

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 17.10.2019

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института

(филиал) СКФУ

Т.А.Шебзухова

Рабочая программа дисциплины

**ПМ.01 «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Профессия СПО 43.01.01 Официант, бармен

Форма обучения очная

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 и примерной основной образовательной программы СПО, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа профессионального модуля разработана:

Гвасалия Татьяна Сергеевна, преподаватель колледжа

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.01 «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): обслуживание потребителей организаций общественного питания, 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.

Использование рабочей программы профессионального модуля в дополнительном профессиональном образовании не предусмотрено.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся 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 питания;

–применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

уметь:

–подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

–осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;

–осуществлять прием 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 счет и производить расчет с потребителем;
- соблюдать правила ресторанный этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

знать:

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

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 135 часов, в том числе:

в форме практической подготовки 8 часов;

Из них:

на освоение МДК 135 часов, в том числе:

самостоятельную работу обучающегося 41 часов;

практики, в том числе учебной 72 часа;

производственной 252 часа.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности обслуживание потребителей организаций общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07.	Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»

		Объем профессионального модуля, ак. ч								
Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	В т.ч. в форме практик. подготовки	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	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании	135	8	94	56	-	41	-		-
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Учебная практика	72							72	
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Производственная практика, часов	252								252
Всего:		459	8	94	56	-	41	-	72	252

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень освоения
Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании		135	
МДК. 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании		135	
Тема 1. Подходы к классификации предприятий общественного питания.	Содержание	2	3
	Типы предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания. Местоположение предприятий общественного питания. Формы обслуживания посетителей ПОП. Классификация форм обслуживания.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	6	
	1. Круглый стол «Дополнительные услуги предприятий общественного питания»	2	
	2. «Характеристика факторов, влияющих на выбор местоположения предприятия питания».	2	
	3. «Виртуальные предприятия. Концептуальные предприятия»	2	
Тема 2. Торговые помещения	Содержание	4	3
	1. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Взаимосвязь торговых залов, производственных и подсобных помещений.	2	
	2. Современный интерьер торгового зала, требования к нему. Характеристика буфета при ресторане, помещения для резки хлеба, сервизной. Организация работы в моечной столовой посуды. Оборудование залов. Современные требования к мебели.	2	
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	
	1. Изучение оснащения торговых залов.	2	
	2. Оборудование торговых залов	2	
Тема 3. Столовая посуда и приборы. Столовое белье	Содержание	4	3
	Классификация и требования к посуде. Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды.	2	
	2. Характеристика стеклянной и хрустальной посуды, мерной посуды. Характеристика металлической посуды.	2	

	Виды, назначение. Столовые приборы. Виды, назначение. Деревянная и пластиковая посуда. Столовое белье. Виды и назначение.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	
	Подбор и распределение фарфоровой, фаянсовой. Стеклоянной, металлической посуды по назначению. Распределение столовых приборов по назначению.	2	
	2. Подготовка столовой посуды к работе. Подготовка столовых приборов к работе. Складывание салфеток простыми и сложными способами	2	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание	2	
	Меню. Характерные виды меню. Требования к составлению. Виды меню. Оформление меню и прейскурантов. Формирование цен на готовую продукцию. Использование сборников рецептур. Технологическая карта, калькуляционная карточка. Винная карта. Барная карта. Назначение, характеристика.		3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия	4	
	1. Составление различных видов меню	2	
	2. Составление меню для различных типов предприятий	2	
Тема 5. Подготовка к обслуживанию потребителей	Содержание	4	
	1. Подготовка торгового зала. Подготовка столовой посуды, приборов, столового белья.	2	3
	2. Сервировка столов. Виды предварительной сервировки. Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа	2	
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	
	1. Подготовка зала. Отработка приемов накрытия столов скатертью.	2	
	2. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов. Выполнение предварительной, дополнительной, исполнительной сервировки стола	2	
Тема 6. Организация обслуживания потребителей в ресторане	Содержание	4	
	.Основные элементы обслуживания в зале. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача буфетной продукции. Способы подачи блюд и напитков.	2	3
	2.Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок. Правила подачи супов. Правила подачи вторых горячих блюд. Правила подачи сладких блюд и фруктов. Правила подачи холодных и горячих напитков. Рекомендации напитков к закускам и блюдам. Некоторые правила этикета и нормы поведения в зале	2	
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	

	1. Осуществление приема заказа. Передача заказа на кухню и в буфет с использованием программы R-Keерer». Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Французский способ. Английский способ. Русский способ. Американский способ. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции	2	
	2. Выполнение техники откупоривания бутылок, розлива безалкогольных и алкогольных напитков. Выполнение подачи блюд и напитков различными способами. Выполнение уборки стола.	2	
Тема 7. Банкеты и приемы	Содержание	4	
	.Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Назначение, характеристика, особенности проведения банкета.	2	3
	2.Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Назначение, подготовка, особенности проведения банкета. Банкет-фуршет. Назначение, особенности подготовки и проведения. Банкет-коктейль. Назначение, особенности подготовки и проведения. Банкет коктейль-фуршет. Особенности проведения. Банкет-чай. Особенности подготовки и проведения.	2	
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	3
	1. Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами	2	
	2. Сервировка столов для «банкет-чая». Сервировка фуршетного стола	2	
Тема 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание	4	3
	1.Обслуживание по типу «Шведский стол». Услуги по организации питания участников съездов, конференций, симпозиумов, фестивалей, совещаний, форумов. Услуги по организации питания в гостиницах.	2	
	2.Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта. Услуги по организации питания в аэропорту и на борту самолета. Услуги по организации питания автопассажиры и на водном транспорте. Организация обслуживания в местах массового отдыха. Особенности обслуживания тематических мероприятий, свадеб. Организация форм ускоренного обслуживания.	2	
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	6	3
	1. Составление меню банкета «Шведский стол», «День рождения»	2	
	2. Составление меню банкета «8 марта»	2	
3. Составление меню банкета, «Юбилей», «Встреча	2		

