

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Академия управления городской средой, градостроительства и печати»

ПРИНЯТО

На заседании педагогического совета

Протокол №.....

« 05 » июля 2023г

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБОУ «АУГСГиП»

А.М. Кривоносов



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

*«ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих»*

*МДК 03.01 Официант 16399 ОКПДТР*

для специальности

**43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Направленность: предоставление услуг предприятия питания

Форма обучение – очная

Санкт-Петербург

2023г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1100 от 12.12.2022 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 72111 от 24.01.2023г.)

**СОГЛАСОВАНА**

Организация – партнёр

ООО «ВТС»

Генеральный директор

 А.С. Савина

« 05 » июня 2023 г.

Рассмотрена на заседании методического совета

Протокол № 5

« 28 » 06 2023 г.

Одобрена на заседании цикловой комиссии

Экономики и сервиса

Протокол № 5

« 28 » 06 2023 г.

Председатель цикловой комиссии

 И.Н. Федосеева

Разработчик: И.Н. Федосеева, преподаватель СПБ ГБПОУ «АУГСГиП»

## *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

## «ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
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 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3 В	Реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 3.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 3.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
ПК 3.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов,</li> <li>– подготовки зала и инвентаря для обслуживания в организациях питания, в том числе для обслуживания массовых мероприятий,</li> <li>– обслуживания гостей в зале организации питания и за барной стойкой,</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать рабочее место,</li> <li>– соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей,</li> <li>– соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса,</li> <li>– подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых</li> </ul>

	<p>мероприятиях,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них,</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности,</li> <li>– выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены,</li> <li>– размещать заказ потребителя,</li> <li>– комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок,</li> <li>– сервировать столы с учетом вида массового мероприятия,</li> <li>– контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол,</li> <li>– подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами,</li> <li>– порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей,</li> <li>– выполнять предварительную сервировку стола,</li> <li>– выполнять тематическую сервировку стола,</li> <li>– подавать холодные и горячие закуски, первые блюда, вторые горячие блюда, сладкие блюда, фрукты, горячие, безалкогольные и алкогольные напитки,</li> <li>– обслуживать различные виды банкетов,</li> <li>– работать с нормативной документацией,</li> <li>– подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</li> </ul>
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания,</li> <li>– виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов,</li> <li>– назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания,</li> <li>– правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании,</li> <li>– технологии сервировки столов,</li> <li>– методы подачи блюд в организациях питания,</li> <li>– правила и очередность подачи блюд и напитков,</li> <li>– правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей,</li> <li>– правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов,</li> <li>– материально-техническая база обслуживания,</li> <li>– информационная база обслуживания,</li> <li>– санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;</li> <li>– требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания,</li> <li>– характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню,</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд, правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.</li> </ul>

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 266 часов

в том числе в форме практической подготовки – 266 часов

Из них

-на освоение МДК 86 часов, в том числе на самостоятельную работу 14 час

-на практики:

на учебную практику 72 часа

на производственную практику (по профилю специальности) 72 часа

- экзамен по модулю 36 часов, в том числе на самостоятельную работу по подготовке 8 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	Объем профессионального модуля, академические часы.													
			Работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем										Сам.работа			
			Всего	Обучение по МДК						Практика		Консультации к экзамену по ПМ	Экзамен по ПМ	В период обучения по МДК	Подготовка к экзаменам	
				теоретические занятия	практические занятия	курсовые работы	консультации		Экзамен по МДК	учебная	производственная					
							к курсовым	к экзамену по МДК								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
ОК01-09 3.1-3.3	МДК 03.01 Специальная технология «Официант» 16399 ОКПДТР	86	72	24	48										14	
ОК01-09 3.1-3.3	Учебная практика	72	72							72						
	Производственная практика	72	72								72					
ОК01-09 3.1-3.3	Экзамен по профессиональному модулю	36	28									16	12			8
	<b>Всего</b>	<b>266</b>	<b>244</b>	<b>24</b>	<b>48</b>					<b>72</b>	<b>72</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	

