

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ  
В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**МДК.01.01. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ  
ТОВАРОВ И ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**МДК. 01.02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ  
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**МДК. 01.03. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

**Программа подготовки специалистов среднего звена  
По специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания  
в общественном питании**

**Профиль: социально-экономический**

**Уфа, Салават 2019**

**«РАССМОТРЕНО»:**

Методическим объединением  
Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С  
Председатель методобъединения  
\_\_\_\_\_ Салмиярова Л. М.

Протокол № \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**«УТВЕРЖДАЮ»:**

Заведующий филиала  
ГБПОУ УКИП и С  
\_\_\_\_\_ Н. Ф. Чупина

**«СОГЛАСОВАНО»:**

Заведующий учебной частью  
\_\_\_\_\_ Е. В. Воронкова

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.01 « Организация питания в организациях общественного питания»** является частью 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 Минюстре России 11.06.2014 № 32672), «рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой профессии СПО» (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06 – 259):

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

Разработчики:

Казакова Татьяна Леонидовна- преподаватель спецдисциплин, высшей категории  
Гурова Марина Петровна - преподаватель спецдисциплин, высшей категории  
Нугаева Юлия Владимировна – преподаватель спецдисциплин высшей категории  
Трегубова Наталья Викторовна –преподаватель спецдисциплин высшей категории  
Ванюлина Татьяна Петровна - методист

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	27
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	31

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация питания в организациях общественного питания и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК):**

**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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечение их сохранности;
- 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 сохранности 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.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 912 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 660 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 440 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 220 часов;

учебной практики – 108 часов.

производственной практики – 144 часа

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>660</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего по МДК.01.01)	<b>204</b>
в том числе:	
теоретические занятия	92
лабораторные / практические занятия	42
контрольные работы	—
курсовая работа/проект	—
дифференцированный зачет (зачет) по МДК	2
Самостоятельная работа обучающегося по МДК 01.01 (всего)	
в том числе: внеаудиторная самостоятельная (домашняя) работа индивидуальная учебно-научная работа (рефераты, проекты,	68
Максимальная учебная нагрузка (всего по МДК.01.02)	<b>381</b>
в том числе:	
теоретические занятия	98
лабораторные / практические занятия	138
контрольные работы	—
курсовая работа/проект	—
дифференцированный зачет (зачет) по МДК	2
Самостоятельная работа обучающегося по МДК (всего)	119
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная (домашняя) работа индивидуальная учебно-научная работа (рефераты, проекты, НИРС)	100
НИРС)	19
Максимальная учебная нагрузка (всего по МДК.01.03)	180
в том числе:	
теоретические занятия	60
лабораторные / практические занятия	60
контрольные работы	—
курсовая работа/проект	—
дифференцированный зачет (зачет) по МДК	—
Самостоятельная работа обучающегося по МДК (всего)	60
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная (домашняя) работа индивидуальная учебно-научная работа (рефераты, проекты, НИРС)	58
НИРС)	2

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
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.
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 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 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1.-1.4.	<b>МДК.01.01.</b> Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания***	<b>204</b>	<b>136</b>	42	<b>68</b>		
ПК 1.1.-1.4.	<b>МДК.01.02.</b> Организация и технология производства продукции общественного питания***	<b>381</b>	<b>254</b>	104	<b>127</b>		
ПК 1.1.-1.4.	<b>МДК. 01.03.</b> Физиология питания, санитария и гигиена	<b>75</b>	<b>50</b>	20	<b>25</b>		
	<b>Учебная практика</b>	<b>108</b>				108	
	<b>Производственная практика</b>	<b>144</b>					<b>144</b>
	<b>Всего:</b>	<b>912</b>	<b>440</b>		<b>220</b>	<b>108</b>	<b>144</b>

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>МДК 01.01.Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания.</b>		<b>136</b>	
<b>Тема 1.1. Общие сведения о пищевых продуктах</b>	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	
	1. Химический состав пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	1	2
	<b>Практические занятия:</b>	1	
	2. Изучение основных положений ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ «О техническом регулировании»		2
<b>Тема 1.2. Молоко и молочные продукты.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>10</b>	
	3-4. Молоко коровье, сливки: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Сухие, сгущенные молоко и сливки: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	2
	5-6. Кисломолочные продукты: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	2
	7-8. Сыры: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	9-10. Изучение нормативных документов по молоку и молочным продуктам. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов молока и кисломолочных продуктов выявление дефектов.		2
	11-12. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов сыра, выявление дефектов.		2
	<b>Тема 1.3. Пищевые жиры.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>
13-14. Масло коровье, животные топленые жиры: ассортимент, требования к качеству,		2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	сроки и условия хранения, кулинарное использование. Маргарин и кулинарные жиры: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.		
	15-16. Растительные масла: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	17-18. Изучение нормативных документов по пищевым жирам.		2
	Определение вида, сорта, качества предложенных образцов пищевых жиров, выявление дефектов.		3
<b>Тема 1.4. Яйца и яйцепродукты.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	
	19-20. Яйца и яйцепродукты: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	21-22. Изучение нормативных документов по яйцам и яйцепродуктам.		2
	Определение вида, сорта, качества предложенных образцов яиц и яйцепродуктов, выявление дефектов.		3
<b>Тема 1.5. Свежие овощи, плоды и грибы и продукты их переработки</b>	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	
	23-24. Свежие овощи: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Продукты переработки овощей: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.	2	2
	25-26. Свежие плоды: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Свежие грибы: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Продукты переработки плодов, грибов: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	27-28. Изучение нормативных документов по овощам, плодам, грибам и продуктам их переработки. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов овощей, плодов,		2
	переработки. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов овощей, плодов,		3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	грибов и продуктов их переработки, выявление дефектов.		
<b>Тема 1.6.</b> <b>Зерно и продукты его переработки.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	
	29-30. Крупа: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Мука: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	2
	31-32. Хлеб и хлебобулочные изделия: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения. Макароны: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	33-34. Изучение нормативных документов по муке, крупе, макаронным изделиям. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов муки, крупы, макаронных изделий, выявление дефектов.		2 3
	35-36. Урок обобщения	2	3
<b>Тема 1.7.</b> <b>Рыба и рыбные продукты.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	
	37-38. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Основные семейства промысловых рыб, их характеристика, кулинарное использование. Виды промышленной обработки рыбы: живая, охлажденная, мороженая, соленая, вяленая, сушеная, копченая, балычные изделия. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбы, кулинарное использование.	2	2
	39-40. Рыбные консервы и презервы: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения. Икра: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Нерыбные пищевые продукты моря: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	2 2
	<b>Практические занятия:</b> 41-42. Изучение нормативных документов по рыбе и рыбным продуктам. Определение	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	вида, сорта, качества предложенных образцов рыбы и рыбопродуктов, выявление дефектов.		3
<b>Тема 1.8. Мясо и мясные продукты</b>	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	
	43-44. Химический состав и пищевая ценность мяса. Мясо убойных животных: классификация, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Субпродукты: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	2
	45-46. Мясо птицы: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Колбасные изделия и мясокопчености: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения. Мясные консервы: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.	2	2
	<b>Практические занятия:</b> 47-48. Изучение нормативных документов по мясу и мясным продуктам. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов мяса и мясных продуктов, выявление дефектов.	2	2 3
<b>Тема 1.9. Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	
	49-50. Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Желирующие вещества, пищевые красители: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	2 2
	<b>Практические занятия:</b> 51-52. Изучение нормативных документов на хлебопекарные дрожжи и химические разрыхлители. Изучение нормативных документов по желирующим веществам и пищевым красителям. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов разрыхлителей, желирующих веществ, пищевых красителей, выявление дефектов.	2	2 2 3
	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 1.10. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.</b>	53-54. Крахмал: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Сахар: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения,	2	2
			2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения	
1	2	3	4	
	кулинарное использование. Кондитерские изделия (сырье), какао-порошок: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.			
	<b>Практические занятия:</b>			
	55-56. Изучение нормативных документов по сахару, крахмалу, кондитерским изделиям. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов сахара, крахмала, кондитерских изделий, выявление дефектов.	2	2	3
<b>Тема 1.11. Вкусовые продукты.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>		
	57-58. Поваренная соль, пищевые кислоты: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Хлебный квас: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование. Пряности, приправы: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, кулинарное использование.	2	2	
	<b>Практические занятия:</b> 59-60 Изучение нормативных документов по вкусовым продуктам. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов вкусовых продуктов, выявление дефектов.	2	2	3
<b>Тема 1.12. Чай.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>		
	61-62. Чай: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.	2	2	
	<b>Практические занятия:</b> 63-64. Изучение нормативных документов по чаю. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов чая, выявление дефектов.	2	2	3
<b>Тема 1.13. Кофе и кофейные напитки.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>		
	65-66. Кофе: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения.	2	2	
	<b>Практические занятия:</b> 67-68. Изучение нормативных документов по кофе. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов кофе, выявление дефектов.	2	2	3
<b>Тема 1.14. Безалкогольные напитки.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>		
	69-70. Вода: ассортимент, производители, требования к качеству, сроки и условия		2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	хранения, условия подачи. Соки: ассортимент, производители, требования к качеству, сроки и условия хранения, правила подачи, использование в коктейлях. Свежевыжатые соки: ассортимент, сроки и условия хранения, правила подачи, использование в коктейлях. Сиропы: виды, технология производства, требования к качеству, производители, условия хранения и подачи, использование в коктейлях.	2	2
	<b>Практические занятия:</b> 71-72. Изучение нормативных документов по безалкогольным напиткам. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов безалкогольных напитков, выявление дефектов.	2	3
<b>Тема 1.15. Сопутствующие компоненты, используемые в приготовлении коктейлей</b>	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	
	73-74. Лед: разновидности, правила приготовления и хранения. Ароматические и вкусовые вещества: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, особенности применения. Плодоовощные компоненты, соусы: ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, особенности применения.	2	2
	<b>Практические занятия:</b> 75-76. Изучение нормативных документов по сопутствующим компонентам. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов сопутствующих компонентов, выявление дефектов.	2	3
<b>Тема 1.16. Правовые основы регулирования оборота алкогольной продукции.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	
	77-78. Правовые основы регулирования оборота алкогольной продукции и пива. Правила приемки алкогольной продукции. Сопроводительные документы.	2	2
	<b>Практические занятия:</b> 79-80. Изучение ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции»	2	2
	81-82. Изучение правил продажи отдельных видов товаров, нормативных документов РБ. Изучение сопроводительных документов.	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Тема 1.17. Крепкие алкогольные напитки.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>18</b>	
	83-84. Водка: ассортимент, технология производства, требования к качеству, использование в коктейлях.	2	2
	85-86. Горькие настойки: ассортимент, технология производства, требования к качеству, использование в коктейлях.	2	2
	87-88. Джин и можжевельный напиток: ассортимент, технология производства, требования к качеству, использование в коктейлях.	2	2
	89-90. Текила и мескаль: ассортимент, технология производства, требования к качеству, использование в коктейлях.	2	2
	91-92. Ром: ассортимент, технология производства, требования к качеству, использование в коктейлях.	2	2
	93-94. Виски: ассортимент, технология производства, производители, требования к качеству, использование в коктейлях.	2	2
	95-96. Коньяк: ассортимент, технология производства, требования к качеству, использование в коктейлях..	2	2
	97-98. Бренди, марк, граппа: ассортимент, технология производства, требования к качеству, использование в коктейлях.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
99-100. Изучение нормативных документов по крепкому алкоголю. Определение вида алкогольной продукции, установление требований к качеству крепких алкогольных напитков, выявление дефектов.	2	2 3	
	101-102. Урок обобщения	<b>2</b>	3
<b>Тема 1.18. Виноградные вина.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>22</b>	
	103-104. Классификация и регламентация вин. Виноград и окружающая среда.	2	2
	105-106. Ампелография: сорта винограда, технологические свойства.	2	2
	107-108. Белые вина: сорта винограда, технология производства, требования к качеству,		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	производители, условия хранения и подачи, сочетание с блюдами.	2	2
	109-110. Красные вина: сорта винограда, технология производства, требования к качеству, производители, условия хранения и подачи, сочетание с блюдами.	2	2
	111-112. Розовые вина: сорта винограда, технология производства, требования к качеству, производители, условия хранения и подачи, сочетание с блюдами.	2	2
	113-114. Шампанское: сорта винограда, технология производства, требования к качеству, производители, условия хранения и подачи, сочетание с блюдами.	2	2
	115-116. Игристые вина: сорта винограда, технология производства, требования к качеству, производители, условия хранения и подачи, сочетание с блюдами.	2	2
	117-118. Крепкие вина: сорта винограда, технология производства, требования к качеству, производители, условия хранения и подачи, сочетание с блюдами.	2	2
	119-120. Аперитивные вина, аперитивы на основе спирта: технология производства, требования к качеству, производители, условия хранения и подачи.	2	2
	121-122. Экспертиза вин.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
	123-124. Изучение нормативных документов по виноградным винам. Определение вида алкогольной продукции, установление требований к качеству виноградных вин, выявление дефектов.	2	2 3
<b>Тема 1.19. Ликеры и ликерные вина.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>8</b>	
	125-126. Ликеры, кремы: виды, технология производства, требования к качеству, производители. Условия хранения и подачи ликеров и кремов, сочетание с блюдами.	2	2
	127-128. Сладкие вина: виды, технология производства, требования к качеству, производители, условия хранения и подачи, сочетание с блюдами. Настойки, наливки: виды, технология производства, требования к качеству, производители, условия хранения и подачи, сочетание с блюдами.	2	2 2
	129-130. Бальзамы: виды, технология производства, требования к качеству, производители,	2	2



