

**Приложение 3.3.19.
к ОПОП по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании**

Министерство образования Нижегородской области

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

*для программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(заочное обучение)*

**Ардатов
2017**

Рассмотрено на заседании методической комиссии преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1

Ермакова Т.М.Ермакова

«8» 08 2017

Разработчики:

-Комкова О.И. – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

- Комкова Т.Н. – педагог-психолог ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	30

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания** разработана для программы подготовки специалистов среднего звена на основе ФГОС по специальности среднего профессионального образования **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** (базового уровня) для обучающихся на базе основного общего образования. Учебная программа профессионального модуля является образовательной программой в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 4.3.2. Организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования для специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (квалификация – «менеджер»).

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

Иметь практический опыт:

- Организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- Управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- Определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций;
- Оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс с подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники

- подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленным и требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуги формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции и сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- критерии и показатели качества обслуживания

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Очная форма обучения

максимальной учебной нагрузки обучающегося 996 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 748 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 248 часов.
 учебная практика-108 часов ;
 производственная практика-144 часа.

Заочная форма обучения

максимальной учебной нагрузки обучающегося 126 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 870 часов.
 учебная практика– 108 часов;
 производственная практика-144;
 курсовая работа-30 часов.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: 4.3.2. Организация обслуживания в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
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 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Тематический план профессионального модуля

Код профессии	Наименование раздела в профессиональном модуле	Всего часов (максимальная учебная нагрузка (включая) очное обучение)	Всего часов (максимальная учебная нагрузка (включая) очное обучение)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика			
				Объем аудиторной учебной нагрузки обучающегося		в т.ч. лабораторные практические занятия часов, (очное обучение)	в т.ч. лабораторные практические занятия часов, (очное обучение)	Самостоятельная работа обучающегося, часов (очное обучение)	С	Учебная, часов	Производственная, часов
				всего часов	в т.ч. очное обучение						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.5	Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания.	381	68	254	24	138	14	127	31		
ПК 2.2	Раздел 2. Психология и этика профессиональной деятельности.	132		88	28	40	8	44	10		
ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.6	Раздел 3. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	231		154	30	54	18	77	20		
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	144						108		144	
	Всего:	996		496		232	40	248	618	108	144

Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов очное обучение	Объем часов заочное обучение	Уровень освоения
1	2	3		4
МДК02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания				
Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания				
Тема 1.1. Общая характеристика процесса обслуживания	Содержание учебного материала	6	1	
	1. Цели и задачи обслуживания, правила и нормы			1
	2. Классификация услуг общественного питания			1
	3. Методы и формы обслуживания			1
Тема 1.2. Характеристика торговых помещений, и их оснащение	Содержание учебного материала	6		
	1. Торговые помещения: понятие, виды, назначение			2
	2. Вспомогательные помещения: характеристика, организация работы			2
	3. Взаимосвязь залов, производственных и вспомогательных помещений			2
	Практическое занятие			
	1. Экскурсия в ресторан с целью ознакомления с видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания. Анализ взаимосвязи торговых и производственных помещений, оснащения залов.			4
Тема 1.3. Столовая посуда, приборы, белье	Содержание учебного материала	6	1	
	1. Столовая посуда: виды, ассортимент, назначение			2
	2. Основные приборы: виды, назначение, характеристика			2
	3. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика, использование			2
	Практическое занятие			

	1.	Идентификация(распознавание) ассортимента столовой посуды,приборов, белья.Оформление,заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посудой,приборами по нормам оснащения (в соответствии с заданием преподавателя). Составление акта на бой,лом,утрату посуды и приборов.	6	1	
Тема1.4.Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала		6		
	1.	Меню:информационное средство,виды,требования к составлению			2
	2.	Карта вин:назначение,правила составления и оформления			2
	3.	Сомелье–профессия в ресторанном бизнесе			2
	Практическое занятие				
1.	Составление различных видов меню(по заданию преподавателя)Составление карты вин ресторана(по заданию преподавателя)	2	2		
Тема1.5.Этапы организацииобслуживания.	Содержание учебного материала		20	2	
	1.	Подготовка торговых помещений к обслуживанию:назначение,основные операции			2
Подготовка к обслуживанию потребителей.	2.	Расстановка мебели в залах			2
	3.	Сервировка столов: понятие , назначение, виды, последовательность, основные требования			2
	4.	Предварительная сервировка.			2
	5.	Дополнительная сервировка.			2
	6.	Виды складывания салфеток.			3
	7.	Подготовка официанта к работе,требования,предъявляемые к официанту			2
	8.	Коммуникативные качества официанта, правила вербального и невербального общения.			2
	9.	Форменная одежда обслуживающего персонала.			2
	10.	Методы организации труда официантов,графики выхода на работу			2
	Практические занятия				12
	1.	Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена. Подбор и подготовка посуды,освоение приемов сервировки столов для завтрака,бизнес-ланча,комплексного обеда,обеда по меню заказных блюд,ужина,складывания салфеток. Предварительная сервировка столов.Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания.Досервировка стола в соответствии с полученным заказом			
Тема1.6.Организация обслуживания потребителей в ресторанах	Содержание учебного материала		18	2	
	1.	Основные элементы обслуживания:встреча гостей,размещение их в зале,предложение меню и карты вин,прием и оформление заказа.			2
	2.	Основные способы подачи блюд			2
	3.	Получение буфетной продукции			2
	4.	Подача холодных блюд и закусок,горячих закусок.			2
	5.	Подача супов и вторых блюд.			2