	друзей». Новогодняя сервировка стола		
Тема 9. Прогрессивные технологии обслуживания	Содержание	4	3
	1. Концептуальный ресторан. Визуальный ресторан. Кейтеринг. Виды кейтеринга. Достоинства и недостатки.	2	
	2. Внедрение мерчандайзинга. Франчайзинг. «Фри-Фло». Фуд-корты.	2	
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	3
	1. Новые форматы предприятий общественного питания. Фаст-фуд. Оборудование и особенности обслуживания.	2	
	2. Организация обслуживания в торговых и развлекательных центрах, на улице. Круглый стол «Новые тенденции в ресторанном сервисе».	2	
Тема 10. Организация социального питания	Содержание	2	3
	Обслуживание на промышленных предприятиях с сосредоточенным коллективом. Организация обслуживания на предприятиях с рассредоточенным коллективом. Организация питания для лиц, работающих в вечернюю и ночную смены. Лечебно-профилактическое питание на предприятиях Организация питания учащихся общеобразовательных учреждений. Организация питания студентов высшего и среднего специального образования.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	6	3
	1. Услуги по организации питания в заведениях профессионального образования	2	
	2. Разработка дневного меню для диетического питания в санатории (по заданным условиям)	2	
	3. Разработка детского меню (по заданным условиям)	2	
Тема 11. Технологические аспекты и санитарные правила производства и реализации продукции общественного питания	Содержание	2	3
	Стадии технологического процесса приготовления кулинарной продукции. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка продуктов. Оформление и отпуск блюд		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	3
	1. Стадии технологического процесса приготовления кулинарной продукции. Первичная обработка продуктов	2	
2. Тепловая обработка продуктов. Оформление и отпуск блюд	2		
Тема 12. Организация труда обслуживающего персонала	Содержание	2	3
	Факторы, влияющие на условия труда. Общие требования к обслуживающему персоналу. Требования к метрдотелю. Требования к официанту, бармену.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	6	3
1. Разделение и кооперация труд работников торгового	2		

	зала.		
	2. Требования к метрдотелю. Требования к официанту, бармену.	2	
	3. Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.	2	
Самостоятельная работа при изучении Раздела 1 ПМ 1. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		41	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов различных классов. Характеристика меню дневного рациона питания Функции и круг обязанностей сомелье. Комбинированные банкеты: особенности проведения Обслуживание пассажиров в вагонах-ресторанах Какие факторы влияют на условия труда обслуживающего персонала Кейтеринг (выездное обслуживание): организация проведения Особенности организации приема «журфикс». Перечислите основные международные правила обслуживания.			
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы			
Всего		135	

4. Условия реализации профессионального модуля

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет организации обслуживания в общественном питании: комплект учебной мебели на 12 посадочных мест, 12 автоматизированных рабочих мест. Мультимедийное оборудование: доска магнитно-маркерная, проектор, компьютеры.

Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

Лаборатория технологии обслуживания в общественном питании:

столы обеденные со стульями - 4 шт, столы подсобные - 2 шт., тележка для фламбирования, вытяжка, набор стеклянной и фарфоровой посуды, ассортименте, печи конвекционные; шкаф расстоечный; шкафы холодильные; блендеры; миксеры планетарные; весы эл. торговые ; ванны моечные;

Мастерская «Банкетный зал»:

Учебная мебель, доска: комплект банкетной мебели на 12 посадочных места; тележка официанта, шкаф для посуды, комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья. Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения профессионального модуля.

Основная литература:

1. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2017. – 562 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040>

2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 181 с. : табл., схем. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054>

3. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с. : табл., схем. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055>

Дополнительная литература:

1. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие : [12+] / С.И. Рагель. – Минск : РИПО, 2018. – 604 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505>

Интернет-ресурсы:

1. www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров
2. www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания
3. www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес
4. www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания
5. www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

График освоения профессионального модуля предполагает последовательное освоение модуля, включающего в себя как междисциплинарные курсы, так и учебную и производственную практику. В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, практикум, практические занятия. Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Освоению профессионального модуля предшествует обязательное изучение дисциплин: ОП.02 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции, формируемые в	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
-------------------------------------------------------------------	---------------------------------------	----------------------------------

рамках модуля)		
<p>ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p>ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p> <p>ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p> <p>ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p>	<p>Практический опыт: – выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;</p> <p>–встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;</p> <p>–приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>–рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;</p> <p>–подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;</p> <p>–расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;</p> <p>–подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</p> <p>–обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;</p> <p>–обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>–применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;</p> <p>Умения: –подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</p> <p>–осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;</p> <p>–осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</p> <p>–обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>–консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</p> <p>–осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>–соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</p> <p>–предоставлять счет и производить расчет с потребителем;</p> <p>–соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</p> <p>–соблюдать личную гигиену;</p> <p>Знания: –виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>–основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</p> <p>–материально-техническую и информационную базу обслуживания;</p> <p>–правила личной подготовки официанта к обслуживанию;</p> <p>–виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</p> <p>–способы расстановки мебели в торговом зале;</p> <p>–правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</p> <p>–методы организации труда официантов;</p> <p>–правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>–способы подачи блюд;</p> <p>–правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>–правила и технику уборки использованной посуды;</p> <p>–порядок оформления счетов и расчета с потребителем;</p> <p>–кулинарную характеристику блюд;</p> <p>–правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>–требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>–правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</p>	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--