

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 05. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

**МДК.05.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ
В РЕСТОРАНАХ**

МДК.05.02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В БАРАХ

Программа подготовки специалистов среднего звена

**По специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания
в общественном питании**

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2019

«РАССМОТРЕНО»:

Методическим объединением
ГБПОУ УКИП и С

Председатель методобъединения
 **Ф.Я.Зиннатуллина**

Протокол № Р
« 30 » 08 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:

И.о. директора ГБПОУ УКИП и С
 **Т.А.Христофорова**
« 30 » 08 2019 г.



«СОГЛАСОВАНО»:

Заместитель директора по УПР
 **Н.В.Трегубова**

« 30 » 08 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465. Зарегистрировано в Минюстре России 11.06.2014 № 32672), «рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой профессии СПО» (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06 – 259):

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики:

Абушаева Олеся Владимировна- преподаватель профессиональных модулей
Нигматуллин Руслан Юрьевич –преподаватель профессионального модуля
Шарафутдинова Галия Ильгизовна – заведующий по учебно-производственной работе
Ванюлина Татьяна Петровна - методист

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ .05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01. **«Организация обслуживания в общественном питании»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих - Официант, бармен и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

ПК.2.1. Выполнять подготовку бара, к обслуживанию

ПК.2.2. Обслуживать потребителей бара

ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;

ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями ;

ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции

ПК 2.6. Производить расчет с потребителями, используя различные формы расчета

ПК.2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

Программа профессионального модуля может быть использована при подготовке специалистов на базе основного общего образования, среднего общего образования и в дополнительном профессиональном образовании(в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки в области организации обслуживания в общественном питании при наличии среднего общего, профессионального образования.

Опыт работы не требуется

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

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

иметь практический опыт:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации труда;
- подготовки бара к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- принятия и оформления платежей;
- подготовки бара к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия

уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- подготавливать бар к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда санитарных норм и правил;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;
- производить расчет с потребителем;
- оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;
- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

знать:

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

- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола, этикета при взаимодействии официантов с гостями
- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров;
- материально-техническое и информационное оснащение бара;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- характеристику алкогольных, безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре;
- технологию приготовления смешанных горячих напитков;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями.

Обучающихся, освоивший программу профессионального модуля должен обладать следующими **общими компетенциями**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2. Организовывать собственную деятельность. Исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ 05 «Выполнение работ по профессии официант и по профессии бармен»:

всего – 1406 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 805 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 205 часа;

учебной практики – 216 часов

производственной практики – 180 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по обслуживанию 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.
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара к обслуживанию.
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара.
ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК.2.4	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями ;
ПК.2.5	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 2.6.	Производить расчет с потребителями, используя различные формы расчета
ПК 2.7.	Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.
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 ее достижения, определенных руководителем

ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			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 1.1.-ПК 2.7 ОК 1-7	МДК.05.01. Организация и технология обслуживания в ресторанах	255	170	56 (34/22)		85		108	36
ПК 1.1.-ПК 2.7	МДК.05.02. Организация и технология обслуживания в барах	345	230	82 (74/8)		115		144	144
ПК 1.1.-ПК 2.7 ОК 1-7	Учебная и производственная практика	432						252	180
	Всего:	1032	400				200	252	180

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
МДК.05.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНАХ:			255	
Тема 1.1. Требования к официанту	Содержание		4	2
	1-2	Эстетические требования к внешнему виду официанта Нравственные требования к поведению официанта Личностные качества официанта	2	
	3-4	Практические занятия	2	
		ПР № 1 Анализ стандартов внешнего вида официанта действующих ПОП	2	
		ПР № 2 Изучение «Руководства для официантов»		
Тема 1.2. Подготовка зала к обслуживанию	Содержание		28	2
	5-6	Столовая посуда, ее виды, формы, размеры, назначение, обязательные требования Фарфоровая и фаянсовая посуда: виды, назначение, размеры, емкость, характеристика.	2	
	7-8	Хрустальная и стеклянная посуда: виды, назначение, емкость, размеры. Ассортимент барной посуды: виды, назначение, емкость	2	
	9-10	Металлическая, керамическая, деревянная и пластмассовая посуда: назначение, размеры, емкость.	2	
	11-12	Столовые приборы: характеристика, назначение и требования к ним	2	
	13-14	Инвентарь: назначение, требования к нему. Мерный инструмент, формы и емкость мерной посуды.	2	
	15-16	Столовое белье: характеристика и ассортимент, размеры столового белья, Отработка приемов складывания салфеток.	2	
	17-18	Виды сервировки. Правила сервировки стола, последовательность сервировки.	2	
	19-20	Порядок подготовки торгового зала к обслуживанию. Контрольная работа	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
	Практические занятия		2	
	21-22	ПР № 3.Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья. ПР № 4. Идентификация (распознавание) ассортимента хрустальной и стеклянной посуды. Подбор посуды, приборов по заданному меню	2	3
	Лабораторные работы		10	
	23-24	ЛР № 1. Отработка приемов складывания столового белья для хранения, накрытия столов скатертями и их замены.	2	2
	25-26	ЛР №2. Выполнение упражнений на технику сервировки	2	
	27-28	ЛР №3. Освоение приемов сервировки столов для бизнес-ланча, комплексного обеда, ужина	2	
	29-30	ЛР №4 Освоение приемов сервировки столов для европейского завтрака, обеда по меню заказных блюд	2	
	31-32	ЛР № 5. Подготовка рабочего места официанта, подготовка торгового зала к обслуживанию	2	
Тема 1.3. Овладение навыками работы с меню и винной картой	Содержание		12	
	33-34	Основные разделы меню, последовательность подачи блюд	2	2,3
	35-36	Винная карта: последовательность расположения напитков	2	
	37-38	Карты напитков: назначение, характеристика	2	
	39-40	Рекомендации по выбору вин, крепких спиртных напитков, их сочетаемости с блюдами; тренинг «Предложение алкогольных напитков посетителям»	2	
	Практические занятия		4	
	41-42	ПР № 5, 6 Алгоритм описания блюда, определение конкурентных преимуществ блюд	2	3
	43-44	ПР № 7. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд ПР № 8. Тренинг «Предложение блюд посетителям», тренинг «Предложение горячих напитков»	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Составление таблицы «Рекомендации к поведению официанта» Составление таблицы «Проявление личностных качеств официанта в профессиональной деятельности», ранжирование качеств по значимости Анализ руководства для официантов «Ваш Гость – Ваш хозяин» Составление рефератов, фотоальбомов по теме: "История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя и стекла), столовых приборов. Характеристика ассортимента". Выполнение схем сворачивания салфеток групп А, В, С. Составление алгоритма подготовки зала к обслуживанию Составление конспекта по теме "Специальные виды меню". Составление конспекта по теме «Коктейльная карта: правила составления» Составление конспекта по теме «Кофейная и чайная карты: правила составления» Отработка навыков консультирования Гостей			22	
Примерная тематика домашних заданий Работа с учебником (конспектирование, тезирование, составление тематического тезауруса) Работа с конспектом (составление таблиц, схем) Разработка алгоритма подачи блюд (по заданию преподавателя) Составление красочного описания блюд с учетом преимуществ (по 3 блюда из каждого раздела) Составление диалога на предложение блюд и напитков Гостю Работа с локальными нормативными документами: стандарты внешнего вида официанта действующих ПОП, руководство для официантов Презентация серий стеклянной и хрустальной посуды Определение ассортимента посуды для обслуживания по самостоятельно выбранному меню Составление поэтапных схем сервировки (по заданию преподавателя) Отработка складывания салфеток различными способами Отработка приемов подготовки посуды, приборов и сервировки стола на две персоны.				