	6.	Подача сладких блюд, напитков, специй и приправ			2
	7.	Расчет с потребителями			2
	8.	Уборка и замена использованных тарелок, приборов, скатертей			2
	9.	Показатели культуры обслуживания			2
	10.	Правила этикета			2
	Практические занятия		12	2	
	1.	Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом. Заполнить таблицу по теме: подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с меню. Заполнить таблицу по тем: Рекомендации прохладительных и алкогольных напитков к блюдам.			
Тема 1.7. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала		6	1	
	1.	Виды банкетов, порядок их обслуживания			2
	2.	Дипломатические приемы			2
	3.	Обслуживание в номерах гостиниц			2
	4.	Обслуживание участников съездов, конгрессов, совещаний.			2
	5.	Банкет-фуршет.			2
	6.	Прием-коктейль.			2
Тема 1.7.1. Классификация приемов и банкетов	Содержание учебного материала		6		
	1.	Обслуживание по типу «Шведский стол» и сырной тележки.			2
	2.	«Бокальница», коктейль, прием-фуршет.			2
	3.	Обслуживание свадебного банкета.			2
Тема 1.7.2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	Содержание учебного материала		8	1	
	1.	Составление меню, расчет количества обслуживающего персонала; расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья			2
	2.	Определение вариантов расстановки столов; накрытие столов скатертями; оформление юбкой			2
	3.	Сервировка стола тарелками, приборами, фужерами			2
	4.	Организация подачи аперитива, закусок, супов, горячих блюд, десерта, шампанского, горячих напитков, табачных изделий			2
Тема 1.7.3. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	Содержание учебного материала		4		
	1	Составление заявок на производство, в сервизную и бельевую			2
	2	Особенности организации проведения банкета			2
	3	Роль официантов при проведении банкета за столом с частичным обслуживанием			2
	4.	Инструктаж официантов перед обслуживанием участников банкета			2
Тема 1.7.4. Банкет-фуршет.	Содержание учебного материала		4	1	
	1.	Определение, назначение, отличительная особенность			2
	2.	Виды сервировки фуршетных столов стеклянной посудой			2
	3.	Подготовка и расстановка на столе приборов.			2
	4.	Обслуживание участников приема-фуршет			2

Тема1.7.5 Прием-коктейль	Содержание учебного материала		4	1	
	1.	Характеристик априема-коктейль			2
	2.	Обслуживание приема-коктейль			2
	3.	Банкет-коктейль			2
	4.	Приемы работы бармена при обслуживании гостей за барной стойкой, подготовка аперитива,способы расстановки напитков и вино-водочных изделий нап односе			2
Тема1.7.6. Банкет-чай	Содержание учебного материала		2		
	1.	Особенности обслуживания банкета-чая			2
	2.	Способы сервировки стола.			2
	3.	Особенности организации официальных банкетов			2
	Практические занятия				10
1.	Обслуживание приемов и банкетов. Организацияобслуживания банкетов застолом. Организация проведения банкетов-фуршет, банкетов-коктейль и комбинированных банкетов.				
Тема1.7.7 .Комбинированные банкеты	Содержание учебного материала		4	1	
	1.	Современные формы обслуживания			2
	2.	Обслуживание праздничных вечеров			2
Тема1.7.8. Обслуживание не официальных банкетов	Содержание учебного материала		8		
	1.	Банкет«Деньрождения»:характеристика,особенности проведения			2
	2.	Банкет«Юбилей»:характеристика,особенности проведения			2
	3.	Банкет«8марта»:характеристика,особенности проведения			2
	4.	Банкет«Встреча друзей»:характеристика,особенности проведения			2
Тема1.8. Специальные виды и формы обслуживания	Содержание учебного материала		12	1	
	1.	Специальные виды услуг:определение,классификация			2
	2.	Питание спортсменов,организация обслуживания			2
	3.	Сервировка завтраков на подносе или сервировочной тарелке			2
	4.	Характеристика работы мини-бара			2
	5.	Услуги по организации обслуживанию воскресного бранча,кофе-паузы			2
	6.	Особенности предоставления услуг в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий			2

	7.	Услуги по доставке кулинарной продукции кондитерских изделий по заказам			2
	8.	Обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта			2
	9.	Характеристика специальных видов обслуживания–«стол-экспресс»			2
	10.	Характеристика специальных видов обслуживания–«зал-экспресс»			2
	11.	Характеристика обслуживания по типу кейтеринг			2
	12.	Организация пикника,барбекю,летних кафе			2
	Практическое занятие				
	1.	Современные формы организации питанияи обслуживания.Организацияобслуживанияв местах массового отдыха и на транспорте.	2	1	
Тема1.9. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	Содержание учебного материала		6		
	1.	Виды туризма,классы обслуживания			2
	2.	Перечень услуг,предоставляемых иностранным туристам			2
	3.	Составление меню,порядок расчетов			2
	4.	Обслуживание индивидуальных туристов в ресторане			2
	5.	Расчет по кредитным карточкам,оформление счетов			2
	6.	Оформление договоров,путевок,ваучеров на обслуживание иностранных туристов			2
	Практическое занятие				
1.	Ознакомление с организацией обслуживания индивидуальных и групповых иностранных туристов в предприятиях питания.	4	1		
Тема1.10. Организацияо обслуживания гостей на высшем уровне(VIP)	Содержание учебного материала		6	1	
	1.	Организация обслуживания гостей на высшем уровне			2
	2.	Транширование:понятие,назначение,ассортимент блюд для порционирования			2
	3.	Фламбирование:понятие,ассортимент блюд для фламбирования,особенности подачи			2
Тема1.11. Организацияобсл уживания социального питания	Содержание учебного материала		6		
	1.	Обслуживание на предприятиях с рассредоточенными коллективами			2
	2.	Организация питания для работников вечернюю и ночную смены			2
	3.	Лечебно-профилактическое питание на предприятиях			2
	4.	Организация питания учащихся общеобразовательных школ			2
	5.	Организацияпитания студентов высших и средних СУЗиПТУ			2
Тема1.12. Организацият руда обслуживающего персонала	Содержание учебного материала		6	1	
	1.	Факторы,влияющие на условия труда в организациях общественного питания			2
	2.	Разделение и кооперация труда работников торгового зала			2
	3.	Общие требования к обслуживающему персоналу в соответствии сГОСТ			2
	4.	Квалификационная характеристика официантов			2
Самостоятельная работа при изучении раздела1. Организация обслуживания в организациях общественного питания			107	150	
1. Составление отчета по материаламэкскурсии.					
2. Определение площади залов, необходимого количества мебели для их оснащения, расстановка мебели и столов в торговом зале,подбор элементов внутреннего убранства,униформы официантов.					

