

РОСЖЕЛДОР
**Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования**
«Ростовский государственный университет путей сообщения»
(ФГБОУ ВО РГУПС)

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор М.А. Кравченко

Кафедра "Управление индустрией туризма"

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Освоение профессий рабочих «Бармен», «Официант»**

по Учебному плану

специальности среднего профессионального образования
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Квалификация специалиста среднего звена "Специалист по туризму и гостеприимству"

Ростов-на-Дону
2024

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Освоение профессий рабочих «Бармен», «Официант» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности для специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 1100 от 12.12.2022.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ТУРОПЕРАТОРСКИХ И ТУРАГЕНТСКИХ УСЛУГ ...	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ТУРОПЕРАТОРСКИХ И ТУРАГЕНТСКИХ УСЛУГ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – образовательной программы) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Освоение профессий рабочих "Бармен", "Официант" и соответствующие ему профессиональные компетенции и общие компетенции.

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК	-

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование вида деятельности, профессиональных компетенций
ПМ	Освоение профессий рабочих «Бармен», «Официант»
ДПК-4.1	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

знать	законодательство российской федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; основы трудового законодательства Российской Федерации; основы организации деятельности предприятий питания; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; теории мотивации персонала и его психологические особенности; теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; технологии производства на предприятиях питания; требования охраны труда на рабочем месте; специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале; правила подготовки торгового зала, бара, столового белья посуды и приборов к работе; методы организации труда официантов, барменов; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; порядок оформления счетов и расчета с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правила культуры обслуживания, протокола и этикета
-------	--

уметь	анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы; контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте; подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме, массовых банкетных мероприятиях, в том числе на выездных; осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных 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 ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену
владеть навыками	оценки материальных ресурсов предприятия питания; оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания; планирования текущей деятельности предприятия питания формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; координации и контроля деятельности предприятия питания; планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале; проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы; распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы; координации деятельности сотрудников производственной службы; контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы; взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания; управления конфликтными ситуациями в коллективе; реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности; организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте; приема и оформления заказа на бронирование столика; приема и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку; предоставления информации об организации питания; ведения учета заказанных столиков в зале организации питания; встречи и приветствия гостей в организации питания; информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах; размещения гостей за столом в зале организации

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Вид учебной работы	Объем часов
Общая учебная нагрузка	222
Аудиторная учебная нагрузка (с преподавателем)	96
лекции	48
практические занятия	48
курсовая работа	-

Производственная практика	72
Самостоятельная работа обучающегося	120
Промежуточная аттестация – экзамен по модулю	6

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
ДПК 4.1.	МДК.04.01 Выполнение работ по профессиям рабочих "Бармен", "Официант"	72
ДПК 4.1.	МДК.04.02 Технологии организации услуг питания	72
ДПК 4.1.	ПП.04.01 Производственная практика	72
ДПК 4.1.	ПМ.04.01(К) Экзамен по модулю	6
	Всего:	222

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов
1	2	3
МДК.04.01" Выполнение работ по профессиям рабочих "Бармен", "Официант"	Темы лекций:	16
	Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей	2
	Обслуживание посетителей	2
	Банкеты и приёмы	2
	Обслуживание по типу «шведского стола». Обслуживание праздничных вечеров. Кейтеринг.	2
	Основы барного дела	2
	Средства обслуживания потребителей	2
	Ассортимент продукции бара.	2
	Смешанные напитки. Классификация. Технология приготовления и использования специфических компонентов	2
	Практические занятия:	30
	Идентификация столовой посуды. Составление акта на бой, лом посуды. Составление и оформление меню со свободным выбором блюд. Составление и оформление меню дневного рациона Составление и оформление меню комплексных обедов. Составление и оформление карты вин. Техника полировки тарелок, стекла, столовых приборов. Техника накрытия столов скатертями. Техника складывания салфеток различной формы. Выполнение предварительной сервировки стола.	8
	Прием заявки на банкет. Выполнение сервировки банкетного стола с полным обслуживанием. Выполнение сервировки банкетного стола с частичным обслуживанием. Выполнение сервировки фуршетного стола Выполнение сервировки банкет-коктейль. Выполнение сервировки чайного стола. Выполнение сервировки шведского стола. Выполнение тематической сервировки столов.	6
	Распознавание класса баров по архитектурно-художественному оформлению торговых помещений и технического оснащения. Подбор оборудования, барного инвентаря для рабочего места бармена. Идентификация посуды, приборов, барного инвентаря по натуральным образцам. Составление меню для различных видов бара. Составление карты вин и коктейлей бара. Подготовка бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей. Оформление барной стойки, витрины. Изучение правил безопасной эксплуатации применяемого в барах оборудования, видео и звуковоспроизводящей аппаратуры. Отработка основных приемов работы бармена за барной стойкой. Встреча посетителей бара, прием и оформление заказ. Отработка алгоритма исполнения заказа в баре. Подбор музыкальных композиций для их использования в барах. Отработка техники откупоривания бутылок и порционного и свободного разлива напитков. Подбор	8