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	условия хранения и подачи, сочетание с блюдами.		
	<b>Практические занятия:</b>		
	131-132. Изучение нормативных документов по ликерам и ликерным винам. Определение вида, установление требований к качеству ликеров и ликерных вин, выявление дефектов.	2	3
<b>Тема 1.20.</b>	<b>Содержание:</b>	2	
<b>Пиво.</b>	133-134. Пиво: ассортимент, технология производства, производители, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подачи, сочетание с блюдами, использование в коктейлях..	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
	135. Изучение нормативных документов по пиву. Определение вида, сорта, качества предложенных образцов пива, выявление дефектов.	1	2
			3
	136. Дифференцированный зачет	<b>1</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении МДК 01.01.</b>	<p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка рефератов по темам «Молоко и молочные продукты», «Пищевые жиры», «Свежие овощи, плоды и грибы и продукты их переработки», «Рыба и рыбопродукты», «Мясо и мясопродукты», «Зерно и продукты его переработки», «Вкусовые товары», «Чай», «Кофе», «Алкогольные напитки».</li> <li>2. Выполнение сквозного задания по составлению таблицы «Содержание пищевых веществ в основных продуктах питания».</li> <li>3. Подготовка эссе для участия в конференции «Пищевые добавки: мифы и реальность».</li> <li>4. Анализ предложения пищевых продуктов на рынке оптовых предприятий торговли по каждой группе товара.</li> <li>5. Анализ ассортимента используемых продуктов для приготовления блюд и изделий в предприятиях общественного питания по каждой группе товара.</li> <li>6. Составление таблиц по товароведной и кулинарной характеристике отдельных видов продовольственных товаров.</li> </ol>	68	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
7. Составление таблиц по характеристике и использованию в коктейлях алкогольных и безалкогольных напитков.			
<b>Примерная тематика домашних заданий:</b> 1. Решение ситуационных задач. 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.			
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Определение вида продовольственного товара. 2. Определение сорта продовольственного товара. 3. Оценивание качества продовольственного товара. 4. Установление дефектов продовольственного товара.		<b>36</b>	
<b>Производственная практика по профилю специальности</b> <b>Виды работ:</b> 1. Осуществление контроля за условиями и сроками хранения скоропортящихся товаров. 2. Осуществление контроля за условиями и сроками хранения продовольственных товаров. 3. Осуществление контроля за условиями и сроками хранения алкогольных и безалкогольных напитков.		<b>24</b>	
<b>МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания</b>		<b>254</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Характеристика организаций общественного питания.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>14</b>	
	1-2. Состояние и развитие предприятий общественного питания в России на современном этапе. Основные профессиональные термины и определения.	2	1
	3-4. Классификация, типы и классы предприятий общественного питания.	2	2
	5- 6. Особенности производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания. Понятие о розничной торговле в общественном питании. Заготовочные предприятия: определение, виды, особенности деятельности.	2	2
	7-8 Предприятия быстрого обслуживания: назначение, виды, особенности деятельности. Предприятия с полным циклом производства продукции: назначение, классификация, особенности деятельности.	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	9-10. Структура предприятия общественного питания. Состав помещений.	2	2
	11-12. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на размещение.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	13-14. Изучение отраслевых нормативных документов. Определение вида, типа, класса предприятия общественного питания, используя нормативные документы. Подбор вида и уровня услуг для предложенных предприятий общественного питания, используя нормативные документы. Определение соответствия предложенной структуры предприятия общественного питания требованиям нормативных документов.		3
<b>Тема 2.2. Организация снабжения организаций общественного питания.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>20</b>	
	15-16. Задачи организации снабжения предприятий питания, требования к организации снабжения. Правила выбора и работы с поставщиками. Логистика. Договоры на поставку товаров: виды, состав, порядок заключения.	2	2
	17-18. Виды и характеристика складских помещений. Требования, предъявляемые к складским помещениям. Технологический процесс товародвижения.	2	2
	19-20. Приемка товаров и сырья на склад. Этапы приемки. Особенности приемки некоторых видов товаров.	2	2
	21-22. Правила, способы, условия и сроки хранения продуктов и сырья. Особенности хранения отдельных видов товаров.	2	2
	23-24. Организация тарного хозяйства.	2	2
	25-26. Документальное оформление складского учета. Определение и порядок списания товарных потерь.	2	2
	<b>Практические занятия :</b>	2	
	27-28. Составление договора на поставку товаров. Изучение сопроводительных документов на поставку товара. Выявление нарушений в оформлении сопроводительной документации.		3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	29-30. Составление инструкции по приемке товара. Составление «Акта на установленное расхождение в количестве и качестве». Решение производственных ситуаций.	2	3
	31-32. Расчет площадей для хранения продуктов на складе, составление таблицы «Контроль условий и сроков хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья»	2	3
	33-34. Оформление документов складского учета. Оформление документов на товарные потери.	2	3
<b>Тема 2.3.</b> <b>Общие сведения о технологии производства продукции общественного питания.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>16</b>	
	35-36. Основные профессиональные термины и определения. Основные этапы технологического цикла производства продукции общественного питания.	2	2
	37-38. Классификация продукции общественного питания. Способы кулинарной обработки.	2	2
	39-40. Виды и характеристика технологической и калькуляционной документации.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
	41-42. Изучение отраслевых нормативных документов, определяющих требования к кулинарной продукции.	2	2
	43-44. Изучение основных разделов Сборника рецептов кулинарных изделий и блюд, структуры технологических и технико-технологических карт.	2	2
	45-46. Анализ технологической и калькуляционной документации действующих предприятий г.Уфы, выявление нарушений в оформлении.	2	2
	47-48. Составление технологических карт по заданной рецептуре.	2	2
<b>Тема 2.4.</b> <b>Основы организации производства предприятий</b>	<b>Содержание:</b>	<b>34</b>	
	51-52. Общие требования к организации процесса производства. Общие требования к организации рабочих мест.	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>общественного питания.</b>	53-54. Производственный инвентарь и инструменты: виды, характеристика, правила эксплуатации. Нормы снабжения рабочих мест инструментами, инвентарем, посудой и спецодеждой.	2	2
	55-56. Производственный персонал: виды, квалификационные характеристики, требования.	2	2
	57-58. Организация работы овощного цеха, его техническое оснащение. Организация рабочих мест в овощном цехе. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе.	2	2
	59-60. Организация работы мясо-рыбного цеха. Техническое оснащение мясо-рыбного цеха. Особенности организации рабочих мест.	2	2
	61-62. Технологический процесс производства полуфабрикатов из мяса, гигиенические требования, сроки и условия хранения.	2	2
	63-64. Технологический процесс производства полуфабрикатов из рыбы, гигиенические требования, сроки и условия хранения.	2	2
	65-66. Технологический процесс производства полуфабрикатов из птицы, гигиенические требования, сроки и условия хранения.	2	2
	67-68. Организация работы горячего цеха. Техническое оснащение горячего цеха. Организация рабочих мест в горячем цехе.	2	2
	69-70. Организация работы супового и соусного отделений горячего цеха, их техническое оснащение.	2	2
	71-72. Организация работы холодного цеха. Техническое оснащение холодного цеха. Организация рабочих мест в холодном цехе.	2	2
	73-74. Классификация мучных изделий. Организация работы мучного цеха. Организация рабочих мест для приготовления мучных изделий.	2	2
	75-76. Организация работ раздаточной, техническое оснащение, классификация. Организация работ вспомогательных производственных помещений.	2	2
	77-78. Организация работы бара. Техническое оснащение бара. Организация рабочего места бармена.	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p>79-80. Составление заявки на снабжение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой и санитарной одеждой. Изучение отраслевых нормативных документов по производственному и обслуживающему персоналу.</p> <p>81-82. Организация технологических процессов в горячем цехе. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для организации рабочих мест. Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов, решение ситуационных задач по организации работы производственных цехов</p> <p>83-84. Составление таблицы «Контроль условий и сроков хранения для обеспечения сохранности готовой продукции»Разработка структуры предприятия общественного питания</p>	2	3 2 2 3 2 3
<p><b>Тема 2.5.</b> <b>Оперативное планирование производства.</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>85-86. Правила оперативного планирования производства. Виды и характеристика меню</p> <p>87-88. Виды и характеристика документов для осуществления оперативного планирования.</p> <p><b>Практические занятия:</b></p> <p>89-90. Осуществление технологических расчетов и оформление заявки на сырье и продукты.</p> <p>91-92. Составление плана-меню.</p>	8	2 2 3 3
<p><b>Тема 2.6.</b> <b>Организация и нормирование труда персонала.</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>93-94. Основные виды норм затрат труда и методы нормирования.</p> <p>95-96. Способы расчета численности персонала.</p> <p>97-98. Показатели использования рабочего времени. Графики выхода на работу.</p> <p><b>Практические занятия:</b></p> <p>99-100. Определение численности персонала Составление графиков выхода на работу. (Можно с применением компьютерной техники)</p>	8	2 2 2 2 3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Тема 2.7.</b> <b>Организация процесса приготовления и технология приготовления горячих напитков.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>10</b>	
	101-102. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск чая. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления чая. Требования к качеству чая.	2	2
	103-104. Технология приготовления, оформление и отпуск кофе. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления кофе и напитков на основе кофе. Требования к качеству кофе.	2	2
	<b>Лабораторные занятия:</b>		
	105-106. Приготовление, оформление и отпуск чая. Приобретение навыков проверки, подготовки к работе, эксплуатации кофейного оборудования, настройка помола.	2	3
	107-108. Приготовление, оформление и отпуск кофе капучино, эспрессо: украшение, оформление, подбор посуды и подача.	2	3
	109-110. Приготовление, оформление и отпуск кофе латте, гляссе: украшение, оформление, подбор посуды и подача.	2	3
<b>Тема 2.8.</b> <b>Организация процесса приготовления и технология приготовления смешанных напитков и коктейлей</b>	<b>Содержание:</b>	<b>22</b>	
	111-112. Смешанные напитки и их классификация. Технология и способы приготовления. Требования к качеству смешанных напитков.	2	2
	113-114. Коктейли, их классификация. Формула коктейлей, базы, наполнители, компоненты. Требования к качеству коктейлей.	2	2
	115-116. Методы приготовления и смешивания коктейлей, оформление и подача.	2	
	117-118. Технология приготовления, оформление и отпуск коктейлей-аперитивов. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления, требования к качеству.	2	2
	119-120. Технология приготовления, оформление и отпуск коктейлей-диджестивов. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления, требования к качеству.	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	121-122. Технология приготовления, оформление и отпуск безалкогольных напитков. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
	123-124. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления смешанных напитков и коктейлей.	2	3
	<b>Лабораторные занятия:</b>		
	125-126. Приготовление, оформление и отпуск смешанных напитков.	2	3
	127-128. Приготовление, оформление и отпуск долгих коктейлей-аперитивов.	2	3
	129-130. Приготовление, оформление и отпуск коротких и средних коктейлей-иджестивов.	2	3
	131-132. Приготовление, оформление и отпуск безалкогольных и слабоалкогольных напитков, молочных напитков и напитков на основе чая, кофе и какао.	2	3
<b>Тема 2.9. Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд из творога.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	
	133-134. Технология приготовления, оформления и отпуска блюд из творога. Требования к качеству блюд из творога. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и блюд из творога..	2	2
<b>Тема 2.10. Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд из яиц.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	
	135-136. Получение и подготовка сырья к приготовлению блюд из яиц. Санитарные требования к обработке яиц. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления блюд из яиц. Технология приготовления, оформления и отпуска блюд из яиц. Требования к качеству блюд из яиц. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и блюд из яиц.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
	137-138. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления блюд из яиц.	2	3
<b>Тема 2.11.</b>	<b>Содержание:</b>		



