

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное
автономное образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-
экономического института
/Ю. Л. Александров/
2017г.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ: 16399 ОФИЦИАНТ, 11176 БАРМЕН

Профессиональный модуль ПМ.05 Выполнение работ по профессиям:
16399 официант, 11176 бармен

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании

Красноярск 2017

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.0201 Организация обслуживания в общественном питании

Программу составили: преподаватель ОСПО Н.С. Зайцева



Программа профессионального модуля обсуждена на заседании совета ОСПО «22» марта 2017 г. протокол № 3

Заведующий ОСПО: Н.С. Зайцева



фамилия, инициалы, подпись

Дополнения и изменения в программе профессионального модуля на 201__/201__ учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: _____

Программа профессионального модуля пересмотрена и одобрена на заседании совета ОСПО

« » _____ 201__ г. протокол № _____

Заведующий ОСПО _____

фамилия, инициалы, подпись

Внесенные изменения утверждаю:

Директор Торгово-экономического института:

Ю.Л. Александров

фамилия, инициалы, подпись

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.5 Выполнение работ по профессиям: 16399 официант, 11176 бармен.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ВПД 1 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

ВПД 2 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) по профессиям 16399 официант, 11176 бармен

ПК 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию

ПК 2.2 Обслуживать потребителей бара, буфета

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

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

ПК 2.5 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции

ПК 2.6 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке по профессиям рабочих, должностей служащих: 16399 официант, 11176 бармен.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;

- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;
- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями;
- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 468 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 468 часов, включая:

учебной практики – 72 часа

практики по профилю специальности – 396 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности:

2.1. Выполнение работ по профессиям 16399 официант, 11176 бармен, в том числе овладение профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 2.4	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 2.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

3.2.1. по профессиям 16399 официант, 11176 бармен

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов/дней	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Ознакомление с предприятием	Содержание	12/2	
	1. Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой практики и порядком её проведения, изучение правил внутреннего распорядка, знакомство с графиками перемещения студентов по рабочим местам, порядком получения и хранения спецодежды, ведения дневников и пр. Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности.	2	1
	2. Ознакомление с предприятием, его типом, классом, структурой, контингентом питающихся, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, формами обслуживания и контроля качества и безопасности продукции и услуг.	4	1
	3. Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением.	2	1
	4. Ознакомление с основными категориями обслуживающего персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены. Знакомство с квалификационной характеристикой профессии – официант, бармен.	4	1
Тема 2. Подготовительный этап обслуживания	Содержание	78/13	
	1. Ознакомление с залами предприятия, их оснащением, оформлением интерьера, музыкальным обслуживанием, взаимосвязью с производственными помещениями, местом расположения сервис-бара, кассы.	12	1
	2. Ознакомление с видами, формами и правилами расчета, существующими на данном предприятии порядок отчетности официантов.	12	1
	3. Ознакомление с видами меню и картой вин, с другими средствами	6	1

		информации для потребителей, имеющимися на предприятии.		
	4.	Овладение навыками составления меню для банкетов, официальных приемов, встреч друзей, юбилеев, свадеб и других тематических мероприятий. Расчет посуды, согласно меню.	12	3
	5.	Расстановка столов, накрытие столов мольтонами, скатертями, наперонами. Совершенствование навыков складывания салфеток сложных видов и форм, аранжировка столов цветами. Освоение приемов сложной сервировки стола. Совершенствование навыков раскладывания салфеток, оформление стола аксессуарами.	18	3
	6.	Освоение основных приёмов сервировки столов в зависимости от характера обслуживания.	12	3
	7.	Личная подготовка официанта к обслуживанию Предварительная подготовка рабочего места официанта.	6	3
Тема 3. Обслуживание посетителей в торговом зале	Содержание		144/24	
	1.	Ознакомление с правилами и порядком встречи гостей. Правила подхода официанта к столу, подачи меню и карты вин.	12	2
	2.	Оказание помощи в выборе блюд и напитков, предупреждение гостей о сроке приготовления отдельных блюд. Освоение правил рекомендации винно-водочных изделий к заказным блюдам.	6	3
	3.	Овладение техникой приёма заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей, при групповом обслуживании.	6	3
	4.	Проверка сервировки стола, её изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом. Передача заказа на производство.	6	3
	5.	Освоение правил получения продукции буфета (сервис – бара), проверка её качества и соответствия заказу. Отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции.	18	2
	6.	Отработка приёмов и последовательности получения блюд с раздаточной производства: оформление заказа, подготовка посуды, соответствующей блюдам; подогревание посуды и тарелок при подаче горячих блюд; контроль за отпуском блюд (внешнее оформление, температура подачи, отсутствие внешних дефектов).	18	3
	7.	Освоение общих правил и приёмов подачи блюд и напитков: правила подхода к столу при подаче блюд и напитков; техника подачи хлеба и масла; приёмы показа блюд и напитков гостю; раскладывание порционных блюд на тарелки на подсобном столе (при отпуске блюд в суповой миске, баранчике, лотке); расстановка	18	3

