

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Университет «Дубна» -
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала
Савельева О.Т.
« 14 » 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

16399 ОФИЦИАНТ

Специальность среднего профессионального образования

43.02.16 Туризм и гостеприимство

Форма обучения
очная

Город Лыткарино, 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утверждённого приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г. № 1100, зарегистрированным Министерством юстиции РФ от 24.01.2023 г. № 72111.

Авторы программы: Чурчик В.А. преподаватель [подпись]
Костикова И.М. преподаватель [подпись]
Ясинская Н.Н. методист [подпись]

Рабочая программа профессионального модуля утверждена на заседании методической предметной (цикловой) комиссии Сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 11 от «04» 06 2024 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии [подпись] Костикова И.М.

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР [подпись] Аникеева О.Б.

«04» 06 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора филиала по УПР [подпись] Воробьева А.А.

«04» 06 2024 г.

Представитель работодателя

ООО «Аврора Хотел Сервис» [подпись]
Генеральный директор [подпись] М.В.
должность, организация подпись Фамилия ИО



«04» 06 2024 г.

Руководитель библиотечной системы

[подпись] Романова М.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков» и соответствующие ему профессиональные компетенции, общие компетенции.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков
ПК.3.1	Принятие заказов и обслуживание гостей в зале организации питания
ПК.3.2	Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
ПК.3.3	Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none">– Приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания– Рекомендаций гостям организации питания по выбору блюд и напитков– Передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар– Досервировки стола в соответствии с заказом гостей организации питания– Получения блюд и напитков с кухни и бара организации питания– Замены использованной посуды, приборов и столового белья
-------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> – Подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях – Сервировки столов с учетом вида мероприятия – Поддачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях – Подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей – Проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – Подавать меню, карту вин, в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей – Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков – Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами – Принимать заказы на блюда и напитки – Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков – Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков – Презентовать гостям блюда и напитки при подаче – Порционировать блюда в присутствии потребителей – Разрешать конфликтные ситуации – Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях – Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия – Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия – Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи – Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) – Проводить оформление счета для оплаты – Предоставлять счет гостям организации питания – Принимать оплату в наличной и безналичной формах – Оформлять возврат оформленных платежей
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания – Характеристику блюд и напитков, включенных в меню, правила сочетаемости их Классификацию и ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и джестивов – Классификацию кофе, чая, кофейных и чайных напитков, их отличительные особенности, сочетаемость с алкогольными напитками и десертами – Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания – Правила оформления заказов – Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар

	<ul style="list-style-type: none"> – Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей – Технику продаж и презентации блюд и напитков – Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания – Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря – Правила и очередность подачи блюд и напитков – Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков – Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей – Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов – Методы разрешения конфликтных ситуаций – Виды мероприятий в организациях питания, стили порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях – Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании – Правила и порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями при наличной и безналичной формах оплаты – Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов – Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств – Правила возврата платежей
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – **332** часов, в том числе:

Из них на освоение **МДК.03.01 Выполнение работ по профессии 16399 Официант - 218** часов;

УП.03.01 Учебная практика – 72 часов

ПП.03.01 Производственная практика – 36 часов

Форма промежуточной аттестации:

по профессиональному модулю – квалификационный экзамен, 6 семестр;

по МДК.03.01 – экзамен, 6 семестр;

по учебной практике УП.03 01 - дифференцированный зачет, 6 семестр.

по производственной практике ПП.03.01 - дифференцированный зачет, 6 семестр.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура 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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Консультации	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09. ПК 3.1.- ПК 3.3	МДК 03.01 Выполнение работ по профессии 16399 Официант	218	204	98	-	-	14	-	72	36
	Квалификационный экзамен	6			-	-	-	-		
	Учебная практика	72								
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36								
	Всего:	332	204	74	-	-	14	-	72	36

