная работа с конспектом теоретических занятий Использование Интернета для получения дополнительной информации о профессии «Официант»			
Учебная практика Виды работ Приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню; приём заказа на блюда и напитки; обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме; консультация гостей по составу и методам приготовления блюд, рекомендация выбора вин, крепких		170	

спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; подача блюд и напитков гостям различными способами; соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; предоставление счёта и расчёт с потребителем; соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдение личной гигиены; применение передовых, инновационных методов и форм организации труда.			
Тема 4. Обслуживание различных массовых банкетных мероприятий и использование специальных форм организации питания.	Содержание учебного материала	20	2
	81. Классификация массовых банкетных мероприятий.		
	82. Обслуживание гостей на массовых мероприятиях.		
	83. Кейтеринг.		
	84. Оформление заказа на проведение банкета в письменном виде.		
	85. Сервировка банкетного стола.		
	86. Расчёт необходимого количества столового белья, посуды, приборов.		
	87. Соблюдение протокола при проведении официальных приёмов.		
	88. Фламбирование и транширование блюд в присутствии гостей.		
	89. Сервировка фуршетного стола.		
	90. Организация обслуживания иностранных туристов.		
	Практические занятия	26	3
	91. Организация банкета с полным обслуживанием официантами.		
	92. Оформление информационно-сопроводительного листа.		
	93. Техника работы официанта при обслуживании банкета.		
	94. Организация обслуживания банкета-фуршета.		
	95. Организация обслуживания по типу «шведский стол».		
	96. Составление алгоритма обслуживания банкета - приёма.		
	97. Составление алгоритма обслуживания банкета - коктейля.		
	98. Составление алгоритма обслуживания кофе-брейка.		
	99. Составление алгоритма обслуживания корпоративных гостей.		
	100. Приём заказа на обслуживание в номерах отеля.		
101. Обслуживание гостей в номерах отеля.			
102. Составление алгоритма организации выездного обслуживания.			
103. Техника работы официанта на выездном обслуживании.			
Самостоятельная работа при изучении темы 4.		20	2

Разработка алгоритмов обслуживания банкета-приёма и банкета-фуршета.		
Примерная тематика домашних заданий Индивидуальная работа с учебным пособием «Официант, бармен».		
Учебная практика Виды работ Приём заказа на бронирование столика; встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом; обслуживание потребителей организаций общественного питания на различных массовых банкетных мероприятиях; консультация гостей по составу и методам приготовления блюд, рекомендация выбора вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; подача блюд и напитков гостям различными способами; соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; предоставление счёта и расчёт с потребителем; обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания; соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдение личной гигиены; применение передовых, инновационных методов и форм организации труда.	112	
Примерная тематика письменных экзаменационных работ (проектов) Подготовка и обслуживание тематического банкета с частичным обслуживанием официантами: «Юбилей», «Свадьба», банкета-фуршета: «Выпускной вечер», «Корпоративная вечеринка».	-	
Производственная практика Виды работ Обслуживание посетителей в предприятиях с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления денег на контрольно-кассовом аппарате: диетических столовых при санаториях, пансионатах, профилакториях, турбазах и домах отдыха, ресторанах на экскурсионных судах, вагонах-ресторанах и туристско-экскурсионных поездах, ресторанах, реализующих скомплектованные рационы питания и др. Прием предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах. Разносная торговля в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах - горячими первыми и вторыми блюдами, молочнокислой продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями. Накрытие и предварительная сервировка столов. Замена скатертей и салфеток	144	