		блюд и напитков на столе; организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд.		
	8.	Освоение приёмов и порядка подачи холодных блюд, холодных и горячих закусок; расстановка их на столе, уборка использованной посуды со стола.	18	3
	9.	Освоение приёмов подачи горячих напитков: сервировка стола для кофе, чая, какао; расстановка на столе кондитерских изделий, лимона, молока, сливок, ликёра; общие правила и способы подачи горячих напитков.	12	3
	10.	Освоение приёмов подачи напитков: водок, ликеро-водочных, вин, пива, прохладительных напитков, соков.	6	3
	11.	Освоение приёмов подачи шампанского и овладение навыками откупоривания бутылок и разлива шампанского в бокалы. Изучение особенностей подачи некоторых вин (подогревание, охлаждение).	6	3
	12.	Освоение правил заполнения счёта и подачи его гостю.	6	3
	13.	Освоение правил уборки столов после ухода посетителей и в конце рабочего дня. Сдача посуды и приборов в моечную. приведение стола в порядок.	12	3
<i>Тема 4. Организация обслуживания банкетов и приёмов</i>	Содержание		60/10	
	1.	Участие в приёме заказов на обслуживание торжеств и составлении меню-заказа. Ознакомление с правами и обязанностями заказчика, с возможными схемами рассадки гостей по протоколу.	12	2
	2.	Отработка основных этапов подготовки к проведению банкетов: определение количества обслуживающего персонала, расчёт необходимого количества столов для банкета, посуды, приборов, белья. Составление заявки на производство, в сервис-бар, в сервизную, бельевую.	12	3
	3.	Совершенствование навыков обслуживания неофициальных банкетов: тематическое оформление залов.	18	3
	4.	Составлению меню, сервировка и оформление столов цветами, специальными атрибутами для молодожёнов, юбиляров, гостей, расстановка продукции сервис-бара, холодных блюд и закусок.	12	3
	5.	Отработка навыков подачи банкетных блюд, приготовленных целиком. Овладение комбинированными приёмами (английский и французский метод) подачи горячих закусок, вторых горячих блюд, десерта, горячих напитков.	12	3

	6.	Отработка способов подачи шампанского на банкете-свадьба, приёмов встречи молодожёнов и их обслуживания.	6	3
	7.	Отработка вариантов сервировки фуршетного стола стеклом (одно- и двухсторонняя сервировка, группами, ёлочкой, посольская и др.); тарелками, салфетками, приборами. Подготовка и расстановка на столе ваз с фруктами и цветами, винно-водочных изделий, фруктовых и минеральных вод, соков. Отработка вариантов размещения на столе холодных закусок, соусов, хлеба.	12	3
	8.	Отработка приёмов оформления барных стоек, накрытия стола-бара скатертью, размещения напитков в бутылках, термоса с пищевым льдом, кружонницы с коктейлем, кувшинов с соками, групп рюмок, бокалов, фужеров, стаканов для напитков, инструментов для откупоривания бутылок и открывания банок, салфеток и малого подноса для подачи 1-5 рюмок с напитками.	12	3
	9.	Овладение навыками подачи гостям напитков с подноса; холодных закусок – с подноса или блюда.	12	3
	10.	Отработка приёмов размещения на подносе фужеров, рюмок, стаканов с напитками: «лучами», «крышей», по убывающей и др.	6	3
	11.	Овладение приёмами подачи некоторых горячих закусок в кокотницах, кокильницах с подноса или мельхиорового блюда (люля-кебаб, сосиски-малютки и др.).	12	3
Тема 5. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание		24/4	
	1.	Ознакомление с различными видами специальных услуг и формами обслуживания.	6	1
	2.	Освоение правил обслуживания участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Составление меню, сервировка и оформление столов.	6	3
	3.	Ознакомление с особенностями оказания услуг по обслуживанию торжеств, ритуальных и тематических мероприятий.	12	1
Тема 6. Материально-техническая и информационная базы деятельности бара	Содержание		24/ 4	
	1.	Ознакомление с помещениями бара, их оснащением. Изучение модели и конструктивных особенностей барной стойки. Анализ и оценка планировочного решения и интерьера зала, его оснащения мебелью, места расположения и оформления барной стойки. Взаимосвязь зала с производственными цехами и моечной столовой посуды.	6	1