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.
1	2	3
МДК 03.01 Выполнение работ по профессии 16399 Официант		332
Раздел 1. Введение в профессию «Официант»		
Тема 1.1. Питание и пищеварение	Содержание Питание и пищеварение. Обмен веществ и энергия в организме. Основные пищевых вещества и вода. Белки. Жиры. Углеводы. Их роль в питании. Роль воды в организме человека. Витамины и минеральные вещества в питании. Основные принципы рационального питания.	4
Тема 1.2. Пищевые заболевания, гельминтозы и их профилактика	Содержание Пищевые заболевания, их классификация. Пищевые инфекции, пищевые отравления, причины их возникновения, меры профилактики. Гельминтозы, характеристика гельминтов, способы заражения и меры профилактики	4
Тема 1.3. Личная гигиена работников предприятий массового питания	Содержание Гигиена труда, личная гигиена работников общественного питания. Санитарные требования к содержанию тела работников. Санитарные требования к внешнему виду, мытью и содержанию рук официанта. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые для мытья рук. Санитарные требования к содержанию полости рта работников предприятий массового питания. Требования к личной (форменной) одежде работников массового питания. Значение санитарной культуры работников предприятий массового питания для предупреждений пищевых инфекций и отравлений. Медицинское обследование работников предприятий массового питания. Перечень заболеваний, препятствующих работе в массовом питании.	4
Тема 1.4. Санитарно-пищевое законодательство и	Содержание Санитарно-пищевое законодательство и его применение. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий массового питания	4

<p>организация санитарнопищевого надзора</p>	<p>Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления пищи Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей Органы надзора за выполнением правил санитарно-пищевого надзора. Ответственность за нарушение санитарно-пищевого законодательства.</p>	
<p>Тема 1.5. Основы товароведения пищевых продуктов</p>	<p>Содержание Классификация пищевых продуктов. Овощи, плоды, грибы и продукты их переработки Мясные и рыбные продукты Молоко, молочные продукты, яйца, мороженое Жиры Хлебобулочные изделия Сахар и кондитерские изделия Вкусовые товары, алкогольные и безалкогольные напитки, пряности, кофе, чай, табак Пищевая ценность продовольственных продуктов. Требования к качеству. Условия хранения</p>	<p>4</p>
<p>Тема 1.6. Основные способы и приемы кулинарной обработки сырья</p>	<p>Содержание Понятие о технологическом процессе изготовления блюд и кулинарных изделий. Понятие о механической кулинарной и тепловой обработке и об оформлении блюд. Механическая кулинарная обработка. Понятие о видах механической кулинарной обработки сырья. Краткая характеристика видов механической кулинарной обработки. Приготовление полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы, их характеристика. Тепловая обработка. Понятие об основных видах варки, жарки. Краткая характеристика отдельных способов: варка, припускание, основная жарка, жарка в жарочном шкафу, во фритюре, на открытом огне, инфракрасными лучами, пассерование, тушение.</p>	<p>4</p>
<p>Тема 1.7. Характеристика супов</p>	<p>Содержание Классификация супов. Характеристика супов, бульонов. Прозрачные супы. Характеристика прозрачных супов, правила подачи, нормы выхода. Характеристика гарниров к прозрачным супам. Особенности подачи гарниров, посуда для подачи супа и гарнира.</p>	<p>4</p>

	<p>Заправочные супы. Классификация их. Общие правила приготовления заправочных супов.</p> <p>Оформление, посуда, отдельная подача гарниров к некоторым супам.</p> <p>Супы-пюре. Их характеристика, разновидности и особенности приготовления. Оформление, посуда, подача.</p> <p>Холодные супы. Понятие о приготовлении, оформление, посуда, особенности подачи.</p> <p>Молочные супы, их характеристика, правила подачи, посуда.</p> <p>Сладкие супы, их характеристика. Особенности приготовления, оформление, посуда, подача.</p> <p>Нормы выхода супов. Сроки хранения и условия хранения супов, требования к качеству. Температура подачи.</p>	
Тема 1.8. Характеристика соусов	<p>Содержание</p> <p>Классификация соусов. Краткая характеристика наиболее распространенных соусов: красных, белых, рыбных, мясных, грибных, сметанных, молочных. Использование и подача.</p> <p>Соусы без муки, краткая характеристика, использование и подача.</p> <p>Нормы подачи соусов. Сроки и условия хранения соусов. Принципы подбора к блюдам. Требования к качеству соусов. Температура подачи.</p>	4
Тема 1.9. Характеристика холодных блюд и закусок	<p>Содержание</p> <p>Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки.</p> <p>Бутерброды и их разновидности, способы подачи</p> <p>Характеристика салатов из сырых и вареных овощей, способы подачи.</p> <p>Характеристика холодных блюд и закусок из рыбы, их оформление и отпуск.</p> <p>Характеристика блюд из морепродуктов.</p> <p>Характеристика блюд и закусок из мяса и субпродуктов, оформление и отпуск.</p> <p>Требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Условия и сроки хранения холодных блюд. Температура подачи.</p> <p>Особенности подачи и оформления банкетных блюд. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд.</p>	4
Тема 1.10. Характеристика блюд и гарниров	<p>Содержание</p> <p>Классификация и характеристика блюд и гарниров по видам основных продуктов (овощные, рыбные, мясные, яиц, творога) по способу приготовления (отварные, тушеные, жареные, запеченные).</p> <p>Принципы подбора гарниров к мясным и рыбным блюдам.</p>	4

	Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам и гарнирам, порядок оформления и подбора соуса к блюдам. Посуда, применяемая при подаче.	
Тема 1.11. Характеристика сладких блюд	Содержание	
	Классификация сладких блюд. Характеристика холодных и горячих блюд. Оформление, посуда, соусы. Нормы выхода. Сроки и условия хранения сладких блюд. Температура подачи. Требования к качеству готовых блюд.	4
Тема 1.12. Характеристика изделий из теста	Содержание	
	Характеристика видов теста и изделий из них	4
	Практические занятия Практическое занятие №1 Изучение ассортимента блюд	6
Тема 1.13. Основы культуры профессионального общения	Содержание	
	Роль профессионального этикета официанта. Правила внешнего вида. Особенности речевого общения с гостями ресторана с учетом специфики обслуживаемого контингента. Основные принципы профессионального поведения официанта. Тактика поведения официанта в конфликтных ситуациях	4
Тема 1.14. Основные типы предприятий общественного питания. Виды помещений ПОП, их характеристика.	Содержание	
	Классификация предприятий массового питания по производственному и торговому признакам. Помещения ПОП (производственные и торговые) Их назначение, характеристика	4
Тема 1.15. Материальнотехническое оснащение торговых залов, столовая посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент и столовое белье.	Содержание	
	Оборудование торговых залов предприятий общественного питания Виды оборудования. Механическое оборудование Требования по безопасности труда при работе с механическим оборудованием. Смесительные установки, виды, назначение, устройство, правила эксплуатации. Посудомоечные машины, принцип действия и правила эксплуатации. Универсальные приводы, их техническая характеристика. Машины для нарезки хлеба, масла, гастрономических продуктов; их устройство и правила эксплуатации. Кофемолки. Тележки для официантов, их устройство и правила эксплуатации. Тепловое оборудование	4

	<p>Классификация теплового оборудования. Электрокофеварки, эспрессо-кофеварки, электрососисковарки, электрические плиты, электрогрили; их виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.</p> <p>Холодильное оборудование Требования по безопасности труда при работе с холодильным оборудованием. Классификация торгового холодильного оборудования по конструкции, температуре хранения, способу охлаждения. Холодильное оборудование с машинным охлаждением: холодильные шкафы, холодильные камеры, прилавки, витрины; их техническая характеристика, типы, назначение, правила эксплуатации. Льдогенераторы, их техническая характеристика, правила эксплуатации</p> <p>Контрольно-кассовые аппараты Изучение типов контрольно-кассовых машин, их устройство. кассовых машин; их техническими характеристиками. Подготовка рабочего места и контрольно-кассовой машины к работе. Инструктаж по безопасности труда при подготовке контрольно-кассовой машины к работе. Ознакомление с порядком подсчета денежной выручки и составление покупной описи, сверка и сдача денежной выручки в “главную кассу”.</p> <p>Столовая посуда, приборы, инвентарь, Столовая посуда, ее виды, формы, размеры, назначение. Столовые приборы, их назначение и требования к ним. Столовое белье; его характеристика, ассортимент и размеры. Правила и способы складывания скатертей и салфеток. Учет и хранение столовой посуды, приборов и столового белья. Ответственность официанта. Порядок получения и активирования столовой посуды, приборов и белья. Назначение инвентаря и требования к нему.</p>	
	<p>Практические занятия</p>	
	<p>Практическое занятие №2 Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания. Практическое занятие №3 Составить таблицу, отражающую виды столовых приборов и их назначение</p>	12
<p>Тема 1.16.</p>	<p>Содержание</p>	
<p>Информационное</p>	<p>Меню и прейскуранты.</p>	4