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд и гарниров из круп.</b>	139-140. Получение и первичная кулинарная обработка круп. Каши: виды, общие правила варки. Технология приготовления, оформления и отпуска блюд и гарниров из круп. Условия и сроки хранения блюд из круп. Требования к качеству блюд из круп.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	141-142. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления блюд и гарниров из круп.	2	
<b>Тема 2.12. Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>10</b>	
	143-144. Технология приготовления, оформления и отпуска блюд из макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд из макаронных изделий. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления блюд из макаронных изделий.	2	
	<b>Практические занятия:</b>		
	145-146. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.	2	
	<b>Лабораторные занятия:</b>		
	147-148. Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога.	2	
	149-150. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп.	2	
151-152. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий.	2		
<b>Тема 2.13. Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд из овощей, грибов и бобовых</b>	<b>Содержание:</b>	<b>18</b>	
	153-154. Получение и первичная кулинарная обработка овощей, грибов и бобовых. Виды нарезки овощей. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей, грибов и бобовых.	2	2
	155-156. Технология приготовления холодных блюд из овощей, грибов и бобовых и заправок для них.	2	2
	157-158. Правила оформления и отпуска холодных блюд из овощей, грибов и бобовых. Условия и сроки хранения холодных блюд из овощей, грибов и бобовых. Требования к качеству холодных блюд из овощей, грибов и бобовых.	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	159-160. Технология приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и бобовых.	2	2
	161-162. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и бобовых. Требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и бобовых. Условия и сроки хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и бобовых.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		2
	163-164. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления блюд и гарниров из овощей.	2	2
	165-166. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления блюд и гарниров из грибов и бобовых.	2	2
	<b>Лабораторные занятия:</b>		2
	167-168. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из овощей, грибов и бобовых.	2	2
	169-170. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из овощей, грибов и бобовых.	2	2
<b>Тема 2.14.</b> <b>Организация процесса приготовления и технология приготовления супов.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>16</b>	
	171-172. Технология приготовления бульонов и прозрачных супов. Требования к качеству бульонов и прозрачных супов. Условия и сроки хранения бульонов и прозрачных супов.	2	2
	173-174. Получение и подготовка сырья и продуктов для приготовления заправочных супов. Общие правила приготовления заправочных супов. Условия и сроки хранения заправочных супов (щей и борщей). Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления супов.	2	2
	175-176. Технология приготовления, правила оформления и отпуска рассольников и солянок. Требования к качеству рассольников и солянок.	2	2
	177-178. Технология приготовления, правила оформления и отпуска супов картофельных и супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. Требования к качеству супов картофельных и супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. Технология приготовления, правила оформления и отпуска супов-пюре, супов сладких и холодных.	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	Требования к качеству супов.		
	<b>Практические занятия:</b>		
	19-180. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления супов.	2	2
	181-182. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления супов.	2	2
	<b>Лабораторные занятия:</b>		
	183-184. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.	2	3
	185-186. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, молочных и прозрачных супов.	2	3
<b>Тема 2.15.</b> <b>Организация процесса приготовления и технология приготовления соусов.</b>	<b>Содержание:</b>	10	
	187-188. Классификация соусов. Получение и подготовка сырья и продуктов для приготовления соусов. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления соусов.	2	2
	189-190. Технология приготовления соусов белых и красных. Требования к качеству, условия и сроки хранения белых и красных соусов.	2	2
	191-192. Технология приготовления соусов грибных, молочных и сметанных. Требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибных, молочных и сметанных.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
	193-194. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления соусов.	2	2
	<b>Лабораторные занятия:</b>		
	195-196. Приготовление белых и красных соусов, грибных, молочных и сметанных.	2	3
<b>Тема 2.16.</b> <b>Организация процесса приготовления и технология приготовления</b>	<b>Содержание:</b>	<b>16</b>	
	197-198. Получение и первичная кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря.	2	2
	199-200. Технология приготовления, оформления и отпуска холодных блюд из рыбы.	2	2
	Требования к качеству холодных блюд из рыбы. Подбор и эффективное использование		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>блюد из рыбы и нерыбных продуктов моря.</b>	оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления холодных блюд из рыбы. Условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы.		
	201-202. Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы. Требования к качеству горячих блюд из рыбы. Условия и сроки хранения горячих блюд из рыбы. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления горячих блюд их рыбы.	2	2
	203-204. Технология приготовления, правила оформления и отпуска холодных и горячих блюд из нерыбных продуктов моря. Требования к качеству блюд из нерыбных продуктов моря. Условия и сроки хранения блюд из нерыбных продуктов моря.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>	4	
	205-206. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приотвления холодных блюд из рыбы.	2	2
	207-208. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления горячих блюд из рыбы из рыбы.	2	2
	<b>Лабораторные занятия:</b>	4	
	209-210. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рыбы.	2	3
	211-212. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рыбы.	2	3
<b>Тема 2.17. Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд из мяса.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>24</b>	
	213-214. Получение и разделка туши крупного рогатого скота, свинины, баранины	2	2
	215-216. Полуфабрикаты из мяса. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	2
	217-218. Технология приготовления, оформления и отпуска холодных блюд из мяса. Требования к качеству холодных блюд из мяса. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления холодных блюд из мяса. Условия и сроки хранения холодных блюд из мяса.	2	2
	219-220. Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих блюд из	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	говядины. Требования к качеству горячих блюд из говядины. Условия и сроки хранения горячих блюд из говядины. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления горячих блюд их говядины.		
	221-222. Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих блюд из свинины и баранины. Требования к качеству горячих блюд из свинины и баранины. Условия и сроки хранения горячих блюд из свинины и баранины. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления горячих блюд из свинины и баранины.	2	2
	223-224. Технология приготовления, правила оформления и отпуска холодных блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству холодных блюд сельскохозяйственной птицы. Условия и сроки хранения холодных блюд из сельскохозяйственной птицы.	2	2
	225-226. Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству горячих блюд сельскохозяйственной птицы. Условия и сроки хранения горячих блюд из сельскохозяйственной птицы.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
	227-228. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления холодных блюд из мяса.	2	2
	229-230. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления горячих блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы.	2	2
	<b>Лабораторные занятия:</b>		
	231-232. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.	2	3
	233-234. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса.	2	3
	235-236. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих блюд из	2	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	сельскохозяйственной птицы.		
<b>Тема 2.18.</b> <b>Организация процесса приготовления и технология приготовления сладких блюд.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>8</b>	
	237-238. Технология приготовления, оформления и отпуска холодных сладких блюд. Условия и сроки хранения холодных сладких блюд. Требования к качеству холодных сладких блюд. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления холодных сладких блюд.	2	2
	239-240. Технология приготовления, оформления и отпуска горячих сладких блюд. Условия и сроки хранения горячих сладких блюд. Требования к качеству горячих сладких блюд. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления горячих сладких блюд.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
	241-242. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления сладких блюд.	2	2
	<b>Лабораторные занятия:</b> 243-244. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд.	2	3
<b>Тема 2.19.</b> <b>Организация процесса приготовления и технология приготовления изделий из теста.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>10</b>	
	245-246. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Условия и сроки хранения изделий из дрожжевого теста. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста.	2	
	247-248. Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. Условия и сроки хранения изделий из бездрожжевого теста. Требования к качеству изделий из бездрожжевого теста.	2	2
249-250. Технология приготовления фаршей и начинок. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления фаршей и начинок. Условия и сроки хранения фаршей и начинок. Требования к качеству.	2	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	251-252. Технология приготовления кремов. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления кремов. Условия и сроки кремов. Требования к качеству.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	253-254. Выполнение технологических и калькуляционных расчетов для приготовления изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста.	2	2
<b>Самостоятельная работа при изучении МДК 01.02.</b>			
Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		127	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по темам 2. 1 – 2.2.</b>		120	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ соответствия типа предприятия общественного питания требованиям нормативных документов.</li> <li>2. Презентация предприятия общественного питания (по выбору студентов).</li> <li>3. Анализ соответствия предлагаемых услуг в предприятии общественного питания требованиям нормативных документов.</li> <li>4. Анализ размещения предприятий общественного питания города согласно нормативным принципам размещения.</li> <li>5. Изучение и анализ договоров поставки.</li> <li>6. Анализ договора поставки с предприятия, составление договора на поставку алкогольной продукции на его основе.</li> <li>7. Составление схемы процесса товародвижения в предприятиях общественного питания.</li> <li>8. Расчет требуемого запаса некоторых видов продуктов в соответствии с нормами потребления.</li> <li>9. Составление документов складского учета (накладных, заявок) на основе документов предприятий г.Уфы</li> </ol>			
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по темам 2. 3 – 2.4.</b>		16	
10. Подготовка рефератов по темам «Современные приемы кулинарной обработки», «Фирменные блюда предприятий общественного питания», «Национальные кухни народов мира».			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	<p>11. Составление технологической и калькуляционной документации на основе заданной рецептуры и прайс-листов поставщиков г. Уфы</p> <p>12. Составление схем размещения оборудования в различных цехах предприятий общественного питания.</p> <p>13. Составление схем организации рабочих мест.</p> <p>14. Составление планировки предприятий общественного питания.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 2.5 - 2.6.</b></p> <p>15. Составление различных видов меню (по выбору студента)</p> <p>16. Составление меню для различных типов предприятий общественного питания.</p> <p>17. Составление должностных обязанностей для должностей производственного персонала.</p> <p>18. Составление графиков выхода на работу (на основе численности персонала и системы работы предприятий – баз практики)</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 2.7 - 2.8.</b></p> <p>19. Подготовка рефератов по темам: «Оборудование и инвентарь для приготовления чая», «Оборудование и инвентарь для приготовления кофе», «Современные традиции заваривания чая», «Приготовление различных видов кофе и напитков на основе кофе», «Украшение кофейных напитков».</p> <p>20. Подготовка рефератов и презентаций по темам: «Классификация смешанных напитков», «Технология приготовления коктейлей способом «билд», «Технология приготовления коктейлей способом «бленд», «Технология приготовления коктейлей способом «шейк», «Технология приготовления коктейлей способом «маддл», «Классификация коротких коктейлей», «Коктейли типа «фюжн», «Виски-клуб», «Экзотические коктейли», «Горяшие» коктейли», «Принципы украшения коктейлей» и т.п.</p> <p>21. Составление рецептов безалкогольных коктейлей: на основе соков, мороженого, витаминных напитков.</p> <p>22. Составление инструкционных карт приготовления коктейлей.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 2.9 - 2.18.</b></p> <p>23. Выполнение технологических расчетов.</p> <p>24. Выполнение калькуляционных расчетов.</p> <p>25. Составление таблиц по характеристике и кулинарному использованию полуфабрикатов.</p>	<p>15</p> <p>12</p> <p>64</p>	