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
Учебная практика			18	
Виды работ Подготовка зала к обслуживанию: расстановка мебели, получение и подготовка к работе столовой посуды, приборов и столового белья, подготовка инвентаря и аксессуаров для сервировки, предварительная сервировка столов Техника работы с подносом				
Производственная практика			6	
Виды работ Выполнение работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме				
Тема 2.1. Встреча, прием и размещение посетителей	Содержание		16	
	45-46	Правила приема посетителей: встреча и размещение гостей,	2	2, 3
	47-48	Правила этикета обслуживания посетителей	2	
	49-50	Правила приема заказа	2	
	51-52	Оформление заказа и передача на производство	2	
	53-54	Тренинг для персонала ресторана: «Установление личного контакта с Гостем».	2	
	55-56	Контрольная работа	2	
	Практические занятия		4	
	57-58	ПР № 9. Тренинг на прием заказа, ПР № 10 .тренинг для персонала ресторана «Эффективное предложение блюд и напитков»	2	3
Тема 2.2. Методы подачи, Особенности подачи блюд и напитков	59-60	ПР № 11,12 Алгоритм оформления заказа, составление и оформление бланка заказа	2	2
	Содержание		52	
	61-62	Этапы выполнения заказа, алгоритм выполнения	2	2
	63-64	Рекомендации по качественному обслуживанию	2	
	65-66	Порядок получения готовой продукции с производства, бара, буфета,	2	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
	57-68	Соблюдение требований к кратковременному хранению и отпуску	2	
	69-70	Правила подачи крепких алкогольных напитков, виноградных вин	2	
	71-72	Методы подачи блюд и закусок: русский, французский, английский	2	
	73-74	Правила и особенности подачи холодных закусок	2	
	75-76	Правила и особенности подачи супов и бульонов	2	
	77-78	Подача горячих закусок и блюд	2	
	79-80	Правила подачи сладких блюд и фруктов	2	
	81-82	Правила подачи горячих напитков	2	
	63-84	Правила расчета с посетителями	2	
	85-86	Особенности обслуживания в кафе, пиццериях,	2	
	87-88	Особенности обслуживания в предприятиях быстрого питания	2	
	89-90	Составление алгоритма выполнения заказа в организации быстрого питания	2	
	Практические занятия		2	2 3
	91-92	ПР № 13,14. Составление и оформление бланка счета, техника расчета с гостями	2	
	Лабораторные работы		20	
	93-94	ЛР № 6. Исполнительная сервировка стола (в соответствии с заказом)	2	
	95-96	ЛР № 7. Техника работы с подносом, техника розлива напитков посетителям,	2	
	97-98	ЛР № 8. Техника подачи виноградных, игристых вин	2	
	99-100	ЛР № 9. Техника подачи блюд в 2 тарелки, в 3 тарелки в соответствии с этикетом обслуживания	2	
	101-102	ЛР № 10. Техника подачи холодных блюд и закусок различными методами	2	
	103-104	ЛР № 11. Техника уборки использованной посуды	2	
	105-106	ЛР № 12. Техника подачи супов и бульонов различными методами	2	
	107-108	ЛР № 13. Техника подачи сладких блюд и фруктов	2	
	109-110	ЛР № 14. Подготовка стола и подача горячих напитков,	2	
	111-112	ЛР № 15. Уборка стола после обслуживания	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Подготовка реферата «Этикет обслуживания посетителей» Подготовка реферата «Подача фруктов» Подготовка реферата «Рекомендации подбора вин к блюдам в зависимости от вида продукта, способа приготовления и вкусовых особенностей» Составление конспекта «Различные виды горячих напитков (чай, глинтвейны, пунши, гроги)» Составление таблицы «Алгоритм выполнения заказа»			16	
Примерная тематика домашних заданий Работа с учебником (конспектирование, тезирование, составление тематического тезауруса) Работа с конспектом (составление таблиц, схем) Составление диалога «Прием заказа. Рекомендации блюд и напитков». Отработка подачи блюд способом «в две тарелки» (верхний и нижний захват) Разработка алгоритма выполнения заказа (по заданию преподавателя) Анализ наиболее распространенных ошибок во время обслуживания Отработка навыков подачи блюд и напитков различными способами, оформление результатов практических работ				
Учебная практика			42	
Виды работ Техника подачи меню и винной карты Отработка навыков подачи блюд различными методами Тренинг на прием заказа Тренинг для персонала ресторана «Определение конкурентных преимуществ блюд» Консультирование гостей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами Уборка использованной посуды «в две тарелки» Выполнение заказа: предварительная сервировка; прием, дублирование и оформление заказа; исполнительная сервировка стола; подача аперитива; подача холодных закусок; подготовка к подаче супов, горячих блюд; уборка посуды; подготовка стола к подаче десерта; расчет с гостем; проводы гостя; уборка стола после обслуживания Обслуживание гостей в соответствии с этикетом (пары посетителей, группы посетителей разного возраста, посетители с детьми, и т.д.).				