3. Расчет столового белья,посуды,приборов для ресторана,кафе,бара в соответствии норм оснащения.				
4. Составление рефератов, фотоальбомов по тем «История появления и характеристика столовой посуды, приборов, белья»				
5. Анализ меню предприятия. Оформление меню и карты вин в соответствии с остилемитематической направленностью предприятия(по месту прохождения практики)				
6. Отработка приемов подготовки посуды,приборов и сервировки стола на 1персону.				
7. Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с полученным заказом(поместу прохождения практики).				
8. Подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с содержанием заказа,рекомендации вино-водочных изделий к блюдам по карте вин (поместу прохождения практики).				
9. Подготовка реферата по теме«Правила этикета за столом».				
10. Составление схем рассадки и обслуживания по протоколу определенного количества участников банкета				
11. Подготовка реферата по теме«Протокол и этикет для деловых людей».				
12. Составление схем различных вариантов сервировки фуршетных столов стеклом,тарелками,приборами.				
13. Расчет количества напитков,кулинарных и кондитерских изделий для приема-коктейля.				
14. Составление схемы организации рабочего места бармена на приеме-коктейль.				
15. Составление схем сервировки стола для банкета-чай.				
16. Подготовка реферата по теме«Традиции чаепития в России,Англии,Франции, Японии».				
17. Разработка тематического стола по одному из видов неофициального банкета.				
18. Оформление схемы расстановки продукции на шведском столе.				
19. Подготовка реферата по теме «Обслуживание пассажиров в пути следования железнодорожного, водного и воздушного транспорта»				
20. Изучение рекомендаций подачил ликеро-водочных изделий и прохладительных напитков при обслуживании гостей на высшем уровне.				
21. Подготовка сообщений,рефератов по теме«Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы»				
Раздел2.Национальные традиции в культуре питания				
Тема2.1.Введение	Содержание учебного материала	2		
	1. Цель,задачи раздела.			1
	2. Межпредметные связи.			1
	3. Современное состояние рынка национальных кухонь.			2
Тема2.2.Татарская национальная кухня	Содержание учебного материала	4	1	
	1. Меню татарской кухни.			2
	2. Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций.			2
	2. Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей.			2
Тема2.3.Кавказская национальная кухня	Содержание учебного материала	4		
	1. Меню кавказской кухни.			2
	2. Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций.			2
	2. Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей.			2

Тема2.4. Украинская национальная кухня	Содержание учебного материала		4	1	
	1.	Меню украинской кухни.			2
	2.	Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций.			2
	3.	Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей.			2
Тема2.5. Восточная национальная кухня	Содержание учебного материала		4		
	1.	Меню восточной кухни.			2
	2.	Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций.			2
	3.	Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей.			2
Тема2.6. Японская национальная кухня	Содержание учебного материала		4	1	
	1.	Меню японской кухни.			2
	2.	Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций.			2
	3.	Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей.			2
Тема2.7. Европейская национальная кухня	Содержание учебного материала		6		
	1.	Меню европейской кухни.			2
	2.	Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций.			2
	3.	Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей.			2
Самостоятельная работа при изучении раздела2.Национальные традиции в культуре питания			10	100	
<ul style="list-style-type: none"> 1. Особенности армянской национальной кухни. 2. Особенности грузинской национальной кухни. 3. Особенности узбекской национальной кухни. 4. Особенности таджикской национальной кухни. 5. Особенности итальянской национальной кухни. 6. Особенности французской национальной кухни. 7. Особенности немецкой национальной кухни. 8. Особенности английской национальной кухни. 					
Раздел3.Прогрессивные формы обслуживания в общественном питании					
Тема3.1. Введение	Содержание учебног о материала		2		
	1.	Цель,задачи раздела.			1
	2.	Межпредметные связи.			1
	3.	Характеристика особенностей прогрессивных форм обслуживания			2
Тема3.2 Чайный стол	Содержание учебного материала		2	1	

	1.	Составление меню.			2
	2.	Дизайн и оформление.			3
	3.	Особенности сервировки.			3
	4.	Особенности расчета.			2
Тема3.3.Стол саморасчета	Содержание учебного материала		2	1	
	1.	Составление меню.			2
	2.	Дизайн и оформление.			3
	3.	Особенности сервировки.			3
	4.	Особенности расчета.			2
Тема3.4.Фондю	Содержание учебного материала		2		
	1.	Составление меню.			2
	2.	Дизайн и оформление.			3
	3.	Особенности сервировки.			3
	4.	Особенности расчета.			2
Тема3.5.Фламбирование	Содержание учебного материала		2		
	1.	Особенности приготовления пищи в условиях естественного огня.			2
	2.	Ассортимент блюд для фламбирования.			2
	3.	Особенности подачи и оформления блюда.			2
Тема3.6.Кофе-брейк, кофе-пауза	Содержание учебного материала		2	1	
	1.	Составление меню.			2
	2.	Дизайн и оформление.			3
	3.	Особенности сервировки.			3
	4.	Особенности расчета.			2
Тема3.7.Шведский стол	Содержание учебного материала		2	1	
	1.	Составление меню.			2
	2.	Дизайн и оформление.			3
	3.	Особенности сервировки.			3
	4.	Особенности расчета.			2
Тема3.8.Воскресный бранч	Содержание учебного материала		2		
	1.	Составление меню.			2
	2.	Дизайн и оформление.			3
	3.	Особенности сервировки и обслуживания воскресного бранча.			2
Тема3.9.Бизнес-ланч	Содержание учебного материала		2	1	
	1.	Составление меню.			2
	2.	Дизайн и оформление.			3
	3.	Особенности сервировки.			3
	4.	Особенности расчета.			2
Тема3.10.Кейтеринг	Содержание учебного материала		2		
	1.	Составление меню.			3
	2.	Особенности доставки готовых блюд.			2