обеспечение процесса обслуживания	Назначение меню, его виды, правила и порядок составления и оформления. Порядок расположения в меню холодных и горячих закусок, первых, вторых, сладких блюд. Назначение и содержание прейскуранта. Последовательность расположения в нем винно-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий. Работа официанта с меню и прейскурантами	
	Практические занятия	
	Практическое занятие №4 Составление и оформление меню со свободным выбором блюд, банкетного меню	6
Раздел 2. Технология обслуживания потребителей в организациях общественного питания		
	Содержание	
Тема 2.1. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей	Значение правильной организации подготовки торгового зала к обслуживанию посетителей. Требование к уборке помещений. Подготовка торгового зала к приему; расстановка обеденных столов и стульев, подготовка специй и приправ, Правила и последовательность сервировки столов. Выбор и расположение посуды, приборов, салфеток. Назначение полотняных салфеток, формы и способы их складывания при различных видах обслуживания	12
	Практические занятия	
	Практическое занятие № 5. Подготовка подсобного стола. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию. Практическое занятие №6. Отработка приемов предварительной сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Практическое занятие №7. Оформление заявки на получение столового белья и посуды Практическое занятие №8. Отработка навыков складывания полотняных салфеток разной формы. Практическое занятие № 9. Отработка практических навыков по применению столовой посуды	20
Тема 2.2. Обслуживание посетителей	Содержание	
	Технология обслуживания гостей. Встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперетива, прием и оформление заказа. Оформление заявок на продукцию с помощью компьютерной системы, рекомендации в выборе закусок, блюд и напитков,	12

	уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с принятым заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд, расчет с гостями	
	Практические занятия	
	Практическое занятие №10.Сервировка стола к завтраку по предложенному меню Практическое занятие №11.Сервировка стола к обеду по предложенному меню Практическое занятие №12.Сервировка стола к ужину по предложенному меню Практическое занятие №13.Тренинг по отработке приемов встречи и размещения гостей за столом	24
Тема 2.3. Специальные формы обслуживания	Содержание	
	Банкеты Технология обслуживания гостей, в соответствии видом банкета и особенностями требований, предъявляемых к ним. Встреча гостей, размещение их в зале Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией Выездные мероприятия	12
	Практические занятия	
	Практическое занятие №14 Банкет с полным обслуживанием, с частичным обслуживанием, банкет- фуршет, банкет- чай, комбинированный банкет. Практическое занятие №15 Особенности обслуживания банкетов и приемов. Выездное обслуживание Практическое занятие №16 Особенности обслуживания в гостиничных номерах. Практическое занятие №17 Выполнение сервировки стола к банкету с полным обслуживанием официантами Практическое занятие №18 Выполнение сервировки стола к банкету с частичным обслуживанием официантами	30
Промежуточная аттестация		6
Примерная тематика самостоятельной работы Изучение Закона РФ «О защите прав потребителей». Изучение ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Изучение Закона РФ «О качестве и безопасности пищевых товаров» Изучение ФЗ-184 «О техническом регулировании» История становления общественного питания и ресторанного бизнеса Особенности ресторанного этикета в разных странах мира Стандарты внешнего вида официанта Написание реферата на тему: «Перспективы развития рынка». «Особенности ресторанного этикета в разных странах мира».		14

Учебная практика Виды работ Подготовка зала к обслуживанию гостей Принятие заказов и обслуживание гостей в зале организации питания Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы	72
Производственная практика Виды работ Ознакомление и изучение режима работы предприятия, с требованиями охраны труда в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания Приобретение практического опыта по подготовке торгового зала к обслуживанию потребителей Обслуживание потребителей в соответствии со стандартами обслуживания Приобретение практического опыта в оформлении отчетной документации	36
	6
Квалификационный экзамен	6
Всего	332

При реализации профессионального модуля организуется практическая подготовка путем проведения практических (и лабораторных) занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (98 час.), а также учебной (72 часа) и производственной практики (36 часов).

При проведении производственной практики организуется практическая подготовка путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при изучении профессионального модуля реализуется:

- непосредственно в филиале «Лыткарино» государственного университета «Дубна» (практические (и лабораторные) занятия, учебная практика);
- в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (профильная организация), на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (производственная практика).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В рамках смешанного обучения при изучении дисциплины используется электронное обучение, дистанционные образовательные технологии.