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
26. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов и готовой продукции. 27. Подготовка рефератов и презентаций по темам: «Современные тенденции в приготовлении различных видов блюд».			
<b>Примерная тематика домашних заданий:</b> 1. Решение ситуационных задач. 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.			
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Выполнение первичной кулинарной обработки продуктов. 2. Приготовление, оформление и отпуск ограниченного ассортимента продукции общественного питания.		72	
<b>Производственная практика по профилю специальности</b> <b>Виды работ:</b> 1. Получение и подготовка к дальнейшему кулинарному использованию сырья и полуфабрикатов. 2. Подбор и использование оборудования, кухонной посуды и производственного инвентаря. 3. Участие в заключении договоров поставки. 4. Осуществление приемки продуктов и сырья по количеству и качеству.  5. Составление технологических документов. 6. Осуществление контроля за технологическим процессом приготовления кулинарной продукции. 7. Участие в определении и списании товарных потерь. 8. Участие в составлении графиков выхода на работу. 9. Составление фотографии рабочего дня повара. 10. Приготовление, оформление и отпуск ограниченного ассортимента продукции общественного питания.		108	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена.</b>		<b>50</b>	
<b>Тема 3.1.1. Основы физиологии питания.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	
	1-2. Пищеварение: понятие, сущность. Строение пищеварительной системы. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.	2	1
	3-4. Обмен веществ и энергии. Понятие о калорийности и энергетической ценности пищевых веществ.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
	5-6. Расчет суточного расхода энергии человека. Определение индивидуальной потребности в энергозатратах.	2	3
			3
<b>Тема 3.1.2. Рациональное питание и физиологические основы его организации.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>10</b>	
	7-8. Рациональное питание. Режим питания и его значение. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона.	2	2
	9-10. Физиологические особенности питания взрослых людей, детей и подростков.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
	11-12. Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения. Физиологическая оценка меню суточного рациона для разных групп взрослого населения.	2	3
	13-14. Составление меню суточного рациона для питания детей и подростков. Физиологическая оценка меню суточного рациона питания детей и подростков.	2	3
	15-16. Определение химического состава и калорийности отдельных блюд. Определение химического состава и калорийности меню.	2	3
<b>Тема 3.1.3. Диетическое и лечебно-профилактическое питание.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	
	17-18. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Виды и характеристика основных диет	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
	19-20. Составление набора продуктов суточного рациона в соответствии с указанной	2	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	диетой. Определение химического состава суточного рациона для указанной диеты. Определение калорийности суточного рациона для указанной диеты.		3
			3
<b>Раздел 2. МДК 01.03. Микробиология</b>			
<b>Тема 3.2. 1. Основы микробиологии.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>10</b>	
	21-22. Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	2	2
			2
	23-24. Патогенные микроорганизмы. Инфекции. Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания Микробиология важнейших пищевых продуктов. Показатели микробиологической обсемененности.	2	2
			2
	25-26. Микрофлора кулинарной продукции. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Микрофлора кондитерской продукции. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов.	2	2
			2
	<b>Практические занятия:</b>		
27-28. Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микроскопирования. Микроскопирование бактерий, грибов и дрожжей. Осуществление забора проб воды, воздуха, смывов с рук для проведения санитарно-бактериологического анализа. Оформление документов при сдаче проб.	2	2	
		3	
		3	
29-30. Осуществление забора проб кулинарных блюд и изделий для проведения санитарно-бактериологического анализа. Оформление документов при сдаче проб.	2		
<b>Раздел 3. МДК 01.03. Санитария и гигиена в организациях общественного питания.</b>			
<b>Тема 3.3.1. Личная гигиена работников общественного питания.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	
	31-32. Личная и производственная гигиена. Санитарно-гигиеническая подготовка работников. Пищевые заболевания, гельминтозы и их профилактика.	2	2
			2
	<b>Практические занятия:</b>		
33-34. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.	2	3	
<b>Тема 3.3.2. Санитарно-</b>	<b>Содержание:</b>	<b>14</b>	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>гигиенические требования к предприятиям общественного питания.</b>	35-36. Правовые основы санитарии и гигиены. Санитарный контроль и надзор. Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания.	2	2
	37-38. Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	2	2
	39-40. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.	2	2
	41-42. Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	2	2
	43-44. Санитарно-гигиенические требования к реализации готовой продукции Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	45-46. Разработка мероприятий по выполнению санитарно-гигиенических требований к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания.	2	3
	47-48. Разработка мероприятий по дезинфекции и дезинсекции предприятий общественного питания. Разработка инструкций по приготовлению и применению дезинфицирующих средств. Разработка мероприятий по соблюдению санитарного режима на предприятии общественного питания.	2	3
<b>Промежуточная аттестация</b>	49-50. Дифференцированный зачет	2	3
<b>Самостоятельная работа при изучении МДК 01.03.</b> Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> 1. Подготовка рефератов по темам «Исторический обзор возникновения и развития микробиологии, физиологии питания,		25	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	<p>санитарии», «Перспективы использования микробиологических процессов в промышленности и сельском хозяйстве», «Ферменты», «Уникальные свойства воды», «Вредные привычки».</p> <p>2. Подготовка эссе для участия в конференции «Современные взгляды на проблемы рационального питания».</p> <p>3. Составление перечня блюд и изделий, запрещенных для реализации на следующий день.</p> <p>4. Оформление Журнала учета качества фритюра, Журналов здоровья и осмотра открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний.</p> <p>5. Выполнение сквозного задания по составлению таблицы «Пищевые заболевания», «Пищевые отравления».</p>		
	<p><b>Примерная тематика домашних заданий:</b></p> <p>1. Решение ситуационных задач.</p> <p>2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.</p>		
	<p><b>Производственная практика по профилю специальности</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Осуществление контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.</p> <p>2. Осуществление производственного контроля в предприятиях общественного питания.</p>	12	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Техническое оснащение организаций общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», «Организация и технология отрасли», «Организация и технология обслуживания в барах», «Физиология питания и санитария»; лабораторий по приготовлению продукции общественного питания.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест

кабинета «Техническое оснащение организаций общественного питания»:

- комплект механического, теплового, холодильного, вспомогательного оборудования;
- комплект кухонной и столовой посуды, приборов;
- комплект инвентаря и инструментов;
- комплект нормативной и технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

кабинета «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания»:

- комплект нормативной документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

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;

кабинета «Физиология питания и санитария»:

- комплект нормативной и технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, экран.

Оборудование лаборатории технологии приготовления пищи:

- комплект кухонной и столовой посуды, приборов;
- комплект инвентаря и инструментов;
- комплект технологического оборудования;
- комплект нормативной и технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику по профилю специальности.