## 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 в часах
1	2	3
<b>МДК 03.01 Специальная технология «Официант» 16399 ОКПТДТР</b>		<b>86/2,38</b>
<b>Тема 1.1. Основные сведения о предприятиях общественного питания</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Краткая характеристика предприятий общественного питания.            Виды помещений предприятий общественного питания. Производственные и торговые помещения для обслуживания посетителей.            Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре.            Нормативно – правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p><b>Практическое занятие</b> Анализ должностной инструкции «Официант»</p>	2
<b>Тема 1.2. Материально-техническая база обслуживания</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Оборудование зала ресторана, кафе.            Виды и назначение столовой посуды ее разновидности, внешний вид, особенности применения.            Виды и назначение приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов.            Информационная база обслуживания</p> <p><b>Практическое занятие</b> Составление таблиц-схем «Классификация столовой посуды». Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья.</p> <p><b>Практическое занятие</b> Работа с нормативными документами по оснащению предприятий столовой посудой, приборами и бельем.</p>	2
<b>Тема 1.3. Квалификационные требования к официантам на предприятиях общественного питания</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационные характеристики официанта.            Требования техники безопасности, охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.            Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.            Личные качества, внешний вид и правила поведения обслуживающего персонала.</p> <p><b>Практическое занятие</b> Работа с нормативными документами по стандартам в общественном питании.</p> <p><b>Практическое занятие</b> Составление таблиц квалификационных характеристик официантов.</p> <p><b>Практическая работа</b> Анализ меню базовых предприятий</p>	2
<b>Тема 1.4. Подготовка к</b>	<b>Содержание</b>	



обслуживанию	Методы организации труда официантов, графики работы. Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе. Способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания Порядок и правила приема заказа. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет	2
	Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию. Накрытие столов скатертями. Приемы складывания салфеток. Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд. Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами	2
	<b>Практическое занятие</b> Овладение простыми приемами складывания салфеток. Складывание салфеток сложными способами. Отработка приемов расстановки столов и накрытия их скатертями и их замены.	2
	<b>Практическое занятие</b> Подготовка предметов сервировки на рабочем месте официанта. Сервировка стола посудой, стеклом и приборами. Сервировка стола салфетками.	4
<b>Тема 1.5. Меню. Карты вин. Коктейльные карты</b>	<b>Содержание</b> Назначение и принципы составления меню. Правила оформления и виды меню. Порядок расположения закусок, блюд в меню. Характеристика блюд и изделий, включенных в меню. Особенности составления меню в зависимости от вида банкета. Правила сочетаемости напитков и блюд. Порядок расположения закусок, блюд и напитков в меню. Карта вин. Коктейльная карта.	2
	<b>Практическое занятие</b> Работа с меню (по заданию преподавателя – дополнить меню (заказное, скомплектованных обедов, скомплектованных завтраков)).	4
<b>Тема 1.6. Обслуживание официантами в зале ресторана</b>	<b>Содержание</b> Характеристика посетителей. Встреча и размещение посетителей. Прием заказа. Правила работы с подносом. Способы подачи закусок и блюд. Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов. Правила и техника уборки использованной посуды Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания. Формы расчетов с потребителями организаций питания Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов	2
	<b>Практическое занятие</b> Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания)	2
	<b>Практическое занятие</b> Отработка приемов работы с подносом. Расстановка продукции на подносе. Отработка приемов сбора использованной посуды, приборов.	2
<b>Тема 1.7. Сервировка и</b>	<b>Содержание</b>	

украшение столов	<p>История сервировки столов.  Технологии сервировки столов.  Формы столов. Правила размещения гостей за столом.  Подбор скатертей для столов.  Подбор колец для столов. Подбор свечей для оформления сервировки.  Сеты для оформления сервировки.  Оформление именных карт и карт меню.  Оформление столов цветами (живыми, искусственными, сухими).  Сервировка столов салфетками в соответствии с тематикой застолья.  Приемы сервировки банкетных столов.  Тематическое оформление столов.</p> <p><b>Практическое занятие</b> Отработка фрагментов сервировки праздничных тематических столов: «Новый год», «Масленица», «Татьянин день», «8 марта», «День победы»</p> <p><b>Практическое занятие</b> Воспроизведение фрагментов сервировки столов для «Банкет-фуршет».</p>	2
Тема 1.8. Подача закусок, блюд и напитков	<p><b>Содержание</b></p> <p>Методы подачи блюд в организациях питания  Правила и очередность подачи блюд и напитков  Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков  Правила сочетаемости напитков и блюд.  Подача холодных блюд и закусок.  Подача горячих закусок.  Подача супов.  Подача вторых горячих блюд.  Особенности подачи сладких блюд и фруктов.  Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд  Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей.  Виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей  Гранширование рыбы, мяса и птицы в присутствии посетителей.  Методы подачи блюд в организациях питания  Правила и очередность подачи блюд и напитков  Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков  Правила сочетаемости напитков и блюд.  Подача холодных блюд и закусок.  Подача горячих закусок.  Подача супов.  Подача вторых горячих блюд.  Особенности подачи сладких блюд и фруктов.  Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд</p>	2

	Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей. Виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей Гранширование рыбы, мяса и птицы в присутствии посетителей.	
	<b>Практическое занятие</b> Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок	2
	<b>Практическое занятие</b> Отработка приемов подачи первых, вторых горячих блюд.	2
	<b>Практическое занятие</b> Отработка приемов подачи сладких блюд и фруктов	2
<b>Тема 1.9. Обслуживание официантами банкетов и приемов</b>	<b>Содержание</b>	
	Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания. Подготовка к банкетным мероприятиям. Расчет столовой посуды, приборов, столов и скатерти в зависимости от банкета. Особенности работы официанта при обслуживании банкета с полным обслуживанием официантами. Особенности работы официанта при обслуживании банкета с частичным обслуживанием официантами. Особенности работы официанта при обслуживании банкета-фуршета и банкета-коктейля. Особенности работы официанта при обслуживании банкета-чая и буфет-банкета. Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании. Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях.	2
	<b>Практическое занятие</b> Отработка приемов работы официанта при обслуживании банкетов	4
	<b>Практическое занятие</b> Навыки составления банкетного меню и обслуживания гостей	2
<b>Тема 1.10. Специальные формы обслуживания потребителей</b>	<b>Содержание</b>	
	Обслуживание в номерах гостиницы. Обслуживание участников съездов, совещаний, конференций Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий Обслуживание встречи Нового года Особенности организации приготовления и подачи блюд на тележках с подогревом Особенности организации обслуживания на дому. Современные формы обслуживания	2
	<b>Практическое занятие</b> Отработка конфликтных ситуаций при обслуживании потребителей.	2
	<b>Дифференцированный зачёт (практическое задание)</b>	2
	<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 03.01</b> - Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). - Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ - Подборка материала о различных видах и методов обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания. - Оценить и проанализировать оформления меню ресторанов с разными кухнями. - Подготовка сообщений по темам: - Основные направления развития общественного питания в современных условиях. - Новые виды обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания - Современный интерьер ресторанов и требования к нему.	14