Используются электронные образовательные ресурсы платформ:

Moodle - адрес в сети «Интернет»: <https://lpgk-online.ru/>;

Discord - адрес в сети «Интернет»: <https://discord.com/>.

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

Кабинет гуманитарных и социальных дисциплин

Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся. Доска 3-х секционная.

Персональный компьютер преподавателя с лицензионным программным обеспечением, оборудование для подключения к сети «Интернет». Экран для демонстрации видеоматериалов и презентаций. Телевизор. Колонки. Часы.

Шкафы для хранения наглядных пособий, раздаточного материала.

Электронный комплект учебно-методической документации

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542639> (дата обращения: 28.06.2024).
2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544164> (дата обращения: 28.06.2024).
3. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544500> (дата обращения: 28.06.2024).
4. Гареев, Р. Р., Организация деятельности сотрудников службы питания : учебное пособие / Р. Р. Гареев. — Москва : КноРус, 2024. — 143 с. — ISBN 978-5-406-12015-6. — URL: <https://book.ru/book/950243> (дата обращения: 28.06.2024). — Текст : электронный.
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302> (дата обращения: 28.06.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. *Васильева, И. В.* Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538040> (дата обращения: 28.06.2024).
2. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540865> (дата обращения: 28.06.2024).

Нормативные документы

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»;
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»;
3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн». Форма доступа: <https://biblioclub.ru>
2. ЭБС «Лань». Форма доступа: <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС «ЮРАЙТ». Форма доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Знаниум». Форма доступа: <https://znanium.com/>
5. ЭБС «Кнорус». Форма доступа: <https://book.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Принятие заказов и обслуживание гостей в зале организации питания	<p>Демонстрация знаний нормативно-правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания</p> <p>Дает характеристику блюд и напитков, включенных в меню</p> <p>Демонстрация знаний правил сочетаемости напитков и блюд.</p> <p>Распознавание алкогольные и безалкогольных напитки в соответствии с классификационными признаками.</p> <p>Распознавание ассортимента алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов.</p> <p>Демонстрирует знания характеристики чая, чайных напитков и кофе их</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на практических занятиях; - при выполнении работ на различных этапах производственной практики; - при проведении: зачетов, экзаменов по

	<p>сочетаемость с алкогольными напитками и десертами.</p> <p>Демонстрирует знания правил культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания.</p> <p>Правильность создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</p> <p>Правильность выполнения алгоритма передачи заказа на кухню и в бар</p> <p>Демонстрация знаний видов и способов постановки вопросов при определении потребностей гостей.</p> <p>Правильность техники продаж и презентации блюд и напитков.</p> <p>Демонстрация знаний требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Демонстрация знаний правил и очередности подачи блюд и напитков.</p> <p>Демонстрация знаний требований, предъявляемых к качеству, температуре подачи блюд и напитков.</p> <p>Демонстрация знаний правил порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей.</p> <p>Демонстрация знаний правил выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря.</p> <p>Демонстрация знаний правил и техника подачи блюд, алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Демонстрация знаний правил и техники замены использованной столовой посуды и столовых приборов.</p> <p>Демонстрация знаний методов разрешения конфликтных ситуаций.</p>	<p>междисциплинарным курсам, экзамена по модулю</p>
<p>ПК 3.2. Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий</p>	<p>Демонстрация знаний видов мероприятий в организациях питания и стилей их обслуживания.</p> <p>Знание порядка и правил обслуживания гостей на мероприятиях.</p> <p>Демонстрация знаний правил подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании</p>	
<p>ПК 3.3. Проведение расчетов</p>	<p>Знание порядка оформления счетов и расчета по ним с гостями организации</p>	

<p>с гостями организации питания за сделанные заказы</p>	<p>питания. Демонстрация знаний правил эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов. Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты Знание порядка проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания. Знание порядка получения, выдачи и хранения денежных средств. Знание правил возврата платежей.</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знать виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций Владеть методикой хранения и поиска информации Владеть техникой составления, учета и хранения отчетных данных</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Владеть основами организации деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства и основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) Осуществлять расчет с клиентом за предоставленные услуги</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Взаимодействовать с коллегами при возникновении конфликтных ситуаций</p>	

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Применять теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оказывает первую помощь; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках	

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю представлены в фондах оценочных средств.