	3.	Особенности расчета.			2
Тема3.11.Транширование	Содержание учебного материала		2		
	1.	Составление ассортимента блюд для порционирования.			
	2.	Инвентарь,посуда,приборы.			
	3.	Организация рабочего места и последовательность операций.			
	4.	Особенности демонстрации блюд.			
					3
					2
					2
					3
Тема3.12.Обслуживание гостей на высшем уровне	Содержание учебного материала		2	1	
	1.	Особенности делового этикета.			
	2.	Особая форма одежды официантов.			
	3.	Особенности подачи блюд.			
Тема3.13.Пикник	Содержание учебного материала		2		
	1.	Организация пикника.			
	2.	Составление меню.			
	3.	Форма одежды официантов.			
	4.	Подбор посуды и инвентаря.			
Тема3.14.Барбекю	Содержание учебного материала		2		
	1.	Организация барбекю.			
	2.	Составление меню.			
	3.	Форма одежды официантов.			
	4.	Подбор оборудования ,посуды и инвентаря.			
Тема3.15.Обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта	Содержание учебного материала		2	1	
	1.	Особенности обслуживания потребителей на железнодорожном транспорте.			
	2.	Особенности обслуживания потребителей на водном транспорте.			
	3.	Особенности обслуживания потребителей на воздушном транспорте.			
	4.	Особенности обслуживания потребителей на автомобильных дорогах.			
Самостоятельная работа при изучении раздела3.Прогрессивные формы обслуживания в общественном питания			10	63	
	1. Подготовка сообщений по темам: «Чайные традиции разных стран мира»,«Разновидности фондю».				
	2. Разработка тематики шоу при выполнении фламбирования.				
	3. Подбор сорта кофе при организации кофе-брейкакофе-пауз.				
	4. Оформление схемы расстановки блюд для шведского стола.				
	5. Разработка тематики для воскресного бранча.				
	6. Подбор блюд для транширования.				
	7. Разработка меню для приема гостей на высшем уровне.				
Экзамен					
МДК02.02 Психология и этика профессиональной деятельности					
Раздел1.Психология и этика профессиональной					

деятельности				
Тема 1.1. Деловое общение и его характеристики	Содержание учебного материала		20	4
	1.	Понятия: «общение», «деловое общение», «коммуникация». Различные подходы к понятиям «общение» и «коммуникация». Формы общения: основные функции общения, аспекты общения. Виды и особенности делового общения. Жанры делового общения.		2
	2.	Невербальные средства общения. Значение невербальной коммуникации. Функции невербального общения. Особенности невербальных средств общения. Кинесические средства общения, классификация, содержание. Визуально-вербальный контакт.		2
	3.	Особенности межкультурной деловой коммуникации. Типичное поведение представителей разных культур, национальные особенности невербальных средств общения. Национальные черты деловых юдей: американцы, англичане, немцы, французы, итальянцы, японцы, китайцы, россияне		2
	Практические занятия		4	2
	1.	Определение психологического «профиля» иностранных гостей методом визуального и аудиального профилирования.	2	
	2.	Изучение вопроса «Значение межкультурной деловой коммуникации»	2	
Тема 1.2. Технологии делового общения.	Содержание учебного материала		20	4
	1.	Условия эффективного общения. Принципы, методы и правила эффективного общения. Наиболее распространенные организационные приемы в деловом общении. Позиции отношения к собеседнику. Наиболее распространенные приемы убеждения. Механизм влияния на людей и рекомендации по его применению.		2
	2.	Правила ведения деловых бесед и совещаний. Переговоры. Виды деловых бесед: кадровые: прием на работу, увольнение, перемещения по должности; дисциплинарные, организационные, творческие. Характер деловой беседы, особенности ее протекания, тематика. Переговоры для поиска оптимальных решений и достижения консенсуса.		2
	3.	Владение полемическим мастерством. Спор и его виды. Важнейшее требование культуры делового спора. Основные правила ведения дискуссии, полемики, дебатов. Техника преодоления возражений. Аргументация и убеждение.		2
	4.	Ораторское мастерство. Убежденность и аргументированность речи, новизна, выразительность, профессиональная речевая культура. Пути совершенствования речевого поведения. Техника речи. Темпоритм. Возможность компенсации слаборазвитых умений.		2
	Практические занятия			2
	1.	Имитационное моделирование: проведение мастер-класса для обслуживающего персонала предприятий питания	4	
	2.	Имитационное моделирование: проведение тематического инструктажа на рабочем месте с различными категориями персонала	4	
	3.	Деловая игра: Производственное собрание на тему: «Как улучшить деятельность»	2	