#### **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.

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

Кулинария Анфимова Н.А. М, Академия, 2015

Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров Татарская Л.А. М, Академия 2010

Производственное обучение профессии «повар» в 4 частях: Ч.1 механическая кулинарная обработка продуктов Андросов В.П. М, Академия 2013

Производственное обучение профессии «повар» в 4 частях: Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых Андросов В.П. М, Академия 2013

Производственное обучение профессии «повар» в 4 частях: ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные, мясные горячие блюда Андросов В.П. М, Академия, 2013

Производственное обучение профессии «повар» в 4 частях: ч 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, горячие напитки, блюда лечебного питания Андросов В.П. М, Академия, 2013

Кулинария Качурина Т.А. М, Академия 2010

Кулинария: лабораторный практикум Дубровская Н.И.,М, Академия, 2013

Приготовление супов и соусов. Практикум Дубровская Н.И.М, Академия2014

Приготовление блюд из рыбы Качурина Т.А. М, Академия 2014

Приготовление блюд из овощей и грибов Соколова Е.Н. 2014

Приготовление блюд из овощей и грибов (1-е изд)Соколова Е.И.М, Академия, 2014

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Самородова И.П. М, Академия 2014

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (1-е изд), Самородова И.П. М, Академия, 2014

Сборник рецептур Харченко Н.Э. М, Академия 2014

- Технология приготовления пищи: Практикум (7-е изд) Харченко Н.Э. М, Академия, 2014
- Технология приготовления мучных, кондитерских изделий Бутейкис Н.Г. М, Академия 2014
- Технология и организация производства кондитерских изделий (5-е изд) Кузнецова Л.С.М, Академия, 2014
- Производственное обучение по профессии кондитер: часть 1; часть 2 Андросов В.П.М, Академия, 2013
- Торты, пирожные десерты, Ермилова С.В., М, Академия 2013
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (1-е изд) Ермилова С.В.М, Академия, 2014
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Бурчакова И.Ю..М, Академия, 2014
- Технология и организация производства хлебобулочных изделий (7-е изд), Цыганова Т.Б., М, Академия, 2014
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (1-е изд) Ермилова С.В. М. Академия, 2014
- Основы физиологии питания, гигиены и санитарии Матюхина З.П. М, Академия, 2014
- Основы микробиологии. Санитарии и гигиены в пищевом производстве (1-е изд) Лаушкина Т.А., М, Академия, 2014
- Основы микробиологии. Санитарии и гигиены в пищевом производстве (8-е изд), Мармузова Л.В., М, Академия, 2014
- Микробиология, физиология питания, санитария, Мартинчик А.Н.М, Академия 2
- Оборудование предприятий общественного питания Золин В.П. М, Академия 2014
- Технологические процессы предприятий питания (5-е изд), Шильман Л.З.М, Академия, 2014
- Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания Ботов М.И. М, Академия 2014
- Холодильное оборудование предприятий общественного питания Стрельцов Г.Р Шишов М, Академия 2012
- Оборудование торговых предприятий Парфентьева Т.Р. Миронова Н.Б.М, Академия 2010
- Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (9 изд) Бурашников Ю.М.М, Академия 2014
- Охрана труда и промышленная экология (7-е изд) Медведев В.Т. М, Академия. 2015
- Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли Гатворонский К.Я., Форум – ИНФРА, М 2008, Минэконом развития и торговли РФ для СПО
- Технологическое оборудование предприятий общественного питания Золин В.П., М. Академия, 2008
- Товароведение пищевых продуктов Матюхина З.П. М, Академия 2012
- Основы товароведения, Муравина И.В., М, Академия 2010
- Товароведение и организация торговли продовольственными товарами Гранаткина Л.В. М, Академия 2012



Рабочая тетрадь товароведение продовольственных товаров, Никифорова Н.С. М, Академия, 2009

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания  
Усов В.В. М, Академия 2014

Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания, Мальгина С.Ю., М, Академия, 2014

Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд), Володина М.В., М, Академия, 2014

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Усов В.В. М. академия, 2014

Калькуляция и учет, рабочая тетрадь Потапова И.И. М, Академия 2012 ФГУ «ФИРО» № 385 от 04.10.2010

#### **4. Нормативная литература.**

ФГОС СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465, зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 № 32672)

ФЗ от 02.01.2000. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями).

ФЗ от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).

ФЗ от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями и дополнениями).

ФЗ от 22.11.1995 «171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции» (с изменениями и дополнениями).

Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.1997. №1036.

Правила продажи отдельных видов товаров. Утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.1998. №55.

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН СП 2.3.6.1079-01.

ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

#### **5. Интернет-ресурсы.**

[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)

[www.mirrestorana.info](http://www.mirrestorana.info)

[www.pir.ru](http://www.pir.ru)

[www.shefs.ru](http://www.shefs.ru)

[www.marketing.rbc.ru/research/562949953429216.shtml](http://www.marketing.rbc.ru/research/562949953429216.shtml)

[www.advertology.ru/article30013.htm](http://www.advertology.ru/article30013.htm)

[www.catalog.horeca.ru/newspaper/foods/5/](http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/foods/5/)

[www.yarmarka.net/marketplace/articles/sousy.asp](http://www.yarmarka.net/marketplace/articles/sousy.asp)

[www.biodm.ru/files/biodm.php?n=2](http://www.biodm.ru/files/biodm.php?n=2)

## **6. Периодические издания.**

Журнал «Ресторанные ведомости»

Журнал Шеф»

Журнал «Ресторатор»

Журнал «Современный ресторан»

Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление»

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Разделение изучаемого материала на темы произведено исходя из следующей системы:

1. В рамках междисциплинарного курса «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания» изучается товароведная характеристика определенной группы товара.

2. В рамках междисциплинарного курса «Организация и технология производства продукции общественного питания» изучаются способы и организация кулинарной обработки продуктов данной группы товара, подбор и использование инвентаря для этих целей.

3. На основе полученных знаний проводится обучение технологии производства, приготовлению и подаче блюд из продуктов данной группы товара.

4. В рамках каждой темы также рассматриваются вопросы:

- организации рабочих мест для механической и тепловой кулинарной обработки группы однородных продуктов;

- подбора и эффективного использования технологического оборудования, инструментов и инвентаря;

- организации процесса производства полуфабрикатов и готовой продукции, взаимосвязь отдельных структурных единиц производства.

Предложенное построение учебного материала внутри тем позволяет обеспечить системность, обобщенность и логическую завершенность технологической, производственной и организационной информации.

На каждом этапе изучения группы пищевого продукта и технологии приготовления блюд из него осуществляется контроль качества товара, полуфабриката, блюда, что обеспечивает системность и непрерывность процесса обеспечения качества продукции общественного питания.

При изучении МДК.01.01. «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», МДК.01.02. «Организация и технология производства продукции общественного питания» используются знания, приобретаемые в МДК 01.03. «Физиология питания, санитария и гигиена», они обобщаются и систематизируются, используются при организации рабочих мест и приготовлении кулинарных полуфабрикатов, блюд и изделий.

Полученные знания и умения отрабатываются при прохождении учебной и производственной практики, которая организуется после аудиторного изучения соответствующих тем.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации. Также преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	<ul style="list-style-type: none"><li>- определение вида, типа и класса предприятий общественного питания;</li><li>- осуществление технологических расчетов в соответствии с заказами;</li><li>- оформление заявки на сырье и продукты;</li><li>- осуществление подбора и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления кулинарной продукции и напитков;</li><li>- использование нормативных и технологических документов;</li><li>- приготовление, оформление и отпуск продукции общественного питания.</li></ul>	Оценка результатов работы на практических и лабораторных занятиях, зачеты, контрольные работы, экзамен по модулю
Организовывать выполнение заказов потребителей.	<ul style="list-style-type: none"><li>- осуществление подбора и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления кулинарной продукции и напитков;</li><li>- оперативное планирование производства;</li><li>- расстановка персонала и</li></ul>	Оценка результатов работы на практических и лабораторных занятиях, зачеты, контрольные работы, экзамен по модулю, зачет по практике

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	распределение обязанностей; - контроль осуществления технологического процесса производства; - контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований	
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.

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью
Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения работ	обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач	

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- организация рабочего места, технологического процесса; - контроль осуществления технологического процесса производства; - контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания	
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- осуществление деятельности в соответствии с требованиями законов, подзаконных актов, стандартов, технических условий	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**МДК.02.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**МДК. 02.02. ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**МДК. 02.03. МЕНЕДЖМЕНТ И УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОРГАНИЗАЦИЯХ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Программа подготовки специалистов среднего звена  
По специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания  
в общественном питании**

**Профиль: социально-экономический**

**Уфа, 2019**

**«РАССМОТРЕНО»:**  
Методическим объединением  
ГБПОУ УКИПиС  
Председатель методобъединения  
\_\_\_\_\_ **Ф.Я.Зиннатуллина**  
Протокол № \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**«УТВЕРЖДАЮ»:**  
И.о.директора ГБПОУ УКИП иС  
\_\_\_\_\_ **Т.А.Христофорова**  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**«СОГЛАСОВАНО»:**  
Заместитель директора по УПР  
\_\_\_\_\_ **Н.В.Трегубова**  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 « Организация питания в организациях общественного питания» является частью 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 Минюстре России 11.06.2014 № 32672), «рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой профессии СПО» (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06 – 259):

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

Разработчики:

Хисамова Алина Тагировна- преподаватель психолог  
Николаева Валентина Владимировна - преподаватель, высшей категории  
Абушаева Олеся Владимировна - преподаватель, высшей категории  
Ванюлина Татьяна Петровна - методист

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	39
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	43



# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Организация обслуживания в организациях общественного питания

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствия с ФГОС по специальности СПО **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК)**:

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для формирования компетенций в области коммерческой деятельности в профессиональной деятельности официанта, бармена. Опыт работы не требуется.

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

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

#### **иметь практический опыт:**

- 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 установленными 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

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –984 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 876 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 584 часа (из них курсовое проектирование – 16 часов); самостоятельной работы обучающегося – 292 часа; учебной практики – 72 часов; производственной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - маркетинговая деятельность 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 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
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 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.

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6	МДК. 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания	441	294	142	16	147	30		
	МДК.02.02. Психология и этика профессиональной деятельности	243	162	80	-	81	-		
	МДК.02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	192	128	64	-	60	-		
	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика	36							36
	<b>Всего:</b>	<b>984</b>	<b>584</b>	<b>270</b>	<b>15</b>	<b>292</b>	<b>30</b>	<b>72</b>	<b>36</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
<b>МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>			<b>294</b>	
<b>Тема 1.1. Теоретические (методологические) основы обслуживания</b>	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	
	1-2	Основные понятия и определения. Цели, задачи, способы обслуживания. Основные правила и нормы. Формы и методы обслуживания, их классификация. Виды услуг: классификация, виды, характеристика. Обязательные требования.	2	
	3-4	Типы, виды и классы организаций общественного питания: уровень и виды услуг; особенности деятельности и организации обслуживания.	2	
	5-6	Характеристика, особенности, требования к деятельности ПОП быстрого обслуживания. Особенности предоставления услуг ПОП быстрого обслуживания:	2	
	7-8	Характеристика, особенности, требования к деятельности ПОП с полным циклом производства: рестораны различных классов. Особенности предоставления услуг ПОП с полным циклом производства:	2	
	9-10	Характеристика, особенности, требования к деятельности бара, кафе. Особенности предоставления услуг бара, кафе	2	
	11-12	Персонал ПОП: состав работников, их расстановка, распределение обязанностей. Требования к обслуживающему персоналу. Должностные обязанности менеджера общественного питания	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	13-14	<b>№1.</b> Государственные стандарты в общественном питании: составление таблицы «Характеристика ПОП» на основе ГОСТА «Классификация ПОП»	2	
	15-16	<b>№2.</b> Составление таблицы «Требования к обслуживающему персоналу» на основе ГОСТА	2	
17-18	<b>№3</b> Анализ квалификационных характеристик официанта. Составление должностных	2		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
		обязанностей официанта по образцу должностных инструкций действующих ПОП		
	19-20	<b>№4.</b> Составление должностных обязанностей бармена по образцу должностных инструкций действующих ПОП.	2	
	21-22	<b>№5.</b> Анализ должностных обязанностей сомелье	2	
<b>Тема 1.2. Материально-техническая база обслуживания</b>	<b>Содержание</b>		<b>20</b>	
	23-24	Торговые помещения: виды, назначение, расположение, характеристика. Понятие интерьера рабочего помещения, соответствие интерьера тематике ПОП. Требования к отделке и освещению	2	
	25-26	Оборудование торговых залов. Немеханическое оборудование, виды мебели, обязательные требования	2	
	27-28	Основной набор столовой посуды, приборов, столового белья.	2	
	29-30	Основной набор стеклянной, хрустальной и барной посуды. Требования к посуде	2	
	31-32	Правила хранения и учета столовой посуды, приборов, белья. Подсобные помещения: сервизная – характеристика, назначение, оборудование.	2	
	33-34	Правила обработки столовой посуды. Уход за посудой. Моечная столовой посуды – характеристика, назначение, оборудование	2	
	35-36	Буфеты общего назначения, хлеборезка, бар – характеристика, назначение, оборудование.	2	
	37-38	Инвентарь: назначение, требования к нему. Мерный инструмент, формы и емкость мерной посуды.	2	
	39-40	Нормы оснащенности ПОП столовой и барной посудой, приборами, бельем. Контроль за сохранностью столовой и барной посуды, приборов, белья	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
		<b>Практические занятия</b>		
41-42		<b>№6.</b> Анализ соответствия торговых помещений предъявляемым требованиям, тематике предприятия (анализ видеоматериалов интерьера современных организаций питания г. Москвы, г.Санкт-Петербурга, г.Уфы )	2	
43-44		<b>№7.</b> Составление схемы расстановки мебели в торговом зале в зависимости от планировки, количества посадочных мест, вида обслуживания	2	
45-46		<b>№8 .</b> Составление таблицы «Ассортимент столовой посуды и приборов»	2	
47-48		<b>№9</b> Порядок получения, подготовка к работе столовой посуды, приборов, белья. Составление заявки в сервизную, бельевую	2	
<b>Тема.1.3. Информационная база обслуживания</b>		<b>Содержание</b>		
49-50		Информационная база обслуживания: средства информации для потребителей: сертификаты, лицензии; требования к информации	2	
51-52		Меню: понятие, назначение, виды, оформление. Требования, предъявляемые к составлению меню.	2	
53-54		Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Последовательность подачи в соответствии с меню	2	
55-56		Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления.	2	
57-58		Основные характеристики разделов карты вин: крепкие алкогольные напитки – коньяк и бренди, виски, водка, текила, классификация, посуда для подачи, основные марки, сочетаемость с блюдами	2	
59-60		Основные характеристики разделов карты вин: крепкие алкогольные напитки – ром, джин, ликеры. виноградные вина: классификация, посуда для подачи, основные марки, сочетаемость с блюдами	2	