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
Производственная практика			18	
Виды работ Встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами Анализ соблюдения требований к безопасности готовой продукции: соблюдение требований к отпуску и кратковременному хранению Контроль за соблюдением требований к качеству, оформлению и температуре подачи блюд Расчет с потребителями согласно счету и проводы гостя				
Тема 3.1. Специальные формы обслуживания	Содержание		16	
	113-114	Обслуживание участников семинаров, конференций: особенности сервировки, порядок работы официантов, формы расчета	2	2 3
	115-116	Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.	2	
	117-118	Обслуживание по типу «шведский стол»: особенности ассортимента, сервировки, порядок работы официанта	2	
	119-120	Специальное оборудование для обслуживания по типу «шведский стол», порядок и схемы размещения продукции, требования к отпуску и хранению блюд и закусок	2	
	121-122	Современные формы обслуживания: бизнес-ланч, кофе-брейк	2	
	123-124	Подготовка и обслуживание мероприятий на дому, в офисе,	2	
	Лабораторные работы		4	2,3
	125-126	ЛР № 16. Отработка фрагментов сервировки стола для различных видов обслуживания: «европейский завтрак», «бизнес-ланч»	2	
	127-128	ЛР № 17. Отработка фрагментов сервировки стола для различных видов обслуживания: «шведский стол», обслуживание участников семинаров, конференций	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
Тема 3.2. Обслуживание массовых банкетных мероприятий	Содержание		30	
	129-130	Общие требования к обслуживанию, общие правила подготовки торгового зала к проведению банкетов и приемов	2	
	131-132	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: особенности сервировки, подготовки торгового зала и проведения	2	
	133-134	Порядок работы официанта на банкете с полным обслуживанием	2	
	135-136	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: подготовка, особенности сервировки.	2	
	137-138	Особенности обслуживания свадебного банкета	2	
	139-140	Банкет-фуршет: назначение, особенности меню, подготовка зала к обслуживанию	2	
	141-142	Алгоритм работы официанта на банкете-фуршет	2	
	143-144	Сервировка стола стеклянной посудой при обслуживании банкета-фуршет: «группами», «в два ряда», «елочкой», «змейкой»	2	
	145-146	Сервировка банкета фуршет фарфоровой посудой и приборами	2	
	147-148	Банкет-коктейль: особенности меню, проведения, обязанности официанта	2	
	149-150	Банкет-чай: особенности сервировки, последовательность работы официанта	2	
	Практические занятия		8	
	151-152	ПР № 15,16.Отработка навыков сервировки банкета с полным обслуживанием..	2	
	153-154	ПР № 17,18 Отработка приемов подачи блюд и напитков при обслуживании банкета с полным обслуживанием официантами.	2	
	155-156	ПР № 19,20. Отработка навыков сервировки банкета-фуршет	2	
	157-158	ПР № 21,22 Отработка приемов подачи блюд и напитков, особенности сервировки столов при обслуживании банкета-чая.	2	
	Содержание		12	
	159-160	Особенности обслуживания иностранных делегаций		
	161-162	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействия		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
		официантов с гостями		
	163-164	Правила техники безопасности в процессе обслуживания потребителей		
	165-166	Прогрессивные инновационные формы и методы обслуживания потребителей и организации труда		
	167-168	Нормативные акты при обслуживании потребителей и организации работы в ресторанах		
	169-170	Дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3 Составление схемы сервировки тележки для доставки заказа в номер, составление схемы сервировки стола в номере, алгоритма сервировки (по заданию преподавателя) Отработка фрагментов сервировки тематических столов «Новый год», «8 марта», «День Победы» и т. д. (по заданию преподавателя), эссе «Легенда тематического стола» Подготовка реферата «Обслуживание пассажиров в пути следования пассажирского транспорта». Подготовка реферата «Особенности питания туристов разных стран» (Скандинавские страны, Германия, Италия, Франция, Израиль, мусульманские страны, Америка, страны Восточной Европы) Составление схем сервировки столов для различных видов банкетов Подготовка рефератов «Работа бригады официантов на банкете с полным обслуживанием». Составление схемы рассаживания гостей на банкете с полным обслуживанием Подготовка реферата «Особенности и условности в обслуживании дипломатического приема» Составление меню и винной карты для различных видов банкетов (по заданию преподавателя) Оформление бланка-заказа на банкет (с применением «Памятки администратора»)			34	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
Примерная тематика домашних заданий Работа с учебником (конспектирование, тезирование, составление тематического тезауруса) Работа с конспектом (составление таблиц, схем) Составление схемы расстановки оборудования на банкете в зависимости от количества участников и вида банкета Составление схемы размещения закусок, блюд и напитков на столе (банкет с частичным обслуживанием) Составление схемы размещения закусок, блюд и напитков на столе (банкет-фуршет) Составление таблицы «Анализ сравнительных характеристик банкетов» Отработка сервировки стола в номере (по заданию преподавателя) Составить схему размещения оборудования при обслуживании по типу «шведский стол» Составить примерный перечень посуды и приборов, необходимый для обслуживания на дому (меню и количество персон по заданию преподавателя)			13	
Учебная практика			48	
Виды работ Подготовка зала для обслуживания участников семинаров, конференций Обслуживание участников семинаров, конференций, совещаний, форумов Комплектация и выполнение заказа при обслуживании в номерах гостиниц Комплектация заказа при обслуживании в офисе и на дому Подготовка тематических столов				
Производственная практика			12	3
Виды работ Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий (расстановка столов, накрытие столов скатертями, получение и подготовка посуды, приборов и столового белья, сервировка столов, проверка соответствия продукции заявке на производство, контроль соблюдения требований к качеству, оформлению и температуре подачи блюд, вынос и размещение продукции на столах) Сервировка столов стеклянной посудой при обслуживании банкета-фуршет Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера (встреча и помощь в размещении гостей, раскладывание блюд и разливание напитков, подача горячих блюд и закусок, замена использованной посуды и приборов, подготовка стола к подаче горячих напитков, уборка столов, сдача посуды, приборов и				