		предприятия общественного питания».			
Тема 1.3. Поведение в конфликтной ситуации.	Содержание учебного материала		18	4	2
	1.	Виды и причины конфликтов. Внутриличностный, межличностный и служебно-деловой конфликт. Причины служебно-деловых конфликтов. Структура конфликта. Тактика поведения в конфликтных ситуациях. Способы и приемы эффективного разрешения конфликтов. Конструктивная критика (регулирование конфликтных производственных ситуаций). Характеристика конфликтов на предприятии общественного питания. Положение о решении конфликтов предприятия общественного питания. Правила поведения в нестандартных ситуациях.			
	2.	Взаимосвязь конфликта и стресса. Стресс: природа и причины. Методы снятия стресса. Пути предупреждения стрессовых ситуаций.			2
	Практические занятия			1	
	1.	Анализ типичных конфликтных ситуаций между объектами труда. Моделирование и решение заданных производственных конфликтных ситуаций.	2		
	2.	Освоение техник управления психическим состоянием. Техника снятия стресса.	2		
Раздел 2. Эффективное взаимодействие с субъектами производственного процесса					
Тема 2.1. Эффективное взаимодействие с руководством	Содержание учебного материала		10	2	
	1.	Преимущества эффективного взаимодействия.			2
	2.	Правила межличностного общения.			2
	3.	Техники конструктивного взаимодействия.	2		
	Практическая работа			1	
1.	Отработка техники конструктивного взаимодействия с руководством.	6			
Тема 2.2. Эффективное взаимодействие с коллегами	Содержание учебного материала		10	2	
	1.	Преимущества эффективного взаимодействия.			2
	2.	Методы работы в команде.			2
	3.	Техники конструктивного взаимодействия.	2		
	Практическая работа				
1.	Отработка техники конструктивного взаимодействия с коллегами.	6			
Тема 2.3. Эффективное взаимодействие с клиентами	Содержание учебного материала		10	2	
	1.	Преимущества эффективного взаимодействия.			2
	2.	Правила поведения в нестандартных ситуациях.			2
	3.	Техники конструктивного взаимодействия.	2		
	Практическая работа				
1.	Отработка техники конструктивного взаимодействия с клиентами.	6	2		
Дифференцированный зачет				2	

Самостоятельная работа при изучении МДК02.02 Психология и этика профессиональной деятельности		44	104		
Тематика домашних заданий					
<i>Подготовка сообщений по темам:</i>					
<ul style="list-style-type: none"> – Ведение переговоров для поиска оптимальных решений. – Визуально-вербальный контакт с коллегами и руководством. – Профессиональная этика поведения менеджера. – Создание благоприятного климата в коллективе. – Предотвращение и разрешение конфликтов. – Принципы и методы организации работы в команде. – Взаимопомощь в коллективе. – Различные стилии тактики общения. – Процесс разрешения проблем с гостями. – Психологические приемы воздействия на гостей. – Порядок и правила работы с претензиями и пожеланиями гостей. 					
МДК02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания					
Раздел1. Теоретические основы менеджмента					
Тема1.1. Менеджмент в сфере общественного питания.	Содержание учебного материала		6	1	
	1.	Сущность управления			2
	2.	Значение менеджерской подготовки для будущей профессиональной деятельности в обслуживании в общественном питании в условиях рынка.			2
	3	Актуальные проблемы менеджмента в сфере общественного питания как науки.			2
Тема1.2. Информационное обеспечение менеджмента в сфере общественного питания.	Содержание учебного материала		6	1	
	1.	Информация как основа менеджмента в сфере общественного питания.			2
	2.	Делопроизводство, учет статистическая отчетность в организациях общественного питания.			2
Раздел2. Основные функции менеджмента в сфере общественного питания.					
Тема2.1. Целеполагание как функция менеджмента.	Содержание учебного материала		8		
	1.	Цели менеджмента в сфере общественного питания.			2
	2.	Потребности, интересы потребителей как социальная основа для постановки целей.			2
Тема2.2. Прогнозирование и планирование как функции менеджмента.	Содержание учебного материала		8	1	
	1.	Методы прогнозирования и планирования развития общественного питания.			2
	2.	Структура, содержание, методы разработки, организация выполнения и контроль реализации целевых комплексных программ.			2

	3.	Сущность, структура, классификация, технология выработки и принятия решений в организациях общественного питания.			2
	Практическое занятие				
	1.	Прогнозирование и планирование как функции менеджмента. Решение ситуационных задач.	6	1	
Тема2.3. Организация как функция менеджмента.	Содержание учебного материала		4	1	
	1.	Организации общественного питания как открытые системы, их признаки и типология.			2
	2.	Основные типы организационных структур организаций общественного питания.		2	
	Практические занятия		8	2	
	1.	Составление схемы организационной структуры предприятия общественного питания.			
	2.	Анализ ситуаций.			
Тема2.4. Руководство как функция менеджмента.	Содержание учебного материала		8	1	
	1.	Мотивация работников организаций общественного питания.			2
	2.	Формальное руководство и неформальное лидерство в организациях общественного питания различных типов.			2
	3.	Прогнозирование развития организации общественного питания на основе оценки эффективности ее работы: организационно-структурные изменения и диверсификация деятельности.		2	
	Практическое занятие				
	1.	Формально-руководство и неформальное лидерство в организациях общественного питания различных типов. Решение ситуационных задач.	6	1	
Тема2.5. Анализ как функция менеджмента.	Содержание учебного материала		6		
	1.	Модели анализа эффективности деятельности организаций общественного питания.			2
	2.	Анализ передового опыта работы и организационно-технологическая схема его внедрения в деятельность организаций общественного питания.			2
Раздел3. Технология менеджмента в сфере общественного					
Тема3.1. Организация и технология труда специалистов организаций общественного питания.	Содержание учебного материала		6		
	1.	Нормирование труда в отрасли общественного питания.			2
	2.	Технология делового взаимодействия специалистов сферы общественного питания.			2
	3.	Организационно-правовые основы деятельности специалистов.			2
Тема3.2. Информационно-рекламная деятельность организаций общественного питания.	Содержание учебного материала				
	1.	Особенности информационно-рекламной деятельности отрасли.	6	1	2
	2.	Виды информационно-рекламной направленности.			2
	3.	Формы рекламы в сфере общественного питания.			2
Раздел4. Управление персоналом					
Тема4.1. Кадровая	Содержание учебного материала		8	1	