	2.	Ознакомление с формой и условиями расчёта с посетителями (кассовая машина или компьютерная система для расчёта). Ознакомление с видами оборудования, используемого в баре, его назначением и размещением. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования бара.	6	1
	3.	Ознакомление с видами и ассортиментом посуды, используемой в баре. Анализ соответствия посуды бара его стилю, специализации, классу обслуживания, критериями прочности и безопасности. Ознакомление с инструментами и инвентарём бара (шейкеры, блендеры, миксеры и т.д.). Знакомство с имеющимися в баре барными аксессуарами (свизи стик, соломинки, зонтики, шпажки и т.д.).	6	1
	4.	Ознакомление с меню и картой вин и коктейлей бара, их оформлением. Владение навыками составления различных вариантов меню и карты вин коктейлей в соответствии с назначением и предъявляемым требованиями. Ознакомление с другими средствами информации для потребителей, имеющимися в баре.	6	1
Тема 7. Подготовка бара к обслуживанию. Отработка приёмов и методов приготовления смешанных напитков	Содержание		48/8	
	1.	Проверка исправности и подготовка к работе оборудования бара. Приобретение навыков получения, подбора и подготовки (полировки) посуды и приборов. Подготовка к работе инвентаря и мерной посуды.	6	1
	2.	Ознакомление с имеющимся в баре ассортиментом алкогольных и безалкогольных напитков, используемых для приготовления различных коктейлей, другими основными, дополнительными и сопутствующими компонентами.	6	2
	3.	Ознакомление с порядком получения с производства (кладовой) необходимой продукции (товаров), её подготовки к реализации.	2	1
	4.	Подготовка рабочего места к работе. Составление карты организации рабочего места бармена. Подготовка и оформление барной стойки. Рациональное размещение на ней посуды, инвентаря, компонентов, используемых для приготовления и оформления коктейлей.	4	3
	5.	Ознакомление с основными правилами приготовления смешанных напитков в шейкере, блендере, в посуде подачи, в смесительном стакане. Освоение техники приготовления напитков методами: «shake», «blend», «build», «stir».	12	2
	6.	Овладение навыками использования различных мер объёма и работы с джиггером. Подготовка льда. Отработка элементов фристайла.	18	3

		Отработка навыков порционирования и разлива напитков в посуду для отпуска на счёт (stil-stop). Овладение навыками подбора и подготовки элементов оформления готовых напитков.		
Тема 8. Отработка навыков обслуживания посетителей в баре	Содержание		78/13	
	1.	Встреча гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей, приём заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков, кондитерской продукции и пр. с использованием метода убеждающей продажи, выполнение заказа.	12	3
	2.	Отработка навыков самостоятельного приготовления и подачи коктейлей, обслуживания посетителей за барной стойкой и в торговом зале бара. Сочетание элементов обслуживания в зависимости от вида бара, метода и формы обслуживания, пожеланий посетителя.	12	3
	3.	Овладение приёмами приготовления и оформления безалкогольных смешанных напитков различных групп: безалкогольные аперитивы, физы, флипы, эг-ноги, молочные напитки, напитки с мороженым, коблеры. Анализ отличительных особенностей ингредиентов, технологии и методов приготовления, отпуска безалкогольных смешанных напитков различных групп	6	3
	4.	Овладение приёмами приготовления и оформления длинных смешанных напитков различных групп («хайбол», «Коллинз», «кулер») Отработка последовательности и техники соединения компонентов, методов приготовления. Отработка приёмов оформления и отпуска готовых напитков.	6	3
	5.	Овладение приёмами приготовления и оформления средних смешанных напитков различных групп (джулепы, сангари, фиксы, коблеры).	6	3
	6.	Отработка технологии и навыков приготовления и оформления пуншей (горячей и холодного), крюшонов, глинтвейна, сбитня, медового напитка.	6	3
	7.	Овладение навыками подбора посуды, подготовки инвентаря, приёмами и методами приготовления, оформления и подачи коктейлей-аперитивов на основе джина, виски, водки, рома, ароматизированных вин.	6	3
	8.	Отработка технологии и навыков приготовления и оформления коктейлей-диджестивов различных групп: сауэр, фрозен, со сливками, слоистые, оyster, кордиал, фраппе, мист, фруктовых с	6	3