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
МДК.05.02. Организация и технология обслуживания в барах			345	
	Содержание:		6	
Тема 1.1. Введение. Виды, классификация, характеристика баров. Обслуживающий персонал.	1-2	Введение.	2	
	3-4	Основные понятия: бар, бармен, бариста, барбек, коктейль, смешанный напиток. История развития бара	2	
	5-6	Бары: виды, назначение, классификация, характеристика. Обслуживающий персонал: бармен, бариста, барбек.	2	
Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара	Содержание:		12	
	5-8	Торговое помещение: определение, виды, назначение, характеристика, планировочные решения, комплексное решение интерьера, освещение, вентиляция, оснащение	2	
	9-10	Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение	2	
	11-12	Вспомогательное помещение: виды, назначение, организация работы, связь с рабочим местом бармена	2	
	13-14	Информационное оснащение деятельности бара. Средства информации: меню, карта вин и коктейлей бара, их виды, назначение.	2	
	Практические занятия			
	15-16	ПР.№ 1. Составление меню для различных видов бара	2	
	17-18	П.Р. № 2. Составление карты вин и коктейлей бара	2	
Тема 1.3. Характеристика компонентов для приготовления смешанных напитков и коктейлей.	Содержание:			
	19-20	Компоненты: понятия, виды, назначение, классификация в зависимости от содержания алкоголя.	2	
	21-22	Крепкоалкогольные напитки: характеристика, особенности воздействия на организм. Рекомендации по употреблению. Сочетаемость с другими компонентами смешанных напитков.	2	
	23-24	Среднеалкогольные напитки: характеристика, особенности воздействия на организм. Рекомендации по употреблению. Сочетаемость с другими компонентами	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
		смешанных напитков.		
	25-26	Безалкогольные напитки: виды, назначение, особенности применения для коктейлей. рекомендации по использованию в приготовлении смешанных напитков.	2	
	27-28	Вспомогательные компоненты: назначение, виды, классификация по различным признакам.	2	
	29-30	Пряности, приправы. Фрукты и овощи	2	
.4. Посуда и инвентарь бара.	Содержание:		8	
	31-32	Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, емкость	2	
	33-34	Инвентарь бара: виды, назначение. Требования к мерам объема.	2	
	Практические занятия:			
	35-36	П.Р.№ 3 Ознакомление с посудой, назначением, емкостями бара	2	
	37-38	ПР № 4. Ознакомление с инвентарем бара: виды, назначение	2	
1.5. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы	Содержание:		26	
	39-40	Этапы подготовки бара к обслуживанию: Подготовительный этап (подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений и их уборка).	2	
	41-42	Этапы подготовки бара к обслуживанию: Подготовка рабочего места бармена (порядок размещения посуды, инвентаря, мерной емкости; получение продукции с производства, подготовка кулинарных изделий и напитков к продаже, овощей и фруктов для оформления коктейлей).	2	
	43-44	Этапы подготовки бара к обслуживанию: Оформление витрин бара. Подготовка меню, карты вин и коктейлей.	2	
	45-46	Этапы подготовки бара к обслуживанию: Подготовка рабочего места бармена.	2	
	47-48	Этапы подготовки бара к обслуживанию: Личная подготовка бармена. Требования к форменной одежде, обуви.	2	
	49-50	Этапы подготовки бара к обслуживанию:	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
		Заключительный этап (приемы работы бармена за барной стойкой)		
	Лабораторные работы			
	51-52	ЛР № 1. Подготовка бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей	2	
	53-54	ЛР № 2. Упражнения по использованию различных мерных емкостей, дозаторов и гейзерных пробок	2	
	55-56	ЛР № 3. Подбор бокалов для заказанных напитков, разлив напитков	2	
	57-58	ЛР № 4. Овладение приемами разлива напитков из бутылок	2	
	59-60	ЛР № 5. Освоение техники работы с джиггером	2	
	61-62	ЛР № 6. Отработка приемов разлива напитков «на счет» (spil-stop), охлаждения стаканов методами «плейн» и «он-зе-рокс»	2	
	63-64	ЛР № 7. Овладение приемами откупоривания бутылок и разлива игристых вин	2	
	Контрольная работа № 1		2	
Тема 1.6. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	Содержание:		8	
	67-68	Смешанные напитки. Классификация (алкогольные и безалкогольные; длинные, средние, короткие напитки для компании; холодные, горячие; напитки микс; коктейли-апперитивы, коктейли-диджестивы).	2	
	69-70	Технология приготовления и использования специфических компонентов.	2	
	71-72	Методы приготовления смешанных напитков: шейк, бленд, билд, стир. Правила приготовления в шейкере, блендере, в посуде подачи и смешительном стакане.	2	
	Практические занятия			
	73-74	Составление схем: «Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей»	2	
Тема 1.7. Приготовление безалкогольных смешанных напитков	Содержание		32	
	75-76	Безалкогольные смешанные напитки. Определение, назначение, классификация.	2	
	77-78	Безалкогольные аперитивы и освежающие напитка. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.	2	
	79-80	Безалкогольные аперитивы и освежающие напитка. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
		условия хранения.		
	81-82	Физы. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	2	
	83-84	Флипы. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	2	
	85-86	Эг-ноги. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	2	
	87-88	Молочные напитки. Определение, виды, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	2	
	89-90	Напитки с мороженым. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	2	
	91-92	Коблеры. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	2	
