ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(по профилю специальности)

Программа подготовки специалистов среднего звена

По специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

Профиль: социально-экономический

Квалификация –менеджер
Уровень подготовки – базовый
Форма обучения - очная
Нормативный срок подготовки - 3 года 10 м

Уфа, Салават, 2019

«РАССМОТРЕНО»:
Методической комиссией
Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С
Председатель МК
_____Салмиярова Л. М.
Протокол № 1
«28» августа 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
Заведующий филиала
ГБПОУ УКИП и С
_____ Н. Ф. Чупина
«29» августа 2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»:
Заведующий учебной частью
_____Е.В. Воронкова
«29» августа 2019 г.

Рабочая программа Производственной практики (по профилю специальности) является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465. Зарегистрировано в Минюсре России 11.06.2014 № 32672),

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики:
Ванюлина Татьяна Петровна – методист
Шарафутдинова Г.И. – заведующий по учебно-производственной работе

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)

2. Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности)

3. Условия реализации рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)

4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности)

5. Приложения

1. Паспорт рабочей программы производственной практики по специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

1.1. Область применения программы

Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

1.2. Место программы практики в структуре образовательной программы СПО ППССЗ:

Производственная практика (по профилю специальности) проводится колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и может реализовываться как концентрировано в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей

соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

- Организация питания в организациях общественного питания;
- Организация обслуживания в организациях общественного питания;
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.3. **Цели и задачи рабочей программы производственной** (по профилю специальности) практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания

ПК 1.1.. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания

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.

ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих - Официант, бармен и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК.1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК.1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК.1.4.Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК.2.1. Выполнять подготовку бара, к обслуживанию

ПК.2.2. Обслуживать потребителей бара

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 потребителями, используя различные формы расчета

ПК.2.7. Изготовлять смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями ППССЗ обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики (должен):

ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания

иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечение их сохраняемости;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказа ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведение приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество,

устанавливать дефекты и определять градации качества;

- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договоры на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания.

знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания

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 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;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленньми 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 и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и 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 из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- 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

ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

иметь практический опыт:

- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
- участия в разработке комплекса маркетинга;
- определения подкрепления продукции и услуг;
- анализа сбытовой и ценовой политики;
- консультирования потребителей;
- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;
- участия в маркетинговых исследованиях;

уметь:

выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;

- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги
- общественного питания и стимулирования их сбыта;
- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты и опросные листы;
- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;

- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;

знать:

- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;
- особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;
- особенности маркетинга услуг общественного питания;
- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;
- комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;
- маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;
- источники и критерии отбора маркетинговой информации;
- критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки

ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

иметь практический опыт:

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказания услуг;
- участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.

уметь:

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
- работать с нормативно-правовой базой;
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.

знать:

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценке и подтверждения соответствия;
- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятия, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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 труда;
- подготовки бара к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- принятия и оформления платежей;
- подготовки бара 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 прием 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:
- подготавливать бар к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда санитарных норм и правил;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;
- производить расчет с потребителем;
- оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;

- оформлять необходимую отчетно-учетную 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, этикета при взаимодействии официантов с гостями
- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров;
- материально-техническое и информационное оснащение бара;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- характеристику алкогольных, безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре;
- технологию приготовления смешанных горячих напитков;
- правила ведения учетно-отчетной 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 с гостями.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной (по профилю специальности) практики :

всего – 432 часов, в том числе:

ПМ.01 – 144 часов;

ПМ.02. – 36 часов;

ПМ.03. – 36 часов;

ПМ. 04. – 36 часов;

ПМ. 05. – 180 часов;

В результате освоения ПМ. 05. обучающимся присваивается профессии – официант, бармен

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной (по профилю специальности) практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД), формирование следующих профессиональных и общих компетенций

Выпускник, освоивший ППССЗ должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код	Наименование
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решение 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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
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.
ВПД. 1.	**Организация питания в организациях общественного питания**
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ВПД 2.	**Организация обслуживания в организациях общественного питания**
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 правилами
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
ВПД. 3.	**Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

