

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна
Должность: Директор
Дата подписания: 22.04.2022 11:33:58
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4e6217b0c31072a2749

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ
специальность
среднего профессионального образования
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Разработана в соответствии с требованиями
Федерального государственного образо-
вательного стандарта среднего профессио-
нального образования по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании

УТВЕРЖДЕНА
Приказом № 385
от "01" сентября 2020 г.

М.П.

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 11 от «04» июня 2020 г.

Председатель ЦК: _____ /О.И.Кузнецова/

Разработчик:

Леонтьева Наталия Владимировна, преподаватель

" ___ " _____ 2020_ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ**

1.1. Область применения программы

Рабочая профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация питания в организациях общественного питания.

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

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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

иметь практический опыт:

- анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
- организовывать выполнение заказов потребителей.
- контролировать качество выполнения заказа.

уметь:

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- анализа производственных ситуаций;
- оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции их сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- осуществлять расчет с посетителями;
- 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.
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

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;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания.
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;

- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- критерии и показатели качества обслуживания.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 343 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 253 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 85 часов;

учебная и производственная практики – 36/54 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. 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 и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1-1.3	Раздел 1. Характеристика деятельности официанта.	90	62	22	28		
ПК 1.1-1.3	Раздел 2. Квалификационная характеристика профессии – официант.	60	32	18	28		
ПК 1.1-1.3	Раздел 3. Обслуживание потребителей в зале ресторана.	103	74	40	29		
	Учебная практика	36				36	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	54					54
	Всего:	343	168	80	85	36	54

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 05. 01. Организация производственной деятельности официанта		253	
Раздел 1. Характеристика деятельности официанта.		62	
Тема 1.1. Организация труда обслуживающего персонала.	Содержание	22	2
	1. Классификация предприятий общественного питания.		
	2. Требования к персоналу.		
	3. Методы и формы обслуживания.		
	4. Кейтеринг. Общие требования.		
	5. Помещения для обслуживания потребителей . Оборудование и мебель залов.		
	6. Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационная характеристика официанта.		
	7. Правила санитарии и гигиены. Личные качества, правила поведения обслуживающего персонала.		
	8. Техника безопасности в работе обслуживающего персонала.		
	Практические занятия	6	3
	1. Практическое занятие №1. Изучения нормативной документации: ГОСТ 30389-2013, ГОСТ 30524-2013, ГОСТ 32692-2014, ГОСТ 55051-2012.		
	2. Практическое занятие №2. Изучение должностной инструкции официанта.		
	3. Практическое занятие №3. Расчет количества официантов для обслуживания.		
Тема 1.2. Технология приготовления, оформления и подачи кофе.	Содержание	14	
	1. Общие сведения о кофе. Разновидности кофе. Показатели качества кофейных зерен.		2
	2. Ассортимент кофе: бразильский, копи-лувак и т.д. Кофейные традиции.		
	3. Оборудование для приготовления кофе: кофемолка, кофеварка, аппарат для приготовления кофе на песке. Принцип действия. Правила эксплуатации.		
	4. Инвентарь для приготовления кофе: турка, пинчер, холдер, темпер, ложка мерная и т.д.		