	93-94	Джулепы. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	2	
	95-96	Кулеры. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	2	
	Лабораторные работы			
	97-98	ЛР № 8. Приготовление и оформление классических безалкогольных коктейлей: Парсонз, спешиа, Флорида, Пусифут	2	
	99-100	ЛР № 9. Приготовление и оформление физов	2	
	101-102	ЛР № 10. Приготовление и оформление коктейлей с мороженым	2	
	103-104	ЛР № 11. Приготовление и оформление коктейлей с молоком, сливками	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
	105-106	ЛР № 12. Приготовление и оформление коктейлей с фруктами и соками	2	
Тема 1.8. Приготовление смешанных напитков (микс)	Содержание:			
	107-108	Смешанные напитки (микс): определение, назначение, классификация. Характеристика напитков с яйцом.		
	109-110	Приготовление и оформление эг-ногов, флипов, физов, дейзи, слингов.		
	Лабораторные работы			
	111-112	ЛР № 13. Приготовление и оформление эг-ногов и флипов: ЭГ-ног «Оригинальный», Балтийский эг-ног		
	113-11	ЛР № 14. Приготовление физов и дейзи: Зимняя фантазия, Клюквенный дейзи.		
	115-116	ЛР № 15. Приготовление и оформление слингов: Сингапур слинг.		
Тема 1.9. Приготовление длинных смешанных напитков (лонг)	Содержание		12	
	117-118	Длинные смешанные напитки (лонг): определение, назначение, классификация. Характеристика напитков группы «хайбол» (Джин-тоник, Виски-кола, Виски-сода, Сердце короля). Приготовление и оформление.	2	
	119-120	Характеристика напитков группы «коллинз» (Том Коллинз, Майк Коллинз, Пьер Коллинз). Приготовление и оформление.	2	
	121-122	Характеристика напитков группы «кулер» (Мексиканский уголок, Тропический, лимонный, апельсиновый). Приготовление и оформление.	2	
	Лабораторные работы			
	123-124	ЛР № 16. Приготовление напитков «хайбол»: Сердце короля, Текила Санрайз, Блади Мэри.	2	
	125-126	ЛР № 17. Приготовление напитка группы «коллинз»: Том Коллинз.	2	
	127-128	ЛР № 18. Приготовление напитков группы «кулер»: Лонг, Айленд, Айс ти, Кармелита.	2	
	Содержание		18	
Тема 1.10. Приготовление средних (мидл) и коротких	129-130	Средние смешанные напитки (Мидл): определение, классификация.	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
(шот) смешанных напитков		Характеристика коблеров. Приготовление и оформление коблеров (Летний, Фруктово-ягодный)		
	131-132	Характеристика фиксов. Приготовление и оформление напитков группы «фикс»	2	
	133-134	Характеристика сангари. Приготовление и оформление напитков группы «сангари» (Черный бархат, Светлый бархат).	2	
	135-136	Характеристика джулепов. Приготовление и оформление напитков джулепов (Мятный, Мохито).	2	
	137-138	Короткие смешанные напитки: определение, классификация, характеристика. Приготовление и оформление шот (Синий Тихий Океан, Золотой вулкан, Ангел, Космополит Абсолют, Пятое Авеню)	2	
		Лабораторные работы		
	139-140	ЛР № 19. Приготовление и оформление коблеров: Летний, Фруктово-ягодный	2	
	141-142	ЛР № 20. Приготовление смешанных напитков группы «сангари»: Черный бархат, Светлый бархат	2	
	143-144	ЛР № 21. Приготовление и оформление джулепов: Мятный, Мохито	2	
	145-146	ЛР № 22. Приготовление и оформление коротких смешанных напитков: Синий Тихий Океан, Ангел, Космополит Абсолют)	2	
Тема 1.11. Приготовление горячих смешанных напитков (хот)		Содержание	6	
	147-148	Горячие смешанные напитки: определение, классификация, виды. Характеристика грогов, тодди. Приготовление и подача.	2	
		Лабораторные работы		
	149-149	ЛР №23. Приготовление и подача грогов (Ромовый, Морской, Губернаторский) и Хот тодди.	2	
	150-151	ЛР № 24. Приготовление и подача горячих кофейных напитков: кофе по-ирландски, кофе Латте, кофе Нерона	2	
		Контрольная работа № 2	2	
Тема 1.12. Приготовление напитков для компании		Содержание	10	
	154-155	Напитки для компании (party drinks): определение, назначение, классификация. Подбор посуды	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
	157-157	Технология приготовления пуншей, крюшонов. Особенности подачи и оформления.	2	
	158-159	Технология приготовления глинтвейнов, сбитней, медовых напитков. Особенности подачи и оформления.	2	
	Лабораторные работы:			
	160-161	ЛР № 25. Приготовление медового напитка, глинтвейна Шахерезада, винного пунша, крюшона в ананасе (или арбузе, дыне, боуле)	2	
	162-163	ЛР № 26. Подбор посуды и подача напитков для компании	2	
Тема 1.13. Приготовление коктейлей-аперитивов	Содержание		22	
	164-165	Коктейли-аперитивы: определение, назначение, классификация.	2	
	166-167	. Классические коктейли на основе джина. Подбор посуды. Подбор посуды.	2	
	168-169	Коктейли-аперитивы: определение, назначение, классификация. Классические коктейли на основе виски. Подбор посуды.	2	
	170-171	Приготовление, оформление и подача коктейлей Маргарита, Абрикосовый, Дайкири, Белые Леди, Камикадзе) Подбор посуды.	2	
	172-173	Коктейли-аперитивы: определение, назначение, классификация. Классические коктейли на основе рома. Подбор посуды.	2	
	174-175	Приготовление, оформление и подача коктейлей (Манхэттен, Роб Рой)	2	
	176-177	Коктейли-аперитивы: определение, назначение, классификация. Классические коктейли на основе ароматизированных вин. Подбор посуды.)	2	
	178-179	Приготовление, оформление и подача коктейлей (Американо, Комфорт Манхеттен, Негрони)	2	
	Лабораторные работы:			
	180-181	ЛР № 27. Приготовление коктейлей (Манхэттен, Роб Рой)	2	
	182-183	ЛР № 28. Приготовление, Американо, Комфорт Манхеттен, Негрони)	2	
	184-185	ЛР № 29. Приготовление коктейлей Маргарита, Абрикосовый, Дайкири, Белые Леди, Камикадзе) Подбор посуды.	2	