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стили используемые для оформления залов предприятия общественного питания.</li> <li>- Виды столов. Материалы производства.</li> <li>- Ткани, используемые для изготовления столового белья.</li> <li>- Инновационные методы обслуживания в ресторане.</li> <li>- Инновации в ресторанном бизнесе.</li> <li>- Виды украшений. Сочетаемость цветов.</li> <li>- Подобрать композиции из сухих цветов для свадеб и банкетов.</li> <li>- Составить композиции из живых цветов для свадьбы.</li> <li>- Использование ткани в сервировке столов.</li> <li>- Использование бижутерии в оформлении столов</li> <li>- Использование природных материалов в оформлении столов</li> <li>Подготовить презентацию на темы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ассортимент столовой посуды.</li> <li>- История салфеток.</li> <li>- Виды и формы складывания салфеток.</li> <li>- Меню комплексного обеда для различных категорий граждан.</li> <li>- Меню тематических мероприятий при встрече Нового года, торжествах в дни традиционных праздников.</li> <li>- Особенности предприятия (национальная кухня, европейская), при составлении карты вин.</li> <li>- Особенности блюд и напитков разных стран и народов.</li> </ul> </li> </ul>	
	<b>итога во взаимодействии с преподавателем</b>	72
	<b>итога МДК 03.01</b>	<b>86/2,39</b>
	<b>Экзамен по модулю</b>	<b>12</b>
	<b>Консультации к экзамену по модулю</b>	<b>16</b>
	<b>Самостоятельная работа по подготовке к экзамену по модулю</b>	<b>8</b>
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ознакомление с планом учебной практики. Осваиваемые профессиональные компетенции.</li> <li>- Ознакомление с инструкцией по технике безопасности в учебной лаборатории.</li> <li>- Отработка приемов полирования столовой и стеклянной посуды, приборов.</li> <li>- Отработка приемов работы официанта с ручником.</li> <li>- Приобретение навыков уборки помещения в соответствии с санитарными требованиями.</li> <li>- Отработка приемов и техники предварительной сервировки стола для завтрака и бизнес-ланча на 2-4 гостя, 6-8 гостей.</li> <li>- Отработка приемов предварительной сервировки стола для комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд 2-4 гостя, 6-8 гостей.</li> <li>- Отработка приемов предварительной сервировки стола для ужина на 2-4 гостя, 6-8 гостей.</li> </ul>		<b>72</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Варианты дополнительной (полной) сервировки стола по согласованному с заказчиком меню.</li> <li>- Основные приемы сервировки столов в зависимости от характера обслуживания.</li> <li>- Выполнение всех видов сервировки.</li> <li>- Выполнение тематических оформлений столов.</li> <li>- Техника приёма заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей.</li> <li>- Проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом. Передача заказа на производство.</li> <li>- Получение продукции буфета (сервис-бара), проверка ее качества и соответствия заказу.</li> <li>- Отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции.</li> <li>- Отработка приемов и последовательности получения блюд с раздаточной производства.</li> <li>- Работа с подносом.</li> <li>- Подача блюд и напитков: правила подхода к столу, при подаче блюд и напитков.</li> <li>- Подача хлеба и масла; приемы показа блюд и напитков гостю; раскладывание порционных блюд на тарелки на подсобном столе (при отпуске блюд в суповой миске, баранчике, лотке); расстановка блюд и напитков на столе.</li> <li>- Обработка приемов и порядка подачи холодных блюд, холодных и горячих закусок: расстановка их на столе, уборка использованной посуды со стола.</li> <li>- Порядок подачи супов: подбор посуды и приборов, переливание в тарелки на подсобном столе, подача посетителям, расстановка на столе.</li> <li>- Уборка использованной посуды со стола перед подачей горячих блюд.</li> <li>- Отработка приемов порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей.</li> <li>- Техника приёма заказа при групповом обслуживании.</li> <li>- Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия</li> <li>- Организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд.</li> <li>- Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</li> <li>- Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</li> <li>- Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях.</li> <li>- Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях</li> </ul>	
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ознакомление с планом практики.</li> <li>- Изучение оборудования, мебели, столовой посуды, приборов и белья.</li> <li>- Отработка приемов работы со столовым бельем.</li> <li>- Отработка приемов работы с подносом.</li> <li>- Отработка приемов подготовки зала к обслуживанию.</li> <li>- Отработка приемов предварительной сервировки столов.</li> <li>- Отработка приемов подачи блюд.</li> <li>- Отработка приемов уборки и замены использованной посуды.</li> <li>- Оформление столов композициями из цветов.</li> <li>- Принятие и оформление платежей оформления отчетно-финансовых документов в ресторане предприятия.</li> <li>- Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации в ресторане предприятия.</li> <li>- Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.</li> <li>- Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий.</li> </ul>	72

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.</li> <li>- Встреча, приветствие, размещение гостей предприятия общественного питания за столом, подача меню.</li> <li>- Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания.</li> <li>- Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами.</li> <li>- Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера.</li> <li>- Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания.</li> </ul>	
<p><b>итого по ПМ 03</b></p>	<p><b>266/7,39</b></p>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**Кабинет:**

«Выполнение работ по должности служащего. Официант».

**оснащенных оборудованием:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- экран, проектор, магнитная доска;
- дидактические пособия;
- программное обеспечение;
- видеофильмы по различным темам,
- Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:
- Столовый стол.
- Стул.
- Плита.
- Мойка.
- Банкетные столы (круглые, прямоугольные, квадратные).
- Банкетные стулья.
- Кухонное оборудование.

**техническими средствами:**

- видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель);
- компьютеры по количеству посадочных мест;
- профессиональные компьютерные программы.

**Инструменты и приспособления:**

- посуда (столовый сервиз, чайный сервиз, кофейный сервиз);
- стекло (стакан, фужер, рюмка, графин, бокал для напитков, картинка, хайбол);
- приборы (нож поварской, столовые приборы в ассортименте, нож, ложка барменская);
- текстиль для сервировки (принадлежность для сервировки стола, скатерть текстильная, салфетка текстильная, рушник);
- поднос;
- штопор;
- миксер;
- блендер;
- лопатка для подачи;
- щипцы в ассортименте;
- доска разделочная;
- наборы для специй;

- кольца для салфеток;
- набор кондитерский.

### **Лаборатория:**

- учебный ресторан или бар

### **Мастерская:**

- стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования,

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.3 примерной рабочей программы специальности.

## **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

### **3.2.1. Основные печатные издания**

#### **МДК 03.01 Официант 16399 ОКПДТР**

##### **Основная литература**

**Изосимова И. В.** Искусство обслуживания в ресторанных заведениях : учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2021. - 172 с.