Политика.	1.	Типы кадровой политики.			2		
	2.	Этапы построения кадровой политики.			2		
	3.	Кадровые мероприятия и кадровая стратегия.			2		
	4.	Условия разработки кадровой политики.			2		
Тема4.2. Методы формирования кадрового состава.	Содержание учебного материала		8	1			
	1.	Оценка потребности в персонале.			2		
	2.	Привлечение кандидатов на работу в организацию.			2		
	3.	Оценка кандидатов при приеме на работу.			2		
	4.	Адаптация персонала.			2		
	Практические занятия				4	2	
1.	Оценка потребности в персонале на предприятии.						
2.	Разработка мероприятий для привлечения кандидатов на работу в организацию.						
Тема4.3. Методы поддержания работоспособности персонала.	Содержание учебного материала		12	1			
	1.	Повышение производительности и нормирование труда.			2		
	2.	Оценка труда.			2		
	3.	Аттестация персонала.			2		
	4.	Формирование кадрового резерва.			2		
	5.	Планирование карьеры.			2		
	6.	Разработка программ стимулирования труда.			2		
	7.	Обучение персонала.			2		
	Практические занятия				6	6	
	1.	Разработка программ стимулирования труда.					
2.	Разработка предложений по повышению производительности труда.						
3.	Разработка плана личного профессионального роста.						
Раздел5.Обучение персонала на рабочем месте и оценка результатов обучения.							
Тема5.1. Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.	Содержание учебного материала		6				
	1.	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.			2		
	2.	Роль наставничества в обучении на рабочем месте.Важность коммуникативных умений и профессиональной культуры речи для наставников.			2		
	3.	Определение персоналом собственных потребностей в профессиональном развитии непрерывном повышении собственной квалификации.			2		
	4.	Личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения на рабочем месте.			2		
Тема5.2. Проведение профессиональных тренингов на рабочем	Содержание учебного материала		6	1			
	1.	Тренинг"профессиональной любезности."			2		
	2.	Ситуации"за пределами компетенции"официанта.			2		

месте споследующей оценкой результатов обучения.	3.	"Обаятельный официант–довольные гости–успех ресторана".	6	4	2			
	4.	Тренинг эффективного слушания.			2			
	5.	Тренинг по работе с претензиями и возражениями.			2			
	Практические занятия							
	1.	Отработка навыков эффективного слушания.						
	2.	Отработка навыков по работе с претензиями и возражениями.						
	3.	Отработка навыков «профессиональной любезности».						
Тема5.3. Мастер-классы для обслуживающего персонала.	Содержание учебного материала		8	1	2			
	1.	«Краткое позиционирование ресторана, меню и цен».						
	2.	"Краткая презентация особенностей меню(фирменных и дополнительных блюд, спец предложений)."						
	3.	"Самооправдание дорогого заказа".						
	4.	"Готовое предложение по"индивидуальным"запросам"						
	Практические занятия					6	2	
	1.	Подготовка презентации меню.						
2.	Подготовка презентации предприятия общественного питания.							
Тема5.4. Оценка результатов обучения работников и его эффективность по установленным критериям.	Содержание учебного материала		6	1	2			
	1.	Способы и формы оценки результатов обучения персонала.						
	2.	Отслеживание использования результатов обучения в ежедневной трудовой деятельности.						
	3.	Анализ результатов обучения.						
Самостоятельная работа при изучении МДК02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания.			77	201				

<p>Разработка перечня элементов управленческой деятельности, входящих в профессиональные обязанности менеджера на предприятии общественного питания.</p> <p>Анализ конкретного источника информации(газетная или журнальная статья,официальный документит.и.)ивыявить наличие внем различных видов управленческой информации.</p> <p>Разработать типологию физкультурно-спортивных организаций конкретного региона.</p> <p>Проанализировать элементы передового опыта работы в физкультурно-спортивной организации.Разработать должностные обязанности работника физкультурно-спортивной организации.</p> <p>Подготовка сообщений по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Критерии подбора и требования к персоналу. – Стандарты вежливого и доброжелательного общения персонала с Гостями. – Диагностика психологического состояния Гостя. – Способы консультирования Гостя с целью формирования его заказа. – ПредотвращениеконфликтныхситуацийсГостями. 			
--	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> – Методы и техники работы с претензиями и возражениями. – Способы улучшения атмосферы внутри коллектива. – Стандарты телефонного этикета. – Система мотивации персонала. 			
<p style="text-align: center;">Тематика курсовых работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация обслуживания банкета-фуршета на 80, 90 человек. 2. Организация обслуживания кофе-брейк на 25, 35 человек. 3. Организация обслуживания тематического мероприятия «Праздник Нептуна» на палубе теплохода. Шведский стол на 50 человек. 4. Организация банкета - чай на 12; 24 человека. 5. Организация работы пивного бара на 50 мест. 6. Организация обслуживания приема фуршет на 100 человек. 7. Организация обслуживания в диско – баре « Звездное небо « на 100 человек. 8. Организация детского воскресного бранча на 36 человек в ресторане высшего класса. 9. Организация обслуживания комбинированного банкета на 40,50 человек 10. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю бракосочетания на 100 человек в ресторане 1-го класса кафе. 11. Организация обслуживания комбинированного банкета на 40,50 человек 12. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами на 42 персоны в ресторане при пятизвездочном отеле. 13. Организация обслуживания банкета Свадьба в ресторане высшего класса на 60 персон 14. Организация обслуживания банкета – чай на 20 персон 15. Организация обслуживания банкета – чай на 15 персон 16. Организация обслуживания приема фуршет на 100 человек 17. Организация обслуживания неофициального банкета на 100 человек. 18. Организация обслуживания тематического вечера в артистическом кафе на 32 человека. 19. Организация обслуживания приема коктейль на 100 человек. 20. Прием-фуршет на 120 человек по случаю юбилея. 	30		