Код	Наименование
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
ВПД. 4.	**Контроль качества продукции и услуг общественного питания**
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
ВПД. 5.	**Выполнение работ по профессиям «Официант», «бармен»**
ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара к обслуживанию.
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара.
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 потребителями, используя различные формы расчета
ПК 2.7.	Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

3.1. Тематический план программы учебной практики

Коды Профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестрам					
			3	4	5	6	7	8
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*
ПК 1.1 – 1.4.	**ПМ.01.Организация питания в организациях общественного питания**	**144**		**144**				
ПК 2.1 – 2.6	**ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания**	**36**						**36**
ПК 3.1 – 3.3	**ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**	**36**		**36**				
ПК 4.1 – 4.3	**ПМ. 04.. Контроль качества продукции и услуг общественного питания общественного питания**	**36**						**36**
ПК 1.1 – 2.7	**ПМ.05.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**180**				**108**		**72**
	Всего:	**432**		**180**		**108**		**144**

3.2. Содержание обучения по производственной практике (по профилю специальности) 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания				
УП.01. **Организация питания в организациях общественного питания**	Содержание учебного материала		**72**	
	Ознакомление с предприятием общественного питания			
	1	Выполнение технологических операций по ознакомление с предприятием, его типом, классом, структурой, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, формами обслуживания, контроля качества и безопасности продукции и услуг. Инструктаж по охране труда на производстве. Виды инструктажей, виды травм, меры по предупреждению травматизма. Пожарная безопасность. Причины пожара. Меры по их предупреждению. Оказание первой помощи	6	2
	Материально-техническая база предприятия		**12**	2,3
	2	Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых помещений, их оборудованием и оснащением	6	2
	3	Знакомство со средствами и приемами дизайна. Используемыми для оформления, интерьером помещений и создания единого стиля предприятия	6	3
	Структура предприятий производства		**30**	
	4.	Выполнение технологических операций в производственных цехах предприятия: со структурой предприятия , взаимосвязей цехов. Выполнение технологических операций по распознаванию продовольственные товары однородных групп и видов, определять их ассортиментную принадлежность и качество	6	2,3
	5	Выполнение технологических операций в производственных цехах предприятия: получение и подготовка к работе необходимое для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования	6	2,3
	6	Выполнение технологических операций в производственных цехах предприятия: научиться проведению необходимых для выполнения заказов технологических расчетов, составлять и заключать договора на поставку товаров,	6	2,3
	7	Выполнение технологических операций в производственных цехах предприятия: научиться проводить контроль осуществления технологического процесса производства, контроль за	6	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства. Выполнение технологических операций с планом -меню		
	8	Выполнение технологических операций в производственных цехах предприятия: научиться оценивать качество готовой продукции, устанавливать дефекты, контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья	6	3
	Работа персонала в подсобных помещениях		**24**	
	9	Выполнение технологических операций во вспомогательных (подсобных) помещениях предприятия: участие в составлении и заключение договоров на поставку товаров	6	3
	10	Выполнение технологических операций во вспомогательных (подсобных) помещениях предприятия: Выполнение технологических операций по контролю условия и сроки хранения товаров и сырья, определять и списывать товарные потери. Используя нормативные и технологические документы	6	3
	11	Выполнение технологических операций во вспомогательных (подсобных) помещениях предприятия: проводить приемку продукции, контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства	6	3
	12	Дифференцированный зачет	6	2,3
ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания				3
УП. 01. Организация обслуживания в организациях общественного питания	**Содержание учебного материала**		**108**	
	Подготовка столовых приборов. белья,			2
	1	Выполнение технологических операций по подбору и подготовка посуды, приборов, столового белья и форменной одежды	6	2
	2	Выполнение технологических операций с системой учета посуды, приборов и столового белья	6	2
	3	Выполнение технологических операций по расчету необходимого количества оборудования, столов, стульев, посуды, приборов, столового белья	6	2,3
	Подготовка зала, накрытие столов скатертями, расстановка мебели			
	4	Выполнение технологических операций по организация и подготовка зала обслуживания к приему гостей, управление работой официантов, барменов, сомилье и других работников по	6	2,3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		обслуживанию потребителей		
	5	Выполнение технологических операций по овладение навыками покрытия столов скатертями. Отработка приемов складывания различных видов салфеток и размещения их на столе	6	
	6	Выполнение технологических операций по контролированию процесса подготовки к обслуживанию, подбор оборудования, мебели, посуды, приборов, белья, и рассчитать необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	6	2
	7	Выполнение технологических операций по расстановке мебели в торговом зале в соответствии с типом обслуживания. И типом предприятия, количеством посетителей .	6	2
	8	Выполнение технологических операций по нарезка хлеба механическим и ручным способом с соблюдением техники безопасности	6	3
	9	Выполнение технологических операций попроверке качества мытья посуды и приборов, натирания приборов, посуды для сервировки стола.	6	3
	10	Выполнение технологических операций поподготовке рабочего места официанта	6	3
	11	Выполнение технологических операций поподготовке рабочего места бармена	6	
	12	Выполнение технологических операций по организации, процесса обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервизной, бара	6	3
	13	Выполнение технологических операций попроверке приемов сбора использованной посуды и приборов	6	2,3
	14	Выполнение технологических операций порасчету с посетителями	6	3
	15	Выполнение технологических операций по составлению и оформлению меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей	6	3
	16	Выполнение технологических операций поопределению потребности в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания	6	3
	17	Выполнение технологических операций по использованию информационных ресурсов, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в предприятии общественного питания. Умение разрешать конфликтные ситуации	6	3
	18	Дифференцированный зачет	6	3
ПМ.03. Маркетинговая				

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
деятельность в организациях общественного питания				
УП.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	**Содержание учебного материала**		**36**	
	Формирование спроса на услуги питания			
	1	Выполнение технологических операций повыявлению, анализу и формированию спроса на услуги общественного питания. Проведение исследований среди посетителей	6	2,3
		Выполнение технологических операций попроведению сегментации рынка	6	23
	Маркетинговые исследования рынка			3
	3.	Выполнение технологических операций попроведению маркетинговых исследований рынка, сбор и анализ маркетинговой информации	6	3
	4.	Разработка анкет, проведение анкетирования среди посетителей, обработка анкет	6	3
	Ценовая и сбытовая политика предприятия питания			3
	5.	Выполнение технологических операций поразработке подкрепления и услуг общественного питания. Определение направления ценовой политики, обоснование целесообразность их выбора	6	3
	6.	Выполнение технологических операций повыбору и применение маркетинговых коммуникаций для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования сбыта. Опрос потребителей.	6	3
ПМ. 04.. Контроль качества продукции и услуг общественного питания общественного питания				
УП. 04.. Контроль качества продукции и услуг общественного питания общественного питания	**Содержание учебного материала**		**36**	
	1	Выполнение технологических операций по анализу структуры стандартов разных категорий и видов, выбор номенклатуры показателей качества продукции и услуг в общественном питании Выполнение технологических операций при работе с нормативно-правовой базой. Использование измерительных приборов и приспособлений. правильность проведения измерений	6	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	2	Выполнение технологических операций припроверке правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия. Работа с нормативно-правовой базой Выполнение технологических операций при проведениепроизводственного контроля качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания	6	2,
	3	Выполнение технологических операций при идентификации продукции и услуг общественного питания, распознавание их фальсификации, предложение мер по предотвращению фальсификации Выполнение технологических операций при проведении различных методов контроля. Виды, практическое применение, документальное оформление	6	2
	4	Выполнение технологических операций приизучение основных понятий в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы. Нормативно-правовая база Выполнение технологических операций при проведение контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятия, виды, критерии, показатели, методы идентификации	6	2,
	5	Выполнение технологических операций при изучение способов обнаружения фальсификации, ее последствия и предложения мер по ее предупреждению Выполнение технологических операций при заполнение документации Работа с нормативно-правовой документации	6	2
	6	Дифференцированный зачет	6	2,2
ПМ.05.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				
УП.05.Выполнение работ по профессиям «официант», «бармен»	**Содержание учебного материала**		**180**	
	Подготовка зала к обслуживанию			
	1	Выполнение всех видов работ по подготовке зала, сервировки столов для обслуживания в обычном режиме. Способы расстановки мебели, подготовка столового белья, посуды, приборов на стол	6	
	2	Выполнение всех видов работ по подготовке зала, сервировки столов, подбора инвентаря,	6	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		посуды для обслуживания массовых банкетных мероприятий		
	Оформление заказа			
	3	Выполнение технологических операций Встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом. Подача меню Выполнение технологических операций Прием и оформление заказа. Выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания	6	2, 2,
	4	Выполнение технологических операций Изучение и консультирование посетителей по составу и методам приготовления блюд. Знание кулинарной характеристики блюд, требования к качеству, температуре подачи,	6	2
	5	Выполнение технологических операций Умение давать рекомендации гостям по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемость с блюдами при оформлении заказа	6	2
	6	Выполнение технологических операций Правила подачи к столу заказанных блюд и напитков различными способами	6	2
	Сервировка стола			2
	7	Выполнение технологических операций Сервировка столов для обслуживания в обычном режиме. Виды. Правила. Последовательность. Техника сервировки. Подбор и назначение приборов, посуды стекла	6	
	8	Выполнение технологических операций Сервировка столов для обслуживания на массовых банкетных мероприятиях Виды. Правила. Последовательность. Техника сервировки. Подбор и назначение приборов, посуды стекла	6	2
	9	Выполнение технологических операций Сервировка столов на выездных банкетных мероприятиях. Виды. Правила. Последовательность. Техника сервировки. Подбор и назначение приборов, посуды стекла	6	2,
	Обслуживание банкетов			
	10	Выполнение технологических операций Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания с применением передовых инновационных методов и форм организации труда	6	2
	11	Выполнение технологических операций Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера	6	
	12	Выполнение технологических операций Обслуживание тематических банкетов	6	2
	Бронирование заказа и расчет с потребителями			
	13	Выполнение технологических операций приосуществление приема заказа на бронирование	6	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		столика и продукции на вынос		
	14	Выполнение технологических операций приосуществление приема заказа на блюда и напитки, расчет с потребителями согласно счета и проводы гостей	6	2
	Массовые банкетные мероприятия			
	15	Выполнение технологических операций при обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях	6	2
	Способы подачи блюд и напитков. Требования к готовой продукции			
	16	Выполнение технологических операций при осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами Выполнение технологических операций присоблюдение требований к безопасности готовой продукции и технике безопасности в процессе обслуживания потребителей. Контроль качества готовой продукции	6	2 2
	Ресторанный этикет			22
	17	Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствие гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями. Соблюдение правил личной гигиены официанта	6	2
	Подготовка бара к обслуживанию			
	18	Выполнение технологических операций приподготовке бара к открытию, выполнение всех видов работ по подготовке бара к работе. Подбор посуды, инвентаря, напитков. Личная гигиена бармена.	6	2
	Прием заказа и обслуживание посетителей			
	19	Выполнение технологических операций при встрече гостей бара и приема заказа. Умение давать пояснения по напиткам и продукции бара	6	2
	20	Выполнение технологических операций по организации рабочего места бармена. Материально-техническое и информационное оснащение бара	6	2
	21	Выполнение технологических операций по соблюдение правил личной подготовки бармена к обслуживанию Виды и методы обслуживания в баре	6	2
	22	Выполнение технологических операций по приготовление смешанных коктейлей. Сроки и условия хранения	6	
	23	Выполнение технологических операций по приготовление и подача горячих напитков	6	2
	24	Выполнение технологических операций по приготовлении алкогольных и безалкогольных	6	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления		
	25	Выполнение технологических операций по приготовлению и подача простых закусок, соблюдение санитарных требований к процессу приготовления;	6	2
	26	Выполнение технологических операций по принятию и оформление платежей, расчет с посетителями оформление платежей по счетам. Ведение кассовой документации	6	
	27	Выполнение технологических операций по изучению и эксплуатация оборудования в баре. Соблюдение требований охраны труда и санитарных норм и правил;	6	
	28	Выполнение технологических операций при подготовки обслуживание выездного мероприятия Выполнение технологических операций при оформление отчетно-финансовой документации	6	
	29	Соблюдение правил профессионального этикета, культуры обслуживания, протокола при взаимодействии бармена с гостями Выполнение технологических операций при подготовке бара к закрытию	6	
	30	Дифференцированный зачет	6	

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)

- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности,

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие учебного кулинарного и учебного банкетного зала

Оборудование учебных цехов:

рабочее место преподавателя;

рабочие столы, инвентарь;

технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

кабинета «Организация и технология отрасли»:

- комплект столовой посуды и приборов;
- комплект технологического оборудования;
- комплект нормативной и технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;

кабинета «Организация и технология обслуживания в барах»:

- комплект барного инвентаря и инструментов;
- комплект барного оборудования;
- комплект нормативной и технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Программа подготовки специалистов среднего звена по программе СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам , междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями и дополнительной учебной литературы.

Основные источники:

1. Учебники.

Название издания	**Автор издания**	**издательство**	**Год изда ния**	**Наличие грифа федерального уровня**
Кулинария	Анфимова Н.А.	М, Академия	2015	ФГУ «ФИРО», № 147 от 28.04 2009 г
Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров	Татарская Л.А.	М, Академия	2010	Министерство Образования и Науки РФ
Кулинария: лабораторный практикум	Дубровская Н.И.	М, Академия	2013	ФГУ «ФИРО» № 288 от 28.07.2010
Организация процесса	Самородова	М, Академия	2014	Министерство

приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	И.П.			Образования и Науки РФ
Сборник рецептур	Харченко Н.Э.	М, Академия	2011 2014	ФГУ «ФИРО» № 354 от 04.10.2010
Технология приготовления пищи: Практикум (7-е изд)	Харченко Н.Э.	М, Академия	2014	ФГУ «ФИРО» № 354 от 04.10.2010
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Бурчакова И.Ю.	М, Академия	2014	ФГУ «ФИРО» № 132 от 28.04.2011
Основы физиологии питания, гигиены и санитарии	Матюхина З.П.	М, Академия	2014	ФГУ «ФИРО» № 354 от 22.04.2009
Основы микробиологии. Санитарии и гигиены в пищевом производстве (1-е изд)	Лаушкина Т.А.	М, Академия	2014	Министерство Образования и Науки РФ
Основы микробиологии. Санитарии и гигиены в пищевом производстве (8-е изд)	Мармузова Л.В.	М, Академия	2014	Министерство Образования и Науки РФ
Микробиология, физиология питания, санитария	Мартинчик А.Н.	М, Академия	2014	Министерство Образования и Науки РФ
Оборудование предприятий общественного питания	Золин В.П.	М, Академия	2014	ФГУ «ФИРО» № 122 от 28.04.2009
Технологические процессы предприятий питания (5-е изд)	Шильман Л.З.	М, Академия	2014	Министерство Образования и Науки РФ
Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания	Ботов М.И.	М, Академия	2012 2015	Министерство Образования и Науки РФ
Холодильное оборудование предприятий общественного питания	Стрельцов Г.Р Шишов	М, Академия	2012	ФГУ «ФИРО» № 436 от 25.12.2008
Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (9 изд)	Бурашников Ю.М.	М, Академия	2014	Министерство Образования и Науки РФ
Технологическое оборудование предприятий общественного питания /Электронный учебник	Золин В.П.	Министерство Образования и Науки РБ	2014	Министерство Образования и Науки РБ
Товароведение пищевых продуктов	Матюхина З.П.	М, Академия	2014	ФГУ «ФИРО» № 121 от 28.04.2009
Основы товароведения	Муравина И.В.	М, Академия	2010	Министерство Образования и Науки РФ
Рабочая тетрадь товароведение продовольственных товаров	Никифорова Н.С.	М, Академия	2009	Министерство Образования и Науки РФ
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания /Электронный учебник	Усов В.В.	М, Академия	2014	ФГУ «ФИРО» № 798 от 26.12.2012
Организация работы структурного	Мальгина	М, Академия	2014	Министерство

подразделения предприятий общественного питания	С.Ю.			Образования и Науки РФ
Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд)	Володина М.В.	М, Академия	2014	Министерство Образования и Науки РФ
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Усов В.В.	Министерство Образования и Науки РБ	2014	Министерство Образования и Науки РБ
Калькуляция и учет, рабочая тетрадь	Потапова И.И.	М, Академия	2012	ФГУ «ФИРО» № 385 от 04.10.2010

2. Справочники.

Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- СПб.:ПРОФИКС, 2008.

Данилевская Е.В. . Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

Дополнительная литература.

Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2007.

Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.-М.:А-Приор, 2008.

Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.-М.:ПрофиКС, 2007.

Антимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2002.

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 2002.

Интернет-ресурсы.
www.kulina.ru
www.mirrestorana.info
www.pir.ru
www.shefs.ru

Периодические издания.
Журнал «Ресторанные ведомости»
Журнал Шеф»
Журнал «Ресторатор»
Журнал «Современный ресторан»
Журнал «Гостиничное дело»
Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса производственной (по профилю)практики

Производственная практика проводится учебным заведением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и может реализовываться как концентрировано в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей

Проводится производственная практика по 36 часов в неделю, последовательно по модулям.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по каждому модулю.

4.4. Кадровое обеспечение производственной (по профилю специальности) практики

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	Знания: - цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; - особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; - специальные виды услуг и 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 из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; - требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; Умения: - своевременная организация, осуществление и контроль процесса подготовки к обслуживанию; - правильный подбор видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - точность соблюдения последовательности и выполнения действий организации, осуществления и контроля процесса обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и	Оценка устного опроса. Оценка письменного опроса Оценка результатов проверочных работ Оценка результатов контрольной работы Оценка результатов практических работ Оценка результатов решения проблемных ситуаций Зачёт выполнения практических работ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; - осуществление расчета с посетителями в соответствии с правилами; Опыт: - поэтапная организация и проверка подготовки зала обслуживания к приему гостей;	Оценка защиты отчета по практике Оценка освоения компетенции
Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	Знания - цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, - принципы и стили управления коллективом, - процесс принятия и реализации управленческих решений, - основы организации работы коллектива; - психологические свойства личности, - психологию труда в профессиональной деятельности, - психологию коллектива и руководства, - психологические аспекты управления профессиональным поведением; Умения: - правильный выбор и прием рациональных управленческих решений; - грамотное применение приемов делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; - эффективное регулирование и предупреждение конфликтных ситуаций в организации; Опыт: - эффективное управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; - детальный анализ производственных ситуаций.	Оценка устного опроса Оценка результатов тестового контроля Оценка результатов проверочных работ Оценка результатов контрольной работы Оценка результатов практических работ Оценка результатов решения проблемных ситуаций Оценка работы во время обслуживаний Оценка защиты отчёта по практике Зачёт по практике

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными правилами	Умения: - правильное определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; Опыт: - определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания (оценивается правильность расчета для организации качественного обслуживания)	Оценка результатов решения ситуационных задач Оценка результатов практических работ Оценка защиты отчёта по практике Оценка освоения компетенции
Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	Знания - информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; Умения: - профессиональный выбор, оформление и использование информационных ресурсов, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; - составление и оформление меню, карты вин и коктейлей (в соответствии с современными правилами) - профессиональное консультирование потребителей; Опыт: - обоснованный выбор, оформление и использование информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания	Оценка устного опроса. Оценка письменного опроса Оценка результатов проверочных работ Оценка результатов контрольной работы Зачёт выполнения практических работ Оценка защиты творческого проекта Оценка результатов тренинга Зачёт по практике Оценка освоения компетенции
Анализировать эффективность обслуживания потребителей	Знания: - показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; - критерии и показатели качества обслуживания Умения:	Оценка устного опроса Оценка результатов тестового контроля Оценка результатов проверочных работ Оценка отчёта по практическим

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	- правильное определение и детальный анализ показателей эффективности обслуживания (прибыли, рентабельности, повторной посещаемости); - обоснование выбора и точное определение показателей качества обслуживания, Опыт: - профессиональная оценка качества обслуживания (оценивается правильность выбора критериев, соответствующих классу и типу предприятия)	работам Зачёт выполнения практических работ Оценка результатов решения ситуационных задач Оценка защиты исследовательского проекта Оценка защиты отчёта по практике Зачёт по практике Оценка освоения компетенции
Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	Умения: - разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания; Опыт: - подготовка предложений по повышению качества обслуживания (оценивается рациональность предложений в соответствии с типом и классом предприятия)	Оценка отчёта по практическим работам Зачёт выполнения практических работ Оценка результатов решения проблемных ситуаций Оценка защиты исследовательского проекта Оценка защиты отчёта по практике Зачёт по практике Оценка освоения компетенции Экзамен по профессиональному модулю
Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с	- определение вида, типа и класса предприятий общественного питания; -осуществление технологических расчетов в соответствии с заказами;	Оценка результатов работы на практических и лабораторных занятиях, зачеты, контрольные работы, экзамен по модулю

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
заказами потребителей.	-оформление заявки на сырье и продукты; - осуществление подбора и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления кулинарной продукции и напитков; - использование нормативных и технологических документов; - приготовление, оформление и отпуск продукции общественного питания.	
Организовывать выполнение заказов потребителей.	- осуществление подбора и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления кулинарной продукции и напитков; - оперативное планирование производства; - расстановка персонала и распределение обязанностей; - контроль осуществления технологического процесса производства; - контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований	Оценка результатов работы на практических и лабораторных занятиях, зачеты, контрольные работы, экзамен по модулю, зачет по практике
Контролировать качество выполнения заказа.	- контроль качества продовольственного сырья; - контроль осуществления технологического процесса производства; - контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания	Оценка результатов работы на практических и лабораторных занятиях, зачеты, контрольные работы, экзамен по модулю, зачет по практике
Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	- использование нормативных и технологических документов; - определение вида, типа и класса предприятия общественного питания	Зачеты, контрольные работы, экзамен по модулю.
ПК.3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественно го питания	**Знание:** - цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга; - понятие и структура маркетинговой среды организации; - особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного	Оценка устного опроса. Оценка письменного опроса Оценка результатов проверочных работ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	питания, этапы, маркетинговые мероприятия; - особенности маркетинга услуг общественного питания; - состояния и прогнозы развития потребительского рынка России в сфере услуг общественного питания **Умение:** - правильное проведение сегментации рынка; - эффективное участие в проведении маркетинговых исследований рынка, - правильный сбор и подробный анализ маркетинговой информации по выявлению потребностей; - грамотная разработка подкрепления продукции и услуг общественного питания **Опыт:** - правильное выявление и точный анализ потребностей в продукции и услугах общественного питания; - демонстрация комплекса маркетинга; - правильное определение подкрепления продукции и услуг; - эффективное участие в маркетинговых исследованиях по выявлению потребности потребителей продукции и услуг общественного питания	Оценка выполнения и защиты реферата Оценка результатов практических работ Оценка результатов решения ситуационных задач Оценка защиты исследовательского проекта Оценка защиты отчёта по практике Зачёт по практике Оценка освоения компетенции
ПК.3.2.Формировать спрос на услуги общест венного питания, стимулиро вать их сбыт	**Знания:** - средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; - комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга; - маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения; **Умения:** - своевременное выявление, детальный анализ и формирование	Оценка устного опроса Оценка письменного опроса Оценка результатов тестового контроля Оценка результатов проверочных работ Оценка результатов контрольной работы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	спроса на услуги общественного питания; - правильный выбор и своевременное применение маркетинговых коммуникаций для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; - детальная разработка анкет и опросных листов; - правильный сбор и подробный анализ маркетинговой информации по спросу на услуги общественного питания; - составление подробного отчёта по результатам исследования и правильная интерпретация результатов; - обоснование целесообразности применения средств и методов маркетинга, правильный выбор и использование наиболее рациональные из них; - внесение своих рациональных предложений при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования; **Опыт:** - профессиональное консультирование потребителей; - разработка рациональных предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; - активное участие в маркетинговых исследованиях по изучению спроса на услуги общественного питания	Оценка результатов практических работ Оценка результатов решения проблемных ситуаций Оценка защиты творческого проекта Зачёт выполнения практических работ Оценка результатов решения ситуационных задач Оценка защиты отчёта по практике Зачёт по практике Оценка освоения компетенции
ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией	**Знания:** - источники и критерии отбора маркетинговой информации; - критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки **Умения:** - правильное определение направлений сбытовой и ценовой политики, обоснование целесообразности их выбора; - сбор и детальный анализ информации о ценах;	Оценка устного опроса Оценка письменного опроса Оценка результатов проверочных работ Оценка результатов контрольной работы Оценка отчёта по практическим работам

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	- быстрое осуществление сбора и своевременная обработка маркетинговой информации; - правильный выбор, точное определение и качественный анализ показателей конкурентоспособности (качества, цены), учёт их при анализе конкурентных преимуществ, правильное построение выводов о конкурентоспособности организации; **Опыт:** - эффективный анализ сбытовой и ценовой политики; - своевременное выявление конкурентов организации общественного питания и правильное определение конкурентоспособности ее продукции и услуг; - активное участие в маркетинговых исследованиях по конкурентной среде организации;	Зачёт выполнения практических работ Оценка результатов решения ситуационных задач Оценка защиты исследовательского проекта Оценка защиты отчёта по практике Зачёт по практике Оценка освоения компетенции Экзамен по профессиональному модулю
Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	- анализ структуры технических регламентов, стандартов разных категорий и видов; - эксплуатация измерительных приборов и приспособлений; - определение признаков поверки средств измерений; - анализ правильности заполнения сертификатов соответствия; - заполнение сертификатов соответствия; - использование нормативных документов;	Оценка результатов самостоятельной работы, работы на практических занятиях, контрольная работа, экзамен по модулю, зачет по практике.
Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	- использование нормативных документов; - составление Программы производственного контроля; - оформление документов, обеспечивающих проведение производственного контроля; - проведение производственного контроля продукции; - выявление фальсификации продукции;	Оценка результатов самостоятельной работы, работы на практических занятиях, контрольная работа, экзамен по модулю, зачет по практике.
Проводить контроль качества услу общественного питания	- использование нормативных документов; - составление перечня услуг для определенного типа предприятия общественного питания;	Оценка результатов самостоятельной работы, работы на практических

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	- анализ перечня предоставляемых услуг в определенных предприятиях питания города; - проведение оценки качества услуг общественного питания.	занятиях, контрольная работа, экзамен по модулю, зачет по практике
Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	- составление перечня требований к определенным типам, классам организаций общественного питания - идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья; подбор посуды и приборов в соответствии с заданным заказом - подготовка рабочего места официанта - выполнение вариантов предварительной сервировки столов - консультирование по составу, особенностям приготовления различных видов блюд - составление таблицы требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков.	Зачет по практике; экспертная оценка преподавателя и отчет по практической работе; контрольная работа; комплексный экзамен по модулю
Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	- составление схемы сервировки, выполнение сервировки стола в соответствии с заказом - прием и оформление заказа -составление алгоритма выполнения в произвольно выбранном заказе, выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами; - консультирование по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами - оформление бланка расчета с посетителями	Зачет по практике; заключение по практической работе; контрольная работа; зачет; комплексный экзамен по модулю
Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	- подготовка залов и инвентаря, столовой посуды, приборов, столового белья к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; - сервировка фрагментов банкетного стола для обслуживания различных видов банкетов	Экспертная оценка преподавателя по практической работе; зачет по практике; комплексный экзамен по модулю

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	- определение алгоритма работы официанта на банкетах различных видов - обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера - составление таблицы «Сравнительные характеристики банкетов»	
Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	- оценка соблюдения требований к качеству, условиям и срокам хранения продукции при обслуживании «шведского стола» - составление схемы оборудования при обслуживании «шведского стола» - определение алгоритма работы официанта при использовании специальных форм организации питания, комплектование заказа при обслуживании в номерах гостиниц - сервировка столов при обслуживании участников семинаров, конференций - своевременное выполнение операций при обслуживании участников семинаров и конференций - внимание к гостям при обслуживании	Экспертная оценка преподавателя и отчет по практической работе; зачет по практике; контрольная работа; комплексный экзамен по модулю