**Федцов В. Г.** Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. – 9-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 248 с. — URL: <https://znanium.com>. — Режим доступа: по подписке.

**Джум Т. А.** Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 528 с. — URL: <https://znanium.com>. — Режим доступа: по подписке.

**Чередниченко Л. Е.** Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 163 с. — (Среднее профессиональное образование). — URL: <https://znanium.com>. — Режим доступа: по подписке.

##### **Дополнительная литература**

**Быстров С. А.** Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 536 с. — (Среднее профессиональное образование). — URL: <https://znanium.com>. — Режим доступа: по подписке.

**Донченко Л. В.** Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Дополнительные источники



1. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Текст]: ГОСТ Р 31985-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ». - 20 с.
2. «Услуги общественного питания. Общие требования». [Текст]: ГОСТ 31984-2012– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ». - 20 с.
3. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Текст]: ГОСТ Р 30524-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ». - 20 с.
4. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 30389-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ». - 20 с.
5. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 № 473-ст.
6. Закон РФ «О защите прав потребителей».
7. СанПиН 2. 2. 4. 548-96 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы».
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
9. Азбука ресторатора. М.: Современные ресторанные технологии, Изд-во Жигулевского, 2003.
10. Ридель, Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания [Текст]: Х. Ридель. - М.: Феникс, 2015. - 351 с.

#### Интернет-ресурсы

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 –. – Режим доступа: [http:// www.rsl.ru](http://www.rsl.ru), свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.
2. Книгосайт [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://knigosite.org>/свободный.
3. Электронная библиотека bookz.ru [Электронный ресурс] Режим доступа: [http://bookz.ru/authors/ol\\_ga-6amkut /professi\\_197.html](http://bookz.ru/authors/ol_ga-6amkut /professi_197.html)/свободный.

#### 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. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.	– правильность подготовки залов к обслуживанию – умение использовать этику делового общения	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы:

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- при выполнении и защите результатов практических занятий;</li> <li>- при выполнении работ на производственной практике;</li> <li>- при проведении контрольных работ, зачётов, экзаменов по МДК, экзамена (квалификационного) по модулю</li> </ul>
ПК 3.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков и умений при подготовке к работе;</li> <li>- демонстрация навыков по применению различных видов сервировки;</li> <li>- демонстрация навыков по очередности подачи блюд и напитков в соответствии с полученным заказом;</li> <li>- демонстрация знаний и умений при подготовке к сервировке столов в зале;</li> <li>- демонстрация знаний и умений при уборке рабочего места.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при выполнении и защите результатов практических занятий;</li> <li>- при выполнении работ на производственной практике;</li> <li>- при проведении контрольных работ, зачётов, экзаменов по МДК, экзамена (квалификационного) по модулю</li> </ul>
ПК 3.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность и точность при обслуживании массовых банкетных мероприятий</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при выполнении и защите результатов практических занятий;</li> <li>- при выполнении работ на производственной практике;</li> <li>- при проведении контрольных работ, зачётов, экзаменов по МДК, экзамена (квалификационного) по модулю</li> </ul>
ОК 01. Выбирать способы решения профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Распределять обязанности и определять степень ответственности подчиненных</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при выполнении и защите результатов практических занятий;</li> <li>- при выполнении работ на производственной</li> </ul>
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии	<p>нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- при выполнении и защите результатов практических занятий;</li> <li>- при выполнении работ на производственной</li> </ul>

для выполнения задач профессиональной деятельности		практике; -при проведении контрольных работ, зачётов, экзаменов по МДК, экзамена (квалификационного) по модулю
ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Применять правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме	
ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Взаимодействовать с отделами (службами) гостиничного комплекса	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы:
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знать теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы	- при выполнении и защите результатов практических занятий; - при выполнении работ на производственной
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	практике; -при проведении контрольных работ, зачётов, экзаменов по МДК, экзамена (квалификационного) по модулю
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Обучающийся соблюдает нормы экологической безопасности; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Обучающийся использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	
ОК09. Пользоваться профессиональной документацией государственном и иностранном языках	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках	

Планируемые личностные результаты в ходе реализации программы профессионального модуля

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b></p>	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР15
Открытый к текущим и перспективным изменениям в сфере туризма и гостеприимства. Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	ЛР16
Готовый к профессиональной конкуренции, освоению новых форм трудовой деятельности и конструктивной реакции на критику, содействующий поддержанию престижа своей профессии.	ЛР17