<p>21. Организация обслуживания банкета – чая на 12 персон в честь празднования 8 Марта</p> <p>22. Организация обслуживания кофе-брейк на 20 человек.</p> <p>23. Организация обслуживания Новогоднего ужина в ресторане высшего класса</p> <p>24. Организация обслуживания коктейля- фуршета на 50, 60 человек.</p> <p>25. Организация обслуживания в кофейне на 40 мест с проведением дегустации горячих напитков на основе кофе</p> <p>26. Организация обслуживания в коктейль – баре высшего класса на 50 человек.</p> <p>27. Организация обслуживания кофе-брейк на 25, 35 человек.</p> <p>28. Организация обслуживания в кофейне на 40 мест с проведением дегустации горячих напитков на основе кофе</p> <p>29. Организация пивного бара на 32 места в ресторане итальянской кухни</p> <p>30. Организация обслуживания в кафе-кондитерская на 48 мест с поведением дня сладкоежки и разработкой музыкально-развлекательной программы</p> <p>31. Организация обслуживания в баре общего типа 1-го класса на 26 мест</p> <p>32. Организация обслуживания в ресторане японской кухни на 70 мест при 5-тизвездочном отеле</p> <p>33. Организация обслуживания Новогоднего ужина в ресторане высшего класса на 150 мест с защитой тематического стола.</p> <p>34. Организация обслуживания в кафе –молодежном на 50, 75,100 мест с организацией бара</p> <p>35. Организация проведения дегустации блюд в Испанском ресторане на 102 персоны</p> <p>36. Организация обслуживания участников конференций, фестиваля, симпозиума в количестве 70, 100, 120 человек (завтрак в ресторане при4-хзвездочном отеле по типу шведского стола, кофе-брейк в конференц-зале, обед)</p> <p>37. Организация обслуживания в коктейль-баре высшего класса на 25, 50 мест</p>			
<p>Учебная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор и подготовка посуды, приборов, столового белья и форменной одежды. 2. Ознакомление с системой учета посуды, приборов и столового белья. 3. Расчет необходимого количества оборудования, столов, стульев, посуды, приборов и столового белья. 4. Нарезка хлеба механическим и ручным способом с соблюдением техники безопасности. 5. Овладение навыками покрытия столов скатертями. 6. Отработка приемов складывания различных видов салфеток и размещения их на столе. 7. Освоение приемов и способов расстановки мебели. 8. Проверка качества мытья посуды и приборов, натирание посуды и приборов для сервировки стола. 9. Подготовка рабочего места официанта. 	108		

<p>Производственная практика(попрофилюспециальности) Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отпуск буфетной продукции с использованием буфетного инвентаря. 2. Проведение расчета с буфетом при получении буфетной продукции. 3. Изучение ассортимента буфетной продукции. 4. Изучение устройства контрольно-кассовой машины. 5. Подготовка к работе контрольно-кассовой машины. 6. Освоение работы на контрольно-кассовой машине. 7. Оформление предварительного заказа. 8. Изучение инструкции о порядке расчета с гостями. 9. Составление меню в соответствии с предъявляемыми требованиями. 10. Анализ меню и карты вин на день работы. 11. Подготовка банкетного зала к обслуживанию. 12. Сервировка стола в зависимости от характера обслуживания. 13. Встреча гостей. 14. Подача меню и карты вин и оказание помощи в подборе блюд и напитков. 15. Прием и оформление заказа. 16. Подготовка посуды к заказанным блюдам. 17. Подача блюд и напитков и расстановка их на столе. 18. Уборка использованной посуды в процессе приема пищи. 19. Обслуживание посетителей в дневное время по комплексному меню. 20. Обслуживание банкетов по типу «фуршет»,«коктейль». 21. Обслуживание гостей на банкетах «Свадьба», «Юбилей»способом«буфет-бар». 22. Обслуживание банкета-чая. 23. Обслуживание гостей по типу «шведскийстол». 24. Обслуживание банкетов застолом с полным обслуживаем официантом. 25. Обслуживание банкетов застолом с частичным обслуживаем официантом. 26. Обслуживание гостей по типу:бизнес-ланч,стол-экспресс,зал-экспресс,воскресныйбранч,кофе-брейк. 27. Решение производственных ситуаций в ходе обслуживания посетителей. 28. Оценка качества обслуживания. 29. Подготовка предложений по повышению качества обслуживания. 30. Уборка столов после ухода посетителей. 31. Сдача посуды и приборов в моечную. 32. Анализ эффективности обслуживания. 	<p>144</p>		
Всего		996/748/126/56	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- организации обслуживания в организациях общественного питания;
 - менеджмента и управления персоналом;
 - психологии и этики профессиональной деятельности;
- банкетный зал;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы);
- учебные фильмы, слайды.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран

Оборудование банкетного зала:

- рабочее место для каждого обучающегося;
- мебель;
- набор столовой посуды;
- набор столовых приборов;
- набор столового белья;
- предметы для декорирования зала, столов.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Нормативные документы:

1. Федеральный Закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 07.02.1992
2. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 N 184-ФЗ (последняя редакция от 03.12.2012)
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция от 19.07.2011).
4. Федеральный Закон «О лицензировании отдельных видов деятельности»
02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция от 19.07.2011).
5. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция от 25.06.2012).
6. ГОСТ «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного

питания»

8.ГОСТ «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению»

9. ГОСТ «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения» ,

10. ГОСТ «Услуги общественного питания общие требования

11.СанПин 2.3.6. 959-00 «Санитарно эпидемиологические требования к организации предприятий общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продуктов сырья и пищевых продуктов».

12.СанПин 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особоскорпортящихся продуктов», организация сроков действия, в которых сняты постановлением Госсанэпиднадзора РСФСР от 6.02.92 №11.

13.СанПин 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов сырья и пищевых продуктов».