	Лабораторные занятия	6	3
	1. Лабораторное занятие №1. Организация рабочего места бариста (Mise en place). Отработка приготовления кофе «Эспрессо», «Американо», и их подача.		
	2. Лабораторное занятие №2. Отработка приготовления кофе «Капучино», «Латте Макиато», и их подача.		
	3. Лабораторное занятие №3. Отработка приготовления кофе «кофе по-турецки» на песке, и их подача.		
Тема 1.3. Торговые и подсобные помещения ПОП, их оборудование.	Содержание	10	2
	1. Виды помещений. Характеристика торговых помещений. Оборудование залов.		
	2. Интерьер залов: ампир, минимализм, прованс, рустик, барокко, рококо, классический, минимализм, футуризм, эклектика, готический, японский, восточный, лофт.		
	3. Интерьер залов: хай-тек, кантри, модерн, авангард, контемпорари, баухауз, бидермейер, ретро, винтаж, крафт.		
	Практические занятия	4	
	1. Практическое занятие №4. Составление презентации: интерьер залов и их основные характеристики.		
	2. Практическое занятие №5. Расчет столов для различных форм обслуживания.		
Тема 1.4. Организация обслуживания гостей в баре.	Содержание	16	2
	1. Организация рабочего места бармена (Mise en place). Подготовка бара к обслуживанию. Порядок и форма расчета с посетителями.		
	2. Оборудование и инвентарь бара. Принцип работы.		
	3. Смешанные алкогольные напитки. Приготовление и оформление.		
	4. Смешанные прохладительные безалкогольные напитки. Приготовление и оформление.		
	5. Горячие безалкогольные напитки. Технология приготовления.		
	Практические занятия	2	
	1. Практическое занятие №6. Приготовление безалкогольных коктейлей.		
	Лабораторные занятия	4	
	1. Лабораторное занятие №4. Приготовление молочных коктейлей и смузи.		
	2. Лабораторное занятие №5. Приготовление горячих напитков.		
Раздел 2. Квалификационная характеристика профессии – официант.		32	
Тема 2.1. Столовые посуда, приборы, белье.	Содержание	10	2
	1. Виды и характеристика столовой посуды		
	2. Виды и характеристика стеклянной и барной посуды.		

	3.	Виды и характеристика столовых приборов. Виды столового белья, характеристика.		
	Практические занятия		4	
	1.	Практическое занятие №7. Расчет посуды и приборов для проведения банкета.		
	2.	Практическое занятие №8. Расчет столового белья для проведения банкета.		
Тема 2.2. Меню и карта вин ресторана.	Содержание		12	2
	1.	Назначение и правила составления меню. Виды меню. Экономическая диагностика меню.		
	2.	Карта вин ресторана. Оформление меню, карт вин ресторана.		
	Практические занятия		8	
	1.	Практическое занятие №9. Составление меню со свободным выбором блюд (а ля карт).		
	2.	Практическое занятие №10. Составление меню для проведения тематического мероприятия.		
	3.	Практическое занятие №11. Составление карты вин.		
	4.	Практическое занятие №12. Составление карты бара. Карты коктейлей.		
Тема 2.3. Методы подачи блюд.	Содержание		10	
	1.	Основные методы подачи блюд в ресторане: французский, английский, русский.		
	2.	Основные методы подачи блюд в ресторане: европейский, комбинированный.		
	Практические занятия		6	
	1.	Практическое занятие №13. Отработка подачи закусок и блюд французским методом «в обнос»-Silver service.		
	2.	Практическое занятие №14. Отработка подачи блюд европейским методом.		
	3.	Практическое занятие №15. Отработка подачи блюд английским методом с применением приставного столика или тележки – Gueridon.		
Раздел 3. Обслуживание потребителей в зале ресторана.			74	
Тема 3.1. Обслуживание потребителей в зале ресторана.	Содержание		14	
	1.	Резервирование столиков. Встреча и размещение гостей. Прием заказа.		
	2.	Правила работы с подносом. Основные способы подачи закусок и блюд.		
	3.	Уборка и замена посуды. Расчет с потребителями.		
	Практические занятия		8	2
	1.	Практическое занятие №16. Ознакомление и отработка накрытия под-		