	бокалов для заказанных напитков. Отработка правил поведения при работе с клиентами.	
	Формирование ассортимента продукции, готовой к реализации без кулинарной обработки для конкретного вида бара. Формирование ассортимента продукции собственного производства для конкретного вида бара. Формирование ассортимента компонентов для приготовления напитков и коктейлей для конкретного вида бара. Составление меню, карты вин, карты коктейлей. Составление прейскурантов. Составление напитков и коктейлей на основе крепкоалкогольных напитков. Отработка техники подачи безалкогольных и алкогольных напитков, изучение правил подбора посуды для подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Отработка техники приготовления и оформления классических безалкогольных напитков и коктейлей. Отработка техники приготовления горячих смешанных напитков. Правила подачи.	8
	Самостоятельная работа обучающихся:	24
	Характеристика предприятий общественного питания. Производственные помещения предприятий общественного питания. Торговые помещения предприятий общественного питания. Культура обслуживания на предприятиях общественного питания. Современное состояние и тенденции развития баров. Перспективные направления форм обслуживания в барах. Сомелье – секреты профессионализма. История создания алкогольных напитков. Современные безалкогольные напитки. Употребление в разных странах алкогольных напитков. История возникновения коктейля. История появления молочных коктейлей и коктейлей с мороженым. Всё о кофе – от истории до мастерства приготовления. Разновидность и способы приготовления национальных напитков.	
	Промежуточная аттестация: зачет	2
МДК.04.02 Технологии организации услуг питания	Темы лекций:	32
	История русской и зарубежной ресторации.	2
	Ресторанный бизнес и перспективы его развития в России и за рубежом.	2
	Особенности организации работы службы, отделов питания гостиничного комплекса.	4
	Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы, отделов питания.	4
	Управление персоналом в организациях питания.	2
	Аттестация и мотивация работников предприятий питания.	4
	Специальные виды услуг и формы обслуживания.	6
	Контроль и качество предоставления услуг потребителям.	4
	Потребности и формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания.	4
	Практические занятия:	14
	История русской и зарубежной ресторации. Ресторанный бизнес и перспективы его развития в России и за рубежом.	2
	Особенности организации работы службы, отделов питания гостиничного комплекса.	2
	Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы, отделов питания.	2
	Управление персоналом в организациях питания. Аттестация и мотивация работников предприятий питания.	2
Специальные виды услуг и формы обслуживания.	2	

	Контроль и качество предоставления услуг потребителям.	2
	Потребности и формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания .	2
	Самостоятельная работа обучающихся:	24
	Кухни народов мира. Характеристика отдельных типов предприятий общественного питания за рубежом. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания. Управление текущей деятельностью предприятия питания. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания.	
	Промежуточная аттестация: зачет	2
Производственная практика:		72
Экзамен по модулю:		6
Всего:		222

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

В процессе реализации модуля используется материально-техническая база ФГБОУ ВО РГУПС, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторных и практических занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Необходимый для реализации профессионального модуля перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся;
- учебные наглядные пособия;
- технические средства обучения.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. - 4-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2024. - 396 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15649-2. - Текст : электронный

2. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. - 2-е изд. - Москва : Издательство Юрайт, 2024. - 184 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12555-9. - Текст : электронный

3. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2024. - 349 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-11691-5. - Текст : электронный

4. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - Москва : Издательство Юрайт, 2024. - 349 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15571-6. - Текст : электронный

Дополнительная:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А.

Батраева. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2024. - 397 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15495-5. - Текст : электронный

2. Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. - 2-е изд. - Москва : Издательство Юрайт, 2024. - 184 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-10698-5. - Текст : электронный

3. Шубаева, В. Г. Маркетинговые технологии в туризме: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Г. Шубаева, И. О. Сердобольская. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 120 с. - (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10550-6. – Текст: электронный.

4. Скобельцына, А. С. Технология и организация информационно-экскурсионной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / А. С. Скобельцына, А. П. Шарухин. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 251 с. - (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18077-0. – Текст: электронный

5. Бугорский, В. П. Организация туристской индустрии. Правовые основы: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Бугорский. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 165 с. - (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02282-7. – Текст: электронный

6. Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 188 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13958-7. – Текст : электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	---------------------------------------	----------------------------------

<p>ДПК-4.1 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания</p>	<p>знать: законодательство российской федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; основы трудового законодательства Российской Федерации; основы организации деятельности предприятий питания; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; теории мотивации персонала и его психологические особенности; теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; технологии производства на предприятиях питания; требования охраны труда на рабочем месте; специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале; правила подготовки торгового зала, бара, столового белья посуды и приборов к работе; методы организации труда официантов, барменов; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; порядок оформления счетов и расчета с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правила культуры обслуживания, протокола и этикета.</p> <p>Уметь: анализировать результаты деятельности</p>	<p>Оценка результатов: - устный опрос; - контроль выполнения индивидуальных заданий; - выполнение тестовых заданий по темам МДК; - результаты выполнения работ по производственной практикам; - зачет по МДК.04.01; - зачет по МДК.04.02; - экзамен по модулю.</p> <p>Экспертная оценка по результатам деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях; - при выполнении работ на различных этапах учебной и производственной практик.</p>
--	---	---

	<p> производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы; контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте; подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме, массовых банкетных мероприятиях, в том числе на выездных; осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных 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 ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену </p>	
--	--	--

	<p> владеть навыками: оценки материальных ресурсов предприятия питания; оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания; планирования текущей деятельности предприятия питания формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; координации и контроля деятельности предприятия питания; планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале; проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы; распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы; координации деятельности сотрудников производственной службы; контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы; взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания; управления конфликтными ситуациями в коллективе; реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности; организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте; приема и оформления заказа на бронирование столика; приема и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку; предоставления информации об организации питания; ведения учета заказанных столиков в зале </p>	
--	--	--

	организации питания; встречи и приветствия гостей в организации питания; информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах; размещения гостей за столом в зале организации	
--	---	--