Основная литература:

- 1.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Учебное пособие, Усов В.В., ИЦ «Академия», 2015 г. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product> <http://znanium.com/>
- 2.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product>
- 3.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/catalog/product/752579>
- 4.Управление персоналом: Учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0262-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/416128>
- 5..Управление персоналом организации / Дейнека А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 288 с.: ISBN 978-5-394-02375-0 <http://znanium.com/catalog/product>

Дополнительная литература:

- 1.Г.С. Сологубова Организация производства и обслуживания на П.О.П. Учеб. Пособие-380с-.2016г(электронный учебник) <http://znanium.com/catalog/product>
- 2.Г.М. Шеламова. Психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128с.
- 3.Базаров Т.Ю.. Управление персоналом; учебник для студ. учреждений. сред. проф. образования / Т.Ю. Базаров. – 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 224 с.

Журналы:

- 1.«Ресторановед». Режим доступа: <https://issuu.com>
- 2.«Современный ресторан» . Режим доступа: <https://issuu.com>
- 3.« Империя вкуса». Режим доступа: <https://issuu.com>

Общие требования к организационнообразовательного процесса

При реализации ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Изучение дисциплин ОГСЭ.03 Иностранный язык ОП.01 Экономика организации, ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности, ОП.03 Бухгалтерский учет, ОП.04 Документационное обеспечение управления, ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда, ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, ЕН.01 Математика должно предшествовать освоению данного модуля.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Реализация основной профессиональной образовательной программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла и производственной практики.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

наличие 5–6 квалификационного разряда по профессиям «Официант», «Бармен» с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p>	<p>Организует и проверяет подготовку зала обслуживания к приему гостей. Демонстрирует умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; – осуществлять расчет с посетителями. Демонстрирует знание: <ul style="list-style-type: none"> – целей, задач, средств, методов и форм обслуживания; – классификации услуг общественного питания; – этапов процесса обслуживания; – особенностей подготовки обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; – специальных видов услуг и форм обслуживания, специального оборудования для обслуживания в организациях общественного питания; – характеристики методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов, требований к проведению расчета с посетителями. 	<p><i>Устный опрос</i> <i>Экспертная оценка выполнения практического занятия</i> <i>Письменный опрос</i> <i>Экзамен, дифференцированный зачет</i> <i>Экзамен квалификационный</i></p>

<p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p>	<p>Управляет работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей. Демонстрирует умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принимать рациональные управленческие решения; – применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; – регулировать конфликтные ситуации в организации; <p>Демонстрирует знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – целей, задач, категорий, функций, видов и психологии менеджмента, – принципов и стилей управления коллективом, процесса принятия и реализации управленческих решений, методов оптимизации, основ организации работы коллектива; – психологических свойств личности, психологии труда в профессиональной деятельности, психологии коллектива и руководства, психологических аспектов управления профессиональным поведением. 	<p><i>Устный опрос</i> <i>Экспертная оценка выполнения практического занятия</i> <i>Письменный опрос</i> <i>Экзамен дифференцированный зачет</i></p> <p><i>Экзамен квалификационный</i></p>
<p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказами установленными требованиями.</p>	<p>Определяет потребности в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания Демонстрирует умение определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. Демонстрирует знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требований к обслуживающему персоналу, особенностей обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; – специальных видов услуг и форм обслуживания. 	<p><i>Устный опрос</i> <i>Экспертная оценка выполнения практического занятия</i> <i>Письменный опрос</i> <i>Экзамен дифференцированный зачет</i></p> <p><i>Экзамен квалификационный</i></p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p>	<p>Выбирает, оформляет и использует информационные ресурсы (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания. Демонстрирует умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; 	<p><i>Устный опрос</i> <i>Экспертная оценка выполнения практического занятия</i> <i>Письменный опрос</i> <i>Экзамен дифференцированный зачет</i></p> <p><i>Экзамен</i></p>

	<p>–составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.</p> <p>Демонстрирует знание информационного обеспечения услуг общественного питания: ресурсов (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбора, оформления и использования.</p>	
<p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p>	<p>Анализирует производственные ситуации. Демонстрирует умение определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость).</p> <p>Демонстрирует знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> –показателей эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; – критериев и показателей качества обслуживания 	<p><i>Устный опрос</i> <i>Экспертная оценка выполнения практического занятия</i> <i>Письменный опрос</i> <i>Экзамен дифференцированный зачет</i></p> <p><i>Экзамен квалификационный</i></p>
<p>ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p>	<p>Оценивает качество обслуживания и готовит предложения по его повышению. Демонстрирует умение выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания. Демонстрирует знание критериев и показателей качества обслуживания</p>	<p><i>Устный опрос</i> <i>Экспертная оценка выполнения практического занятия</i> <i>Письменный опрос</i> <i>Экзамен дифференцированный зачет</i></p> <p><i>Экзамен</i></p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по общим компетенциям

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей специальности. Положительная динамика результатов учебной деятельности.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,</p>	<p>Выбор и применение методов и способов решения поставленных учебных задач. Своевременность сдачи практических и самостоятельных</p>	<p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных</p>

Оценивать их эффективность и качество	работ. Соответствие выполненных заданий условиями рекомендациям по их выполнению.	заданий.
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение поставленных стандартных и нестандартных учебных задач. Проявление ответственности за результаты своей работы.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий.
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Успешность применения коммуникативных способностей на практике (умение работать в малых группах). Соблюдение норм деловой культуры: речевой этикет; конструктивное сотрудничество.	Оценка эффективности работы обучающихся в команде.
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результаты выполнения заданий	Понимание общей цели; применение навыков командной работы; использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.
ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	Организация профессиональной деятельности на основе действующего законодательства и нормативной базы	Ориентация в нормативно-правовой документации