Тема 1.14. Приготовление	Содержание		28	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
коктейлей-диджестивов	186-187	Коктейли-диджестивы: определение, классификация. Коктейли-даджестивы группы «сауэр». Технология приготовления, оформление и подача (Маргарита, Абрикосовый, Дайкири, Белые Леди, Камикадзе) Подбор посуды.	2	
	188-189	Коктейли-диджестивы: определение, классификация. Коктейли-даджестивы группы «фrozen». Технология приготовления, оформление и подача коктейлей (Клубничная Маргарита, Банановый Дайкири, Мексиканский удар) Подбор посуды.	2	
	190-191	Коктейли со льдом фраппе, сливками (жидкими, взбитыми), мороженым (Карибские мечты, Золотой кадиллак, Поцелуй ангела, Шоколадное чудо). Технология приготовления, оформление и подача. Подбор посуды.	2	
	192-193	Слоистые коктейли. (Новый русский, Серебряная нить, Медуза). Технология приготовления, оформление и подача. Подбор посуды.	2	
	194-195	Коктейли-даджестивы группы «ойстер» (Устрицы в пустыне, Луговая устрица.Шамаш). Технология приготовления, оформление и подача. Подбор посуды.	2	
	196-197	Коктейли-даджестивы группы «кордиал» (Черный русский, Храбрый бык). Технология приготовления, оформление и подача. Подбор посуды.	2	
	198-199	Коктейли с шампанским (Белые ночи, Беллини, Мулин Руж). Технология приготовления, оформление и подача. Подбор посуды.	2	
	Лабораторные работы			
	200-201	ЛР № 30. Приготовление и оформление коктейлей-диджестивов группы «сауэр»: Маргарита, Абрикосовый.	2	
	202-203	ЛР № 31. Приготовление и оформление коктейлей-диджестивов группы «фrozen»: Клубничная Маргарита, Банановый Дайкири.	2	
	204-205	ЛР № 32. Приготовление и оформление коктейлей со сливками и мороженым: Карибские мечты, Золотой кадиллак, Поцелуй ангела, Шоколадное чудо	2	
	206-207	ЛР № 33. Отработка приемов приготовления слоистых коктейлей: Новый русский, Серебряная нить, Медуза.	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
	208-209	ЛР № 34. Приготовление и оформление коктейлей группы «ойстер»: Шаман	2	
	210-211	ЛР № 35. Приготовление и оформлени коктейля с шампанским: Белые ночи, Беллини, Мулин Руж.	2	
Тема 1.15. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей	Содержание		12	
	212-213	Экзотические коктейли: определение. История создания. Тенденция развития нового поколения экзотических коктейлей..	2	
	214-215	Технология и приготовление коктейлей (Май Тай, Багама Мама, Пино Колада, Голубые Г авайи). Подбор посуды.	2	
	216-217	Эксклюзивные коктейли: понятие, принципы построения, количество компонентов.. Подбор посуды.	2	
	218-219	Технология приготовления в кокосе, ананасе, яблоке (Восточная Индия, Арлекин, Унесенные ветром, Возвращение Титаника) и оформление	2	
	Лабораторные работы			
	220-221	ЛР № 36. Приготовление экзотических коктейлей: Май Тай, Багама Мама, Пино Колада, Голубые Гавайи. Оформление и подача коктейлей	2	
	222-223	ЛР № 37. Приготовление и подача эксклюзивных коктейлей: Восточная Индия, Арлекин, Унесенные ветром, Возвращение Титаника	2	
	Контрольная работа № 3		2	
Тема. 1.16 Организация обслуживания в баре	Содержание			
	226-227	Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов.	2	
	228-229	Культура труда бармена. Стили работы бармена (классический, флейринг, спидмикс)..	2	
	230-231	Основной этап обслуживания: характеристика. Правила встречи гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей.	2	
	232-233	Прием заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков. Выполнение заказов	2	
	234-235	Заключительный этап обслуживания: расчет с потребителями, сбор посуды и	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
		уборка барной стойки. Санитарные правила мытья барной посуды, инструментов, инвентаря.		
	236-237	Процедура закрытия бара. Ответственность бармена	2	
	238-239	Дифференцированный зачет	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 05. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторно- практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Создание презентаций. Тематика домашних заданий 1. Подбор оборудования в соответствии с видом бара и классом обслуживания. Составление схем его размещения за барной стойкой (по заданию преподавателя) 2. Оформление меню, карты вин и коктейлей бара. 3. Подбор видеосюжетов с приемами разлива напитков «на счет, охлаждения стаканов методами «плейн», и «он-зе-рокс». 4. Выполнение упражнений по приготовлению и оформлению коктейлей в соответствии с рецептами популярных коктейлей, используемых в практике работы зарубежных баров (по Интернет-ресурсам) 5. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) нового смешанного напитка «микс» в соответствии с его названием. 6. Выполнение упражнений по приготовлению и оформлению длинных смешанных напитков «лонг» в соответствии с рецептами наиболее полярных коктейлей мира (по материалам профессиональных журналов) 7. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) нового длинного смешанного напитка в соответствии с его названием. 8. Выполнение упражнений по приготовлению и оформлению напитков «мидл» в соответствии с рецептами наиболее популярных коктейлей мира. 9. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления)	120	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
		среднего смешанного напитка в соответствии с его названием. 10. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) короткого смешанного напитка в соответствии с его названием. <u>Подготовка реферата по теме: «Горячие смешанные напитки на основе кофе»</u>		