		шампанским.		
	9.	Освоение навыков расчёта с посетителями в баре. Сбор посуды, уборка барной стойки, инструментов, инвентаря.	6	3
	10.	Ознакомление с отчётностью в баре. Овладение навыками составления отчётной документации.	12	2

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Перечень необходимого программного обеспечения

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицсертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лицсертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

4.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>
- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
- База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база данных содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>

4.3 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

ОСПО располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом специальности и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	УП. Учебная практика	Кабинет организации и технологии обслуживания № 834 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. персональный компьютер с монитором-1шт; 2. проектор -1шт; 3. экран-1шт; 4. образцы столовой посуды, приборов, белья; Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место преподавателя; 3. учебная доска; 4. шкафы-5шт.
		Производственные площадки базовых организаций	
2	ПП. Производственная практика (по профилю)	Кабинет организации и технологии обслуживания №	Оборудование: 5. персональный компьютер с монитором-1шт; 6. проектор -1шт;

	специальности)	834 ул. Лиды Прушинской, зд.2	7. экран-1шт; 8. образцы столовой посуды, приборов, белья; Мебель: 5. посадочные места по количеству обучающихся; 6. рабочее место преподавателя; 7. учебная доска; 8. шкафы-5шт.
		Производственные площадки базовых организаций	

4.4 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основная литература:

1. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с. — (Профессиональное образование). Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=752579>

Дополнительная литература:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>

Нормативный материал:

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». - 2-е изд. - М.:ИНФРА-М,2001.-35с.
2. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 №1036.
3. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий».
4. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
5. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

Интернет-ресурсы:

<http://www.prorestoran.com/>
<http://www.dom-restoratora.ru/media/>
<http://www.barclass.ru/>
<http://www.mjcc.ru/>
<http://www.foodestet.ru/2009/12/kultura-zastolya/>

4.5 Общие требования к организации образовательного процесса

Практика является обязательным разделом ООП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся

Учебная и производственная практики проводятся о при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализовываются концентрированно в несколько периодов.

Практики проводится в организациях общественного питания.

По окончании учебной и производственной практик студентам выставляется оценка на основании текущего и итогового контроля их работы - квалификационного экзамена.

Студенты, не выполнившие программы практики, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

При разработке программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики образовательное учреждение может корректировать учебное время по видам практик и самостоятельно разрабатывает требования к минимуму содержания и уровню подготовки студента с учетом пожеланий заказчика специалистов и особенностей специальности.

4.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

К руководству практикой студентов привлечены руководители из числа работников профильных организаций, предприятий и учреждений.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	- подготовка рабочего места к работе; - составление карты организации рабочего места бармена; - подготовка и оформление барной стойки, размещение на ней посуды, инвентаря, компонентов, используемых для приготовления и оформления коктейлей.	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производстве нной практике</i>
ПК 2.2 Обслуживать потребителей бара, буфета	- встреча гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей, приём заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков, кондитерской продукции и пр. с использованием метода убеждающей продажи, выполнение заказа, - приготовление и подача коктейлей, обслуживание посетителей за барной стойкой и в торговом зале бара.	
ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания	- использование мерной посуды, весоизмерительного оборудования; - работа с льдогенератором; - эксплуатация кофемашины; - приготовление коктейлей в блендере.	
ПК 2.4 Вести учетно- отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	-снятие остатков в баре; -составление отчётной документации.	

<p>ПК 2.5 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции</p>	<p>-приготовление закусок несложного приготовления: бутерброды, канапе, сырные палочки и др.;</p> <p>- приготовление и порционирование несложных десертов.</p>	
<p>ПК 2.6 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета</p>	<p>-расчет потребителей;</p> <p>- работа на механизированных (ККА) и автоматизированных (R-Keerer) устройствах.</p>	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>

профессионального и личностного развития.		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	<i>Экспертное наблюдение при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>

<p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно – правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов</p>	<p>- демонстрация знаний действующего законодательства , требований нормативно-правовых документов , а также требований стандартов и иных нормативных документов ,</p>	<p><i>Экспертное наблюдение при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>
--	--	---