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
	61-62	Коктейльная карта: понятие, назначение, правила составления и оформления. Основные характеристики коктейлей: классификация, способы приготовления	2	
	63-64	Кофейная карта: понятие, назначение, правила составления и оформления. Основные характеристики напитков на основе кофе: эспрессо, американо, латте, капучино, глясе и др.	2	
	65-66	Чайная карта: понятие, назначение, правила составления и оформления. Основные характеристики и марки	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	67-68	<b>№ 10</b> Анализ меню действующих предприятий г. Уфы (выбор и описание наиболее интересных блюд, аргументация)	2	
	69-70	<b>№ 11.</b> Подбор и расчетоборудования, посуды, приборов и столового белья в соответствии с заданным меню	2	
	71-72	<b>№12.</b> Разработка алгоритма подачи блюд и напитков в соответствии с заданным меню	2	
	73-74	<b>№ 13.</b> Составление различных видов меню по заданию преподавателя (меню детского праздника, обеда по меню бизнес-ланча, ужина по меню «а ля карт»)	2	
	75-76	<b>№14</b> Консультирование посетителей по выбору блюд. Тренинг для персонала ресторана «Эффективное предложение»	2	
	77-78	<b>№15.</b> Анализ сопроводительных документов на алкогольную продукцию, определение характеристик напитка по его этикетке	2	
	79-90	<b>№16..</b> Составление таблицы «Сорта белого винограда, вкусовые особенности белых вин, сочетаемость с блюдами»	2	
	91-92	<b>№17.</b> Составление таблицы «Сорта красного винограда, вкусовые особенности красных вин, сочетаемость с блюдами»	2	
	93-94	<b>№18.</b> Анализ прайс-листов поставщиков алкогольной продукции г. Уфы, выбор оптимального варианта для составления винной карты	2	
	95-96	<b>№19.</b> Консультирование посетителей по выбору напитков. Тренинг для персонала	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
		ресторана «Эффективное предложение»		
	97-98	№ 20. Определение вида коктейля по рецептуре, составление коктейльной карты на основе рецептов классических коктейлей	2	
<b>Тема 1.4. Организация процесса обслуживания. Этапы обслуживания</b>				
<b>Тема 1 4.1. Подготовка зала к обслуживанию</b>	<b>Содержание</b>			
	99-100	Правила личной подготовки персонала к обслуживанию, инструктаж и проверка готовности персонала к работе.	2	
	101-102	Правила подготовки торгового зала к работе, правила уборки помещений и оборудования.	2	
	103-104	Подготовка бара к обслуживанию, оформление витрины и барной стойки	2	
	105-106	Виды сервировки.	2	
	107-108	Распределение обязанностей персонала при подготовке к обслуживанию, контроль работы персонала и проверка готовности зала к работе	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	109-110	№21 Организация рабочего места бармена: расположение посуды, инвентаря, необходимых продуктов. Обязанности по открытию смены	2	
	111-112	№22. Правила сервировки стола, последовательность сервировки.	2	
	113-114	№23. Анализ стандартов подготовки зала организаций, разработка стандартов подготовка для ПОП различных видов (по заданию преподавателя)	2	
<b>Тема 1. 4.2. Встреча посетителей, прием заказа</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	115-116	Работа с Гостями: определение потребностей Гостя, рекомендации по установлению контакта	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	117-118	№24. Тренинг для персонала ресторана: «Угадать за 60 секунд», «Фразы-помощники»	2	
	119-120	№ 25 Тренинг повышения продаж для персонала ресторана	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
	121-122	№26. . Разработка алгоритма выполнения заказа по заданному меню, разработка алгоритма оформления по заданному заказу (на терминале)	2	
	123-124	№ 27.Техника исполнительной сервировки	2	
<b>Тема 1. 4.3. Подача продукции сервиса бара</b>	<b>Содержание</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	125-126	№ 28 Техника подачи алкогольных напитков	2	
	127-128	№29. Техника подачи коктейлей, Техника подачи табачных изделий	2	
	129-130	№ 30. Техника подачи различных видов кофе: подбор посуды для подачи, сервировка стола	2	
	131-132	№ 31. Техника подачи чая различными способами: подбор посуды для подачи, сервировка стола, характеристика основных видов	2	
<b>Тема 1. 4.4. Методы и приемы подачи блюд и закусок</b>	<b>Содержание</b>			
	133-134	. Характеристика методов подачи блюд	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	135-136	№ 32 Техника подачи блюд «французским», «английским», «русским» методами	2	
	137-138	№ 33. Техника обслуживания групп гостей в соответствии с этикетом обслуживания	2	
	139-140	№ 34. Техника уборки использованной посуды, последовательность уборки стола после обслуживания	2	
<b>Тема 1. 4.5. Контроль работы персонала во время обслуживания</b>	<b>Содержание</b>			
	141-142	Требования к проведению расчета с посетителями. Виды, формы, последовательность расчета.	2	
	143-144	Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью компьютерного POS-терминала.	2	
	145-146	Контроль работы персонала во время обслуживания: распределение обязанностей, контроль соблюдения стандартов обслуживания	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
	147-148	Работа менеджера в торговом зале во время обслуживания: контроль работы музыкантов и качества музыкального обслуживания, разбор производственных ситуаций	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	149-150	<b>№ 35</b> Анализ проблемных производственных ситуаций	2	
	151-152	<b>№ 36.</b> Составление алгоритма расчета с Гостями (с помощью компьютерного POS-терминала), техника расчета через барную стойку	2	
<b>Тема 1.5. Организация обслуживания массовых банкетных мероприятий.</b>	<b>Содержание</b>		<b>58</b>	
	153-154	Приемы и банкеты: определение, назначение виды, классификация. Формы обслуживания банкетов и приемов.	2	
	155-156	Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов, их характеристика.	2	
	157-158	Роль метрдотеля (менеджера) в организации и обслуживании банкетов.	2	
	159-160	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, особенности меню и подготовки торгового зала.	2	
	161-162	Порядок проведения банкета, порядок обслуживания участников, последовательность работы официантов	2	
	163-164	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: характеристика, назначение, особенности меню, подготовка к банкету	2	
	165-166	Особенности организации проведения банкета с частичным обслуживанием, контроль работы персонала	2	
	167-168	Банкет-фуршет: назначение, особенности меню, расстановка столов; Организация рабочего места бармена (открытый бар).	2	
	169-170	Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню. Оформление зала, размещение и сервировка барных стоек, дополнительных столиков.	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
	171-172	. Банкет-чай: определение, назначение, характеристика. Особенности подготовки зала, подбора оборудования, посуды, составления меню.	2	
	173-174	Смешанные (комбинированные) банкеты: определение, назначение, характеристика.	2	
	175-176	Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью компьютерного POS-терминала.	2	
	177-178	Неофициальные банкеты: понятие, виды	2	
	179-180	. Особенности организации проведения банкетов "Свадьба", "День рождения", по случаю чествования юбиляра, встречи друзей и т.д.	2	
	181-182	Инструктаж персонала, проверка готовности зала, контроль работы персонала при обслуживании банкетных мероприятий.	2	
		<b>Практические занятия</b>		
	183-184	<b>№ 37</b> Тренинг Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Документальное оформление приема заказа банкет и прием	2	
	185-186	<b>№ 38.</b> Тренинг для персонала ресторана «Определение потребностей Гостя, работа с возражениями и сопротивлениями»	2	
	187-188	<b>№ 39.</b> Составление меню и винной карты банкета, подбор, расчет и составление схемы расстановки оборудования, расчет количества обслуживающего персонала для обслуживания	2	
	189-190	<b>№ 40.</b> Составление расчета-заявки на производство, расчета-заявки на бар (в буфет)	2	
	191-192	<b>№ 41.</b> Подбор и расчет потребности в столовой посуде и приборах, определение и расчет столового белья, составление заявки в сервизную и бельевую	2	
	193-194	<b>№ 42.</b> Порядок рассаживания гостей в соответствии с протоколом, составление схемы рассаживания	2	
	195-196	<b>№ 43.</b> Особенности сервировки и проведения банкета с полным обслуживанием..	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
	197-198	№ 44. Отработка приемов подачи блюд и напитков при обслуживании банкета с полным обслуживанием официантами.	2	
	199-200	№ 45. Составление схемы работы бригады официантов при обслуживании	2	
	201-202	№ 46 Особенности предварительной сервировки и размещения на столах холодных блюд, закусок, напитков.	2	
	203-204	№ 47. Подбор, расчет и составление схемы расстановки оборудования для обслуживания банкета-фуршет, составление меню и винной карты банкета, расчет количества обслуживающего персонала для обслуживания	2	
	205-206	№ 48.. Оформление фуршетных столов, способы накрытия столов скатертями и оформление "юбкой". Виды сервировки фуршетных столов	2	
	207-208	№ 49. Правила расстановки продукции сервис-бара, холодных блюд и закусок.	2	
	209-210	№ 50.. Порядок подачи аперитива, горячих закусок, вторых блюд, десерта, шампанского, горячих напитков. Правила уборки столов.	2	
	211-212	№ 51. Приемы подачи аперитива, холодных и горячих закусок. Подача шампанского, десерта, табачных изделий, горячих напитков на подносах. Уборка зала.	2	
	213-214	№ 52. Способы сервировки стола в зависимости от ассортимента сладких блюд. Правила подачи десерта, шампанского, горячих напитков, вино-водочных изделий.	2	
	215-216	№ 53. Составление программы обслуживания свадебного банкета	2	
<b>Тема 1.6.</b>	<b>Содержание</b>			
<b>Организация предоставления специальных видов услуг и форм обслуживания</b>	217-218	Специальные виды услуг и формы обслуживания: характеристика, назначение, особенности, методы обслуживания, формы расчета	2	
	219-220	Обслуживание по типу «шведский стол»: характеристика, особенности оборудования, меню, расчет стоимости	2	
	221-222	Обслуживание по типу «шведский стол»: документальное оформление, порядок	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	обслуживания, сервировка, распределение обязанностей		
223-224	Организация обслуживания участников конференций, семинаров, совещаний Особенности составления меню, оформления заказа, сервировки столов, обслуживания, расчета.	2	
225-226	Организация обслуживания проживающих в гостиницах.	2	
227-228	Обслуживание в номерах гостиниц. Современные требования к организации службы Рум-сервис.	2	
229-230	Организация предоставления кейтеринговых услуг. Требования к комплектации и доставке заказов, особенности обслуживания	2	
231-232	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания.	2	
233-234	Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.	2	
235-236	Современные формы обслуживания: зал-экспресс, бизнес-ланч, кофе-брейк, воскресный бранч и др.	2	
237-238	Организация обслуживания в пути следования пассажирского транспорта (в том числе в вагоне-ресторане, в купе, каюте, салоне самолета)	2	
239-240	Социальное питание, социально-ориентированные предприятия питания: контингент, режим питания, оснащение залов, формы расчета ,особенности меню, дополнительные услуги, обслуживание социально-незащищенных групп населения, организация благотворительных акций.	2	
	<b>Практические занятия</b>		
241-242	<b>№54</b> Составление меню, подбор оборудования, составление схемы размещения оборудования, продукции при обслуживании по типу «шведский стол». Расчет стоимости, оформление заборного листа.	2	
243-344	<b>№ 55.</b> Составление меню, графика обслуживания, договора на обслуживание участников	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
		семинара, расчет количества персонала, необходимого для обслуживания		
	245-246	№ 56.. Разработка легенды тематического стола (по выбору студентов), оформление тематического стола	2	
	247-248	№ 57 Оформление бланка отпуска посуды в номера гостиниц. Комплектация заказа в номер, сервировка стола в номере (по заданию преподавателя)	2	
	249-250	№ 58. Выбор оборудования, разработка меню и винной карты, составление схемы зала, расчет количества персонала для открытия летнего кафе	2	
	251-252	№ 59. Разработка плана обслуживания выездного мероприятия по типу «фуршет», «кофе-брейк» (на основе участия в реальном мероприятии )	2	
<b>Тема 1.7 Организация обслуживания иностранных туристов</b>	<b>Содержание</b>			
	253-254	Туризм: цели и виды, нормативная база. Требования к ПП для обслуживания туристов, виды предоставляемых услуг.	2	
	255-256	Виды туристических документов, режим питания, формы обслуживания, виды расчета	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	257-258	№ 60. Составление таблицы «Особенности питания туристов из разных стран: страны Скандинавии, Западной Европы»	2	
	259-260	№ 61. Составление таблицы «Особенности питания туристов из разных стран: Америка, Великобритания, восточные страны»	2	
	261-262	№ 62. Особенности меню туристов стран Восточной Европы, Китая, Японии, Юго-восточной Азии. Особенности обслуживания туристов разных стран	2	
263-264	№ 63. Составление меню, графика обслуживания, схемы рассаживания для обслуживания групп туристов (в соответствии с видом туристических документов)	2		
<b>Тема 1.8.</b>	<b>Содержание</b>			