Учебная практика

144 часа

1. Отработка приемов по подготовке бара к обслуживанию, встрече гостей бара и приему заказа.
2. Отработка приемов по приготовлению и подаче горячих напитков
3. Отработка приемов по приготовлению и подаче смешанных напитков
4. Отработка приемов по приготовлению и подаче коктейлей
5. Отработка приемов по принятию, оформлению платежей и подготовке бара к закрытию

Производственная практика (по профилю специальности)

144 часа

1. Отработка практических умений и навыков по подготовке бара к обслуживанию, встрече гостей бара и приему заказа.
2. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче горячих напитков
3. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче напитков для компании
4. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче безалкогольных смешанных напитков
5. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче длинных смешанных напитков
6. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче средних смешанных напитков
7. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче коротких смешанных напитков
8. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче коктейлей-аперитивов
9. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче коктейлей-диджестивов
10. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче экзотических и эксклюзивных коктейлей
11. Отработка практических умений и навыков по принятию, оформлению платежей и подготовке бара к закрытию

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета организации обслуживания в общественном питании на 30 рабочих мест, банкетного зала, лаборатории технологии обслуживания в общественном питании

Оборудование учебного кабинета организации обслуживания в общественном питании:

- комплект бланков документации действующих организаций общественного питания города
- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия
- натуральные образцы посуды, столового белья, карт меню, винных карт

Технические средства обучения:

компьютер, мультимедийный проектор, экран.

Оборудование банкетного зала и рабочих мест зала: банкетные столы, комплекты столового белья (скатерти, салфетки, ручки, полотенца); комплекты столовой посуды; столовые приборы; приборы для раскладывания; посуда для горячих напитков; серии стеклянной посуды для подачи алкогольных напитков; подносы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: комплекты столового белья (скатерти, салфетки, ручки, полотенца); комплекты столовой посуды; столовые приборы; приборы для раскладывания; посуда для горячих напитков; серии стеклянной посуды для подачи алкогольных напитков; подносы; образцы меню и винных карт действующих предприятий; комплекты документов действующих организаций общественного питания

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: производственная практика проводится на рабочих местах организаций общественного питания города, поэтому рабочие места оснащены в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий» к типу и классу предприятий.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Сборник рецептов	Харченко Н.Э.	М, Академия	2011 2014
Технология приготовления пищи: Практикум (7-е изд)	Харченко Н.Э.	М, Академия	2014
Основы физиологии питания, гигиены и санитарии	Матюхина З.П.	М, Академия	2014