	2.	Практическое занятие №17. Сервировка стола к банкету на 4 персоны.			
	3.	Практическое занятие №18. Ознакомление и отработка приемов складывания 15 видов полотняных салфеток.			
	4.	Практическое занятие №19. Уборка и замена использованных тарелок, приборов и скатертей.			
Тема 3.2 Особенности подачи закусок, блюд и напитков	Содержание		12		
	1.	Получение буфетной продукции. Подача закусок, супов, вторых блюд, сладких блюд, напитков, специй и приправ.		2	
	2.	Подача сладких блюд и фруктов, напитков, специй и приправ.			
	3.	Подача блюд японской кухни.			
	Лабораторные занятия		6		
	1.	Лабораторное занятие №6. Обслуживание гостей ресторана. Подача закуски. Подача супа.		2	
	2.	Лабораторное занятие №7. Обслуживание гостей ресторана. Подача основного блюда и подача гарнира.			
	3.	Лабораторное занятие №8. Обслуживание гостей ресторана. Подача десерта. Подача напитков: чай, кофе, безалкогольные напитки.			
	Тема 3.3. Особенности подачи к столу вин и крепких напитков.	Содержание		22	
		1.	Классификация вин: столовые, крепленые, ликерные. Рекомендации к закускам, блюдам, температура их подачи.		2
2.		Шампанское и игристые вина. Рекомендации к подаче.			
3.		Крепкие алкогольные напитки: ром, виски, водка, коньяк, джин и т.д. Рекомендации к подаче.			
4.		Слабоалкогольные напитки: пиво, коктейли.			
Лабораторные занятия		14			
1.		Лабораторное занятие №9.- Идентификация вина: Ознакомление с сортами винограда, происхождением вина, презентация вина. - Идентификация крепкого алкоголя: Ознакомление, методы и правила идентификации.			
2.		Лабораторное занятие №10.Выполнение техники откупоривания бутылок.			
3.		Лабораторное занятие №11.Розлив безалкогольных и алкогольных напитков.			
4.		Лабораторное занятие №12.Обслуживание напитками: вода, белое вино к закуске, красное вино к основному блюду.			
5.	Лабораторное занятие №13.Обслуживание напитками чай и кофе к десерту.				
6.	Лабораторное занятие №14.Презентация вина: регион, сорт, дата розлива, вкусовые и ароматические характеристики, рекомендации к блюду.				

	7.	Лабораторное занятие №15. Декантация вина. Инвентарь. Посуда.		
Тема 3.4. Обслуживание банкетов и приемов.	Содержание		6	2
	1.	Виды приемов: «Бокал шампанского», «журфикс», «барбекю» и т.д. Порядок обслуживания торжеств.		
	2.	Виды банкетов: «Банкет с полным обслуживанием официантами», «банкет-чай», «Шведский стол». Порядок обслуживания торжеств.		
	Практические занятия		2	
	1.	Практическое занятие №20. Составление заказ-счета и заявки в сервисную.		
Тема 3.5. Организация обслуживания гостей на высшем уровне.	Содержание		14	2
	1.	Особенности обслуживания гостей на высшем уровне. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.		
	2.	Ознакомление с формами и способами нарезки фруктов и сыра. Требования к оформлению по стандартам World Skills.		
	Лабораторные занятия		10	
	1.	Лабораторное занятие №16. Отработка навыков и оформление фруктовой тарелки.		
	2.	Лабораторное занятие №17. Отработка навыков и оформление сырной тарелки.		
	3.	Лабораторное занятие №18. Нарезка и порционирование лосося.		
4.	Лабораторное занятие №19. Банкет-сервис. Розлив и подача в обнос шампанского.			
5.	Лабораторное занятие №20. Фламбирование блюд. Подача фондю.			
Тема 3.6. Обслуживание туристов в номерах гостиниц	Содержание		6	2
	1.	Обслуживание в номерах гостиниц. Инвентарь, оборудование для подогрева.		
	2.	Виды туров и организация питания туристов.		
	3.	Особенности питания туристов в разных странах.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 05			85	
Тематика домашних заданий				
1. Составление докладов по теме: «Современные требования к обслуживающему персоналу в предприятиях общественного питания города Чебоксары» - 4 часа.				
2. Составление презентаций на тему: «Помещения для обслуживания потребителей» - 4 часа.				
3. Составление презентаций на тему: «Оборудование и мебель залов» - 4 часа.				
4. Оформление таблиц «Квалификационная характеристика официанта» - 4 часа.				
5. Написать реферат по теме: «Разновидности кофе» - 4 часа.				
6. Подготовить доклад на тему: «Кофейные традиции» - 4 часа.				
7. Подготовить доклад на тему: «Требования, предъявляемые к бариста» - 4 часа.				
8. Составление таблицы: «Интерьер залов. Характеристика стилей интерьера» - 4 часа.				
9. Составление медиа презентаций по теме: «Современный интерьер предприятий общественного питания города Чебоксары» - 4 часа.				