по мере их загрязнения. Уборка столов. Сдача использованной посуды, приборов, столового белья, наличных денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров. Обслуживание посетителей в предприятиях со сложной сервировкой столов: ресторанах, кафе, барах второй и первой категорий с приемом заказов от посетителей, оформлением и предъявлением им счетов. Обслуживание в предприятиях общественного питания, учреждениях, на дому, заводах по заказам организаций, отдельных лиц и групп торжеств; свадеб, юбилейных дат, товарищеских встреч, семейных обедов, вечеров отдыха, тематических вечеров, балов, дегустаций блюд национальных кухонь и др. Оказание посетителям помощи в выборе блюд и напитков и подача их на столы или в номер. Расчет с посетителями согласно счету.		
Всего	993	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:** «организации обслуживания в общественном питании»; **мастерских:** «банкетный зал»; **лабораторий:** «технологии обслуживания в общественном питании».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: «Организации обслуживания в общественном питании»: столы и стулья, шкаф для хранения наглядных пособий, учебная доска, станция официанта.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран. (по необходимости)

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской «Банкетный зала»: 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, ручки, полотенца, фуршетные юбки), подносы разных форм и размеров, наборы специй и приправ, папки меню и прейскурантов, банкетные аксессуары.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технологии обслуживания в общественном питании»:

Стол (круглый, квадратный, прямоугольный), стулья и кресла, тумбочки, демонстрационные шкафы, набор фарфоровой, стеклянной, металлической, керамической посуды, основные и вспомогательные приборы, столовое бельё (скатерти, салфетки, ручки, полотенца, фуршетные юбки), подносы разных форм и размеров, наборы специй и приправ, папки меню и прейскурантов, банкетные аксессуары.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: станция официанта: тарелки закусочные, пирожковые, мелкие столовые; приборы основные и вспомогательные; запас столового белья (скатерти, салфетки, ручки, полотенца для полировки посуды), подносы, щётка-сметка, штопор, зажигалка, ручка, блокнот, счета

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). —
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/978346>
2. Радченко Л.А. "Обслуживание на предприятиях общественного питания", 7е издание, Ростов-на-Дону, "Феникс", 2013.-318с.

Дополнительные источники

1. Ахропоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена. / Н.Б. Ахропоткова, М.: Издательский центр «Академия», 2015
2. Богушева В. И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Серия "Учебники и учебные пособия". Ростов н/Д: "Феникс", 2002. - 416 с.
3. Дементьева Е.П. Ресторанный бизнес: секреты успеха. / Е.П. Дементьева, Ростов н/Д: Феникс, 2014.
4. Мельников И.В. Официант-бармен: учебное пособие. / И.В. Мельников, Ростов н/Д: Феникс, 2013.
5. Технология ресторанного обслуживания. / М.И. Белошапка, М.: Академия, 2012.
6. Техническое оборудование предприятий общественного питания. / В.П. Золин, М.: Академия, 2015.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 36 часов. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между уроками и парами.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Освоению модуля «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» должно предшествовать изучение дисциплин: «Основы культуры профессионального общения», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Товароведение пищевых продуктов».

В целях реализации компетентностного подхода, предусматриваются использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий. Использование данных форм проведения занятий сочетается с внеаудиторной работой, способствующей формированию и развитию общих и профессиональных компетенций. В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договор о производственной практике обучающихся с предприятием, в котором указывается численность обучающихся,

направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдение правил охраны труда

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение программы учебной практики для получения первичных профессиональных навыков и содержания разделов профессионального модуля.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «01.01.Организация и технология обслуживания в общественном питании»: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты предприятий общественного питания, аттестованные по технике безопасности труда.

Мастера: наличие 5 квалификационного разряда официанта с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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.	Соблюдение правил подготовки зала и сервировки столов для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.	Наблюдение и оценка работ на практических занятиях. Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы Оценка заданий по учебной и производственной практике
Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Грамотность консультирования гостей по составу и методам приготовления блюд. Качество рекомендаций по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами.	
Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	Определение видов и способов обслуживания потребителей организаций общественного питания на различных массовых	Тестирование. Экзамен

	банкетных мероприятиях.	
Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	Обоснованность выбора приёмов подачи блюд и напитков гостям различными способами.	

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.	- демонстрация интереса к будущей профессии; - участие в конкурсах, общетехникумовских мероприятиях; - создание презентаций, портфолио	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i> Экзамен
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; – оценка эффективности и качества выполнения; – участие в научно-практических конференциях; – проведение самоанализа; – организация самостоятельной деятельности; – рациональная организация самостоятельной деятельности	
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	– эффективный поиск необходимой информации; – анализ, синтез, обобщение информации, логические выводы – использование различных	

	источников, включая электронные	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа на компьютере; - демонстрация презентационных умений	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения; - демонстрация бесконфликтной работы с преподавателями, мастерами п/о - обоснование принятых решений	
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- организация рабочего места и соблюдение санитарных норм и правил	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- служба в рядах российской армии	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании

43.01.01 Официант, бармен

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании

43.01.01 Официант, бармен

6.1 Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Типы и виды современных предприятий индустрии питания
2. Основные категории работников и взаимодействие персонала
3. Обязанности официанта
4. Соблюдение правил безопасного поведения на рабочем месте

5. Столовая посуда. Виды и назначение
6. Столовые приборы. Виды и назначение
7. Столовое белье. Виды и назначение
8. Учёт, хранение и обращение столовой посуды, приборов, белья
9. Способы расстановки мебели
10. Техника сервировки стола
11. Личная подготовка официанта к обслуживанию.
12. Подготовка станции официанта к работе
13. Правила подготовки торгового зала к обслуживанию.
14. Методы организации труда.
15. Встреча и размещение гостей
16. Рекомендации по выбору блюд и напитков
17. Кулинарная характеристика блюд и напитков
18. Правила сочетаемости напитков и блюд.
19. Схема приёма и размещения заказа.
20. Техника выполнения заказа.
21. Алгоритм расчета с гостем.
22. Культура обслуживания при взаимодействии с гостем
23. Регистрация, правила ведения учёта и порядок передачи заказов на бронирование столиков.
24. Регистрация, правила ведения учёта и порядок передачи заказов на бронирование столиков.
25. Подача блюд Silver service и Gueridon service
26. Подача вина. Mise en place.
27. Декантация вина. Mise en place.
28. Подача сыра. Mise en place
29. Работа с фарлегером методом захват
30. Подача фруктов. Mise en place
31. Подача аперитива
32. Подача джестива
33. Обслуживание гостей в номерах отеля
34. Обслуживание гостей в лобби-баре при отеле.
35. Классификация массовых банкетных мероприятий
36. Обслуживание гостей на массовых мероприятиях
37. Кейтеринг.
38. Оформление заказа на проведение банкета в письменном виде
39. Сервировка банкетного стола.
40. Расчёт необходимого количества столового белья, посуды, приборов.
41. Соблюдение протокола при проведении официальных приёмов
42. Соблюдение протокола при проведении официальных приёмов
43. Фламбирование и транширование блюд в присутствии гостей.

6.3 Критерии оценки для проведения экзамена по модулю

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, свободно и грамотно изложившему ответы на все вопросы экзаменационного билета, а также полный и четкий ответ на один дополнительный вопрос.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся за хорошие ответы (не совсем полные, либо незначительные неточности в формулировках) на все вопросы экзаменационного билета, а также за хороший (не полный) ответ на один дополнительный вопрос.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся за ответы на вопросы экзаменационного билета путем наводящих вопросов преподавателя; не полные ответы, допускаемые ошибки при ответе, но исправленные им путем наводящих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся за неудовлетворительные знания и отказ от ответа, затруднения с ответом на наводящие вопросы преподавателя.

6.4 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по профессиональному модулю

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций обучающегося, уровней обученности: «знать», «уметь».
2. При сдаче экзамена:
 - профессиональные знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;
 - степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год и утверждена
начальником учебно – методического отдела

от ____ 20__г.

(подпись)

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год и утверждена
начальником учебно – методического отдела

от ____ 20__г.

(подпись)