Микробиология, физиология питания, санитария	Мартинчик А.Н.	М, Академия	2014
Оборудование предприятий общественного питания	Золин В.П.	М, Академия	2012 2014
Холодильное оборудование предприятий общественного питания	Стрельцов Г.Р Шишов	М, Академия	2012
Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (9 изд)	Бурашников Ю.М.	М, Академия	2014
Охрана труда и промышленная экология (7-е изд)	Медведев В.Т.	М, Академия	2015
Технологическое оборудование предприятий общественного питания	Золин В.П.	Министерство Образования и Науки РБ	2014
Товароведение пищевых продуктов	Матюхина З.П.	М, Академия	2014
Основы товароведения	Муравина И.В.	М, Академия	2010
Товароведение и организация торговли продовольственными товарами	Гранаткина Л.В.	М, Академия	2010 2012
Рабочая тетрадь товароведение продовольственных товаров	Никифорова Н.С.	М, Академия	2009
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Усов В.В.	М, Академия	2010 2012 2013 2014
Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания	Мальгина С.Ю.	М, Академия	2014
Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд)	Володина М.В.	М, Академия	2014
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Усов В.В.	Министерство Образования и Науки РБ	2014
Калькуляция и учет, рабочая тетрадь	Потапова И.И.	М, Академия	2012
Английский язык для специалистов в сфере общественного питания	Щербакова Н.И.	М, Академия	2014
Информационные технологии в сфере торговли и коммерции (2-е изд.)	Коробов Н.А.	М, Академия	2014

Периодические издания

1. Бердяга, Е. Тренинги персонала: готовое решение / Е.Бердяга // Ресторанное и гостиничное дело. - 2010. - № 01 - 02 (25). - С. 40-43.

2. Затуливетров, А. Сервис с человеческим лицом / А. Затуливетров // Ресторанное и гостиничное дело. - 2008. - № 6 (29). - С. 50-53.
3. Затуливетров, А. Человеческие отношения / А.Затуливетров // Ресторанные ведомости. - 2008. - № 10. – С. 54-57.
4. Майоров, А. Человекоместо или все-таки гость? / А. Майоров // Ресторанные ведомости. - 2009. - №1. - С. 42-45.
5. Матушевская, Е.Г. Роль сервиса в обеспечении конкурентоспособности ресторана / Е.Г. Матушевская, Е.Л. Заднепровская // Сервис Plus. - 2007. - № 4. - С. 3-8.
6. Хохлов, Р. Правила игры / Р. Хохлов, Ю. Лукин // Ресторанные ведомости. - 2011. - № 05 (121). - С.45-47.
7. Шихатова, А. Прикладная конфликтология / А.Шихатова // Ресторанное и гостиничное дело. - 2009. - № 08 (31). - С. 28-32.

Интернет-ресурсы (сайты)

1. www.cooke.ru
2. www.3to.ru
3. www.eda.ru
4. www.menu.ru
5. www.pectopah.ru
6. www.cooking.ru
7. www.praktika.df.ru
8. deli@deli.ru
9. gotovim.ru
10. kuking.net
11. Ресторан. UA
12. PestoRus.com

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии «Официант», «Бармен») является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

Общепрофессиональные дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля: Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

Безопасность жизнедеятельности, а также профессиональный модуль «Организация питания в организациях общественного питания»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания» и профессии «Официант», «Бармен»; обязательная стажировка в предприятиях общественного питания не реже 1 раза в три года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Мастера: наличие 5 квалификационного разряда 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.	- составление перечня требований к определенным типам, классам организаций общественного питания - идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья; подбор посуды и приборов в соответствии с заданным заказом - подготовка рабочего места официанта - выполнение вариантов предварительной сервировки столов - консультирование по составу, особенностям приготовления различных видов блюд - составление таблицы требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков.	Зачет по практике; экспертная оценка преподавателя и отчет по практической работе; контрольная работа; комплексный экзамен по модулю

Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	- составление схемы сервировки, выполнение сервировки стола в соответствии с заказом - прием и оформление заказа - составление алгоритма выполнения в произвольно выбранном заказе, выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами; - консультирование по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами - оформление бланка расчета с посетителями	Зачет по практике; заключение по практической работе; контрольная работа; зачет; комплексный экзамен по модулю
Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	- подготовка залов и инвентаря, столовой посуды, приборов, столового белья к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; - сервировка фрагментов банкетного стола для обслуживания различных видов банкетов - определение алгоритма работы официанта на банкетах различных видов - обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера - составление таблицы «Сравнительные характеристики банкетов»	Экспертная оценка преподавателя по практической работе; зачет по практике; комплексный экзамен по модулю
Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	- оценка соблюдения требований к качеству, условиям и срокам хранения продукции при обслуживании «шведского стола» - составление схемы оборудования при обслуживании «шведского стола» - определение алгоритма работы официанта при использовании специальных форм организации питания, комплектование заказа при обслуживании в номерах гостиниц - сервировка столов при	Экспертная оценка преподавателя и отчет по практической работе; зачет по практике; контрольная работа; комплексный экзамен по модулю

	обслуживании участников семинаров, конференций - своевременное выполнение операций при обслуживании участников семинаров и конференций - внимание к гостям при обслуживании	
--	---	--

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	– проявление интереса к будущей профессии – участие в обслуживаниях различных мероприятий	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; – выбор алгоритма действия при решении профессиональных задач;	
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения работ;	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- определение психологических характеристик потребителей, корректировка собственной деятельности, поведения - предотвращение конфликтных ситуаций	

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения - внимательное отношение к гостям предприятия	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	-	