<p>10. Оформление технологических карт на смешанные алкогольные напитки по сайту Международной Ассоциации Барменов. (ИВА) - 5 часов.</p> <p>11. Составление презентации: «Столовая посуда. Характеристики» - 4 часа.</p> <p>12. Составление презентации: «Стеклопосуда. Характеристики» - 4 часа.</p> <p>13. Составление таблиц по теме: «Современные требования, предъявляемые к посуде и приборам» - 4 часа.</p> <p>14. Анализ меню предприятия города Чебоксары- 4 часа.</p> <p>15. Овладение приемами складывания салфеток: для обычного и банкетного обслуживания- 4 часа.</p> <p>16. Правила этикета и нормы поведения за столом- 4 часа.</p> <p>17. Изучение темы: Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей» и т.д. - 4 часа.</p> <p>18. Презентация специальных форм обслуживания: тема, программа; составление меню и схем сервировки столов. Подбор иллюстративного материала - 4 часа.</p> <p>19. Составление меню для различных социально-ориентированных предприятий - 4 часа.</p> <p>20. Подготовка рефератов по теме: «Виды вин. Характеристика» - 4 часа.</p> <p>21. Подготовка рефератов по теме: «Виды крепкого алкоголя. Характеристика» - 4 часа.</p>		
<p>Учебная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания (Вводный инструктаж. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с деятельностью организации, изучение устава предприятия. Определение типа, класса, специализации предприятия). 2. Ознакомление с предприятием (Ознакомление с видами услуг, предоставляемых в предприятиях общественного питания. Характеристика всех методов и форм обслуживания в предприятии общественного питания). 3. Ознакомление с подготовительным этапом обслуживания (Ознакомление с видами торговых и вспомогательных помещений. Ознакомление с меню. Подготовка зала к обслуживанию). 4. Знакомство с организацией обслуживания посетителей в торговом зале (Подготовка персонала к обслуживанию. Личная гигиена, форменная одежда. Общие правила сервировки стола. Прием и оформление заказа. Основные методы подачи блюд. Последовательность и правила подачи блюд и напитков. Расчет с потребителями). 5. Ознакомление с обслуживанием банкетов и приемов (Виды приемов и банкетов). 6. Специальные виды услуг и формы обслуживания (Современные виды услуг и формы обслуживания, применяемые на предприятии общественного питания. Обслуживание по типу «Шведского стола». Обслуживание праздничных вечеров). 	36	
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания (Вводный инструктаж. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с деятельностью организации, изучение устава предприятия. Определение типа, класса, специализации предприятия). 2. Ознакомление с предприятием (Ознакомление с видами услуг, предоставляемых в предприятиях общественного питания. Характеристика всех методов и форм обслуживания в предприятии общественного питания). 3. Ознакомление с подготовительным этапом обслуживания (Ознакомление с видами торговых и 	54	

<p>вспомогательных помещений. Ознакомление с меню. Подготовка зала к обслуживанию).</p> <p>4. Знакомство с организацией обслуживания посетителей в торговом зале (Подготовка персонала к обслуживанию. Личная гигиена, форменная одежда. Общие правила сервировки стола. Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Основные методы подачи блюд. Последовательность и правила подачи блюд и напитков. Расчет с потребителями. Уборка и замена использованных тарелок).</p> <p>5. Ознакомление с обслуживанием банкетов и приемов (Виды приемов и банкетов. Выездное обслуживание банкетов. Индивидуальное задание по обслуживанию банкетов).</p> <p>6. Специальные виды услуг и формы обслуживания (Современные виды услуг и формы обслуживания, применяемые на предприятии общественного питания).</p> <p>7. Ознакомление с особенностями организации питания иностранных туристов (Виды туристов. Обслуживание групп туристов в ресторане. Обслуживание индивидуальных туристов в ресторане).</p>		
<p>Всего:</p>	<p>324</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологии кулинарного производства»; «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»: парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя.

Комплект учебно-методической документации.

Натуральные наглядные пособия: изобразительные пособия (плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки, инструкционные карточки, логические структуры); муляжи, средства контроля (тестовые задания, контрольные работы, экзаменационные материалы).

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, монитор (с соответствующим программным обеспечением).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебный кулинарный цех: механическое (для обработки овощей, мяса, рыбы, подготовки кондитерского сырья и приготовления полуфабрикатов, нарезки гастрономической продукции), весоизмерительное, тепловое (варочное, жарочное, пекарское, водогрейное), холодильное, немеханическое оборудование (стеллажи для приспособлений, раковины для мытья рук, ванны моечные).

Учебная мебель (учебная доска, столы и стулья для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, столы производственные, шкафы для спец. одежды, шкафы для посуды и инвентаря, шкафчик для аптечки).

Посуда, инвентарь, наборы производственного инструмента, приспособления.

Натуральные наглядные пособия: комплект плакатов, фотографий, муляжей комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Счесленок Л.Л. «Организация обслуживания в организациях общественного питания», 2016 год.

2. Малахов В.Ю. Оптимизация работы бара. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/item.asp?id=23291683>

3. Ульянова Н. Ю. Социальный интеллект и личностные особенности работников ресторанного сервиса (на примере официантов). – Режим доступа: <http://elibrary.ru/item.asp?id=24101285>

4. Анкудинова М. Е. Качество подготовки специалистов для ресторанного сервиса. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/item.asp?id=17702544>

Дополнительные источники:

1. Зайко Г.М., Джум Т.А. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», 2008 год.

2. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», 2002 год.

3. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», 2007 год.

Интернет-ресурсы:

1. <http://barclass.ru>

2. <http://worldskills.ru/o-nas/dvizhenie-worldskills/istoriya/2017>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут), занятия проводятся парами.

Образовательный процесс по данному производственному модулю производится по типу аудиторной работы с разделением проведения занятий на теоретическое обучение и практическое обучение. Производственная практика проводится концентрированно.

В целях закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков, программой изучения модуля предусмотрено проведение лабораторно-практических работ, теоретических занятий, консультации с преподавателем; индивидуальные и групповые занятия педагога с обучающимися, самостоятельная работа обучающихся во внеаудиторное время. Консультационная помощь обучающимся организуется в соответствии с расписанием образовательного учреждения. Консультации производятся в индивидуальной и групповой форме.

Для изучения данного профессионального модуля обучающийся должен иметь знания по следующим дисциплинам и модулям: Техническое оснащение и организация рабочего места; Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве; Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; Приготовление блюд из овощей и грибов; Приготовление блюд из рыбы, Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	Количество обслуживаемых посетителей Количество столов, стульев, столовых приборов, посуды, белья Ассортимент и количество продукции общественного питания
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	Качественные характеристики работы персонала; время ожидания приема заказа; время обслуживания
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	Количество работников, занятых обслуживанием. Требования к качеству обслуживания
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом. Оценка качества товаров
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления ассортиментом и оценки качества
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Демонстрация готовности работать в команде
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Определить задачи профессионального и личностного развития
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Уметь ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	Работа с действующим законодательством и нормативными документами