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
<b>Обеспечение эффективности обслуживания</b>	265-266	Роль сервиса в конкурентоспособности предприятия общественного питания, показатели и критерии качества обслуживания (по Вайнцвейгу) Модели анализа качества обслуживания	2	
	267-268	Показатели эффективности обслуживания, прибыль, ее виды, источники формирования. Распределение, использование, планирование прибыли.	2	
	269-270	Рентабельность как показатель эффективности обслуживания, правила расчета рентабельности ПОП. Повторная посещаемость, правила составления и работы с «клиентской базой»	2	
	271-272	Анализ эффективности работы официантов: определение суммы выноса, рейтинга продаваемых блюд, работы с дисконтными картами, качества работы, контроль работы официантов	2	
	273-274	Анализ эффективности работы бара: анализ технологических карт, анализ продаж, контроль работы барменов. Анализ эффективности работы бара: порядок снятия и проверки товарных остатков	2	
	275-276	Анализ эффективности использования и планирование товарных запасов бара, правила составления товарного отчета. Расчет поступления товарных запасов бара (по методу ABC), по методу анализа товарных отчетов, анализа продаж	2	
	277-278	Правила проведения инвентаризации, сроки и техника проведения Документационное оформление инвентаризации . Основы организации труда коллектива, факторы, определяющие условия и режим труда, рабочее время и его организация	2	
	<b>Практические занятия</b>			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
	279-280	<b>№ 64.</b> Оценка и анализ качества обслуживания предприятия – базы практики на основе 5-ступенчатой модели, разработка предложений по улучшению качества обслуживания Определение прибыли, распределение и планирование (на примере реального ПОП)	2	
	281-282	<b>№ 65.</b> Составление технологических карт (по классической рецептуре)	2	
	283-284	<b>№ 66.</b> Составление калькуляционных карт, анализ прайс-листов поставщиков г..Уфы Выбор и составление винной карты на основе прайс-листов поставщиков	2	
	285-286	<b>№ 67.</b> Анализ эффективности меню, обновление меню ( по методу Д.Смита)	2	
	287-288	<b>№68.</b> Заполнение инвентаризационной описи, выведение результата инвентаризации	2	
	289-290	<b>№ 69.</b> Составление товарного отчета, составление акта снятия товарных остатков Сравнительный анализ и оценка показателей эффективности работы бара	2	
	291-292	<b>№ 70.</b> Изучение пакета документов, обязательных для предоставления контролирующим органам; заполнение и проверка документов на алкогольную продукцию	2	
	293-294	<b>№ 71.</b> . Выбор и определение показателей качества обслуживания, разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания предприятия-базы практики (по материалам производственной практики)	2	
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b> Анализ соответствия торговых помещений предъявляемым требованиям, взаимосвязи торговых и производственных помещений (экскурсия на предприятие – базу практики). Составление отчета		<b>147</b>	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
		<p>Оформление заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посудой, приборами по нормам оснащения (в соответствии с заданием преподавателя).</p> <p>Составление схемы размещения оборудования в торговом зале (на примере действующего предприятия г. Вологды)</p> <p>Составление рефератов, фотоальбомов по теме: "История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя и стекла), столовых приборов, столового белья. Характеристика ассортимента".</p> <p>Составление рефератов, фотоальбомов по теме: «История общественного питания в России, Древней Греции, Риме, Скандинавских странах»</p> <p>Эссе «Мое предприятие» (тематика, тип и класс ПОП, интерьер, особенности обслуживания, форма персонала, торговые помещения, мебель и т.п)</p> <p>Подготовка рефератов (крепкие алкогольные напитки) «Виски (коньяк, бренди, текила, джин, ром, ликеры): история возникновения, сырье для производства, классификация, страны-производители, ассортимент, подача».</p> <p>Подготовка рефератов (виноградные вина) «Классификация вин», «Вина Италии, Франции, Чили, Испании, Нового Света, Африки, Новой Зеландии»</p> <p>Подготовка рефератов (коктейли) «История возникновения, классификация», «Коктейли, приготовленные способом «бленд (шейк, билд, маддл)»; «Сауэры и физы»; «Коктейли на основе коньяка, рома, шампанского, виски» и т.д</p> <p>Подготовка мультимедийной презентации.</p> <p>Составление меню тематического ресторана (по выбору студентов)</p> <p>Составление карты вин ресторана</p> <p>Подготовка рефератов «Правила ресторанного этикета», «Правила этикета поведения за столом», «Подача коктейлей: украшения, гарниры», «Сочетаемость различных видов напитков и блюд», «Оформление витрины бара и барной стойки, рациональное размещение напитков и инвентаря» (по материалам Интернет-ресурсов)</p> <p>Составление схемы очередности подачи блюд и напитков и соответствии с заказом.</p> <p>Отработка приемов подготовки посуды, приборов и сервировки стола на две персоны для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина.</p> <p>Составление рекомендации прохладительных и алкогольных напитков к блюдам (по заданному меню).</p>		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
		<p>Составление схем сервировки для различных видов банкетов</p> <p>Подготовка рефератов, фотоальбомов по темам: «Традиции чаепития в России, Англии, Франции, Японии», «Свадебные ритуалы».</p> <p>Подготовка мультимедийных презентаций «Банкетные мероприятия в ресторанах мира»</p> <p>Составление меню различных видов банкетов (по заданию преподавателя)</p> <p>Расчет количества персонала, необходимого для обслуживания, в соответствии с видом банкета и установленными требованиями (по заданию преподавателя)</p> <p>Выбор и расчет оборудования, расчет посуды и приборов, составление заявок на производство, в сервизную, бельевую (для банкетов различных видов). (Количество персон определяется преподавателем)</p> <p>Составление схем сервировки для различных форм специальных обслуживаний</p> <p>Подготовка рефератов, фотоальбомов по темам: «Современные формы обслуживания», «Индустрия гостеприимства: тенденции развития», «Классификация гостиниц»</p> <p>Расчет количества персонала, необходимого для обслуживания, в соответствии с видом обслуживания и установленными требованиями (по заданию преподавателя)</p> <p>Выбор и расчет оборудования, расчет посуды и приборов, составление заявок на производство, в сервизную, бельевую (для предоставления кейтеринговых услуг). (Количество персон определяется преподавателем)</p> <p>Разработка благотворительной акции для обслуживания социально-незащищенных групп населения</p> <p>Написание эссе «Летняя веранда – особенности интерьера, обслуживания, подготовки персонала», подготовка презентации «Удачные проекты летних кафе»</p> <p>Подготовка к семинару</p> <p>Подготовка сообщений, мультимедийных презентаций «Безупречный Сервис в ресторанах мира – показатели качества обслуживания», «Ресторанные «фишки» неповторимого обслуживания»</p> <p>Составление технологических карт (по самостоятельно выбранной рецептуре)</p> <p>Составление калькуляционных карт (по самостоятельно выбранной рецептуре)</p>		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
		Заполнение бланка снятия товарных остатков Разработка алгоритма проверки рабочего времени Разработка оптимального ассортиментного перечня товарных запасов для бара ПОП различных видов (в %-соотношении, по самостоятельному выбору) Разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания предприятия-базы практики (по материалам производственной практики) Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите Работа над курсовым проектом	16	
		<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Работа с учебником (конспектирование, тезирование, составление тематического тезауруса, ответы на вопросы, выполнение упражнений) Работа с конспектом (составление таблиц, схем) Работа с разными источниками информации Работа с нормативной документацией Решение проблемных ситуаций Отработка навыков сервировки различных видов, отработка навыков подачи блюд и напитков		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Инструктаж по соблюдению правил техники безопасности в процессе обслуживания</p> <p>Инструктаж по соблюдению правил личной гигиены, стандартов внешнего вида</p> <p>Идентификация, подбор, подготовка и транспортировка посуды в зал</p> <p>Подбор посуды и приборов для выполнения заказа по заданному меню</p> <p>Определение по образцам меню особенностей приготовления, последовательности подачи блюд, конкурентных преимуществ блюд</p> <p>Определение по образцам винных карт характеристик напитка, производителя, вкусовых особенностей</p> <p>Тренинг презентации меню для персонала ресторана</p> <p>Тренинг презентации винной карты для персонала ресторана</p> <p>Идентификация, подбор барного инвентаря для выполнения заказа</p> <p>Составление коктейльной карты, приготовление отдельных видов коктейлей</p> <p>Составление кофейной карты, приготовление различных видов кофейных напитков</p> <p>Организация работ по подготовке торгового зала к обслуживанию</p> <p>Проведение инструктажа персонала по распределению обязанностей, взаимоконтроль за выполнением</p> <p>Тренинги для персонала ресторана по приему заказа. Ролевые игры</p> <p>Тренинги по отработке навыков сервировки и обслуживанию Гостей.</p> <p>Тренинги по технике подачи блюд различными методами</p> <p>Тренинги подачи продукции сервис-бара</p> <p>Анализ и взаимоконтроль процесса обслуживания (использование различных методов подачи, приемов сбора использованной посуды и приборов, техники подачи продукции сервис-бара)</p> <p>Участие в обслуживаниях различных видов</p> <p>Распределение обязанностей, организация обслуживания и контроль за выполнением (управление работой персонала)</p>			72	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
		<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Инструктаж по соблюдению правил техники безопасности в процессе обслуживания</p> <p>Инструктаж по соблюдению правил личной гигиены, стандартов внешнего вида</p> <p>Анализ соответствия торговых помещений предъявляемым требованиям, взаимосвязи торговых и производственных помещений</p> <p>Анализ оснащенности предприятия-базы практики столовой посудой, приборами по нормам оснащения</p> <p>Проверка и анализ информации для потребителей</p> <p>Анализ сопроводительных документов на алкогольную продукцию</p> <p>Проверка сертификатов соответствия, сертификатов качества на получаемую продукцию</p> <p>Анализ прайс-листов поставщиков, выбор оптимального варианта для составления винной карты</p> <p>Анализ соответствия меню и винной карты предприятия предъявляемым требованиям, выводы и предложения по улучшению меню и карты вин</p> <p>Проверка и оценка соблюдения требований к качеству, оформлению и температуре подачи блюд</p> <p>Изучение ассортимента барной продукции, коктейлей и напитков</p> <p>Изучение и анализ коктейльной, чайной, кофейной карт на предприятии</p> <p>Консультирование посетителей по меню</p> <p>Консультирование посетителей по винной карте</p> <p>Консультирование посетителей по картам напитков: коктейльной, чайной, кофейной</p> <p>Выполнение работ по организации и проверке подготовки торгового зала к проведению банкетных мероприятий</p> <p>Определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания</p> <p>Определение потребностей в оборудовании, столовой посуде, приборах и белье, необходимых для обслуживания, их выбор</p> <p>Участие в обслуживании банкетов различных видов (банкет за столом с частичным обслуживанием официантами, банкет-фуршет, банкет-чай и др)</p>	36	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
		<p>Распределение обязанностей, организация обслуживания и контроль за выполнением (управление работой персонала)</p> <p>Анализ стандартов обслуживания предприятия – базы практики и контроль за их соблюдением</p> <p>Выбор и использование информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания, анализ соответствия информационных ресурсов предъявляемым требованиям</p> <p>Выполнение работ по организации и проверке подготовки торгового зала к проведению мероприятий с использованием специальных форм обслуживания</p> <p>Определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания («шведский стол», обслуживание участников семинаров и конференций)</p> <p>Анализ документации на проведение мероприятий (договоры, счета-заказы, соответствие меню и винной кареты)</p> <p>Распределение обязанностей, организация обслуживания и контроль за выполнением (управление работой персонала)</p> <p>Анализ производственных ситуаций, возникающих в процессе обслуживания</p> <p>Оценка служебной документации (технологических и калькуляционных карт, инвентаризационных ведомостей, товарных отчетов)</p> <p>Участие в инвентаризации, составлении инвентаризационной описи, выведении результата инвентаризации</p> <p>Составление товарного и кассового отчетов, составление акта снятия товарных остатков</p> <p>Изучение документов, обязательных для предоставления контролирующим органам (уставные документы)</p> <p>Анализ меню и винной карты, разработка предложений по обновлению и повышению эффективности</p> <p>Определение повторной посещаемости, разработка «Карты почетного Гостя»</p> <p>Выбор и определение показателей качества обслуживания, разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания предприятия-базы практики</p>		



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
<b>МДК.02.02. Психология и этика профессиональной деятельности</b>			<b>162</b>	
<b>Тема 2.1. Психология личности в профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание</b>			
	1-2	1-2. Предмет, основные категории, цели и задачи психологии и этики профессиональной деятельности Методы исследования в психологии и применение их в профессиональной деятельности менеджера ПОП	2	
	3-4	3-4. Психика человека, психические процессы и состояния: виды, характеристика, особенности. Ощущения, восприятие, их использование и роль в профессиональной деятельности менеджера ПОП	2	
	5-6	5-6. Мышление, память: понятие, виды, процессы. Профессиональная память. Речь: назначение, виды, функции. Требования к профессиональной речи	2	
	7-8	7-8. Эмоции и чувства, эмоциональные состояния, волевая регуляция поведения. Внимание, воображение, проявление в профессиональной деятельности	2	
	9-10	9-10. Личность: структура, психологические свойства, способы психологической защиты, способности, их влияние на результат профессиональной деятельности. Темперамент: понятие, виды, свойства. Характер: типология	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	11-12	<b>№1</b> Определение особенностей памяти, внимания, силы воли. Тестирование и обработка результатов. Тренинг на развитие профессиональной памяти, мышления	2	
	13-14	<b>№ 2.</b> Тест «Самооценка собственного эмоционального состояния», обработка результатов, определение закономерностей восприятия. Определение темперамента и его свойств, обработка результатов теста	2	
	15-16	<b>№ 3.</b> Составление таблицы «Типология Гостей, методы работы с различными типами посетителей»	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
	17-18	<b>№ 4.</b> Тренинг для персонала ресторана «Какой у нас Гость? Поведение с Гостями различных типов». Анализ производственных ситуаций, возникающих при обслуживании	2	
<b>Тема 2.2. Психология общения</b>	<b>Содержание</b>			
	19-20	Общение: виды, структура, функции. Восприятие и понимание в процессе общения. Общение как коммуникация: первое впечатление, имидж, составляющие имиджа руководителя	2	
	21-22	Невербальное поведение и невербальные средства общения: классификация. Кинесика, проксемика, просодика, экстралингвистика, такесика: их роль в профессиональной деятельности	2	
	23-24	23-24. Вербальные средства общения, модель понимания. Общение как взаимодействие: барьеры общения, стратегии и виды	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	25-26	<b>№5.</b> Семинар «Вербальные и невербальные средства общения, их роль в профессиональной деятельности»	2	
	27-28	<b>№6.</b> Составление таблицы «Как произвести хорошее впечатление. Памятка для администратора»	2	
	29-30	<b>№7.</b> Тренинг для персонала ресторана «Потеря информации, способы устранения»	2	
	31-32	<b>№8.</b> Тренинг для персонала ресторана «Давайте говорить выразительно»	2	
	33-34	<b>№9.</b> Тренинг для персонала ресторана «Драмы общения»	2	
<b>Тема 2.3. Психологические аспекты делового и управленческого общения в профессиональной</b>	<b>Содержание</b>			
	35-36	Деловое общение: понятие, типы. Виды и формы управленческого общения. Ролевое поведение в деловом общении, динамика поведения, социальные стереотипы	2	
	37-38	Особенности делового общения при работе с партнерами: деловые переговоры как разновидность делового общения, стратегии ведения переговоров, анализ результатов и выполнение договоренностей	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
<b>деятельности</b>	39-40	Тактические приемы делового и управленческого общения	2	
	41-42	Этические принципы и характер делового общения	2	
		<b>Практические занятия</b>		
	43-44	<b>№10.</b> Составление таблицы «Этапы делового общения»	2	
	45-46	<b>№ 11.</b> Ролевая игра «Переговоры с поставщиками (поставки кофе, алкогольной продукции, безалкогольных напитков)»	2	
	47-48	<b>№ 12.</b> Тренинг для персонала ресторана «Работа с возражениями при продаже кейтеринговых услуг»	2	
	49-50	<b>№13.</b> Тренинг «Эффективность ведения переговоров», анализ теста «Умеете ли Вы вести деловое обсуждение»	2	
	51-52	<b>№ 14.</b> Практикум «Как Вы поступите? 14 сложных этических ситуаций управленческого общения»	2	
	53-54	<b>№ 15.</b> Анализ «Этических правил поведения в организации» (на примере действующего предприятия)	2	
<b>Тема 2.4. Психология коллектива</b>		<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	55-56	Рабочая группа (коллектив): социально-психологические особенности, основные признаки, профессиональная зрелость	2	
	57-58	Формальные и неформальные организации: структура, факторы, влияющие на организационную форму коллектива ПОП	2	
	59-60	Классификация психотипов личностей в структуре рабочей группы; типы взаимоотношений в системе «руководитель-подчиненный» Групповая динамика: элементы, факторы, механизмы развития; стадии и уровни развития коллектива	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
	61-62	Морально-психологический климат коллектива, проблема лидерства Социально-психологическая характеристика коллектива в организациях общественного питания. Проблемы социально-психологической адаптации	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	63-64	<b>№16.</b> Выполнение теста «Уровень субъективного контроля», «Степень индивидуальной выраженности лидерства», обработка результатов	2	
	65-66	<b>№17.</b> Выполнение теста «Психологическая атмосфера в группе», составление рекомендаций, проведение наблюдения «Лидерство и действия руководителя»	2	
<b>Тема 2.5. Психология руководства (стиль и социально-психологические проблемы руководства)</b>	<b>Содержание</b>			
	67-68	Роль руководителя в становлении коллектива, требования к личностно-деловым качествам менеджера; психологическая организация труда менеджера на ПОП	2	
	69-70	Основные принципы управления коллективом. Стили руководства: классическая типология	2	
	71-72	Власть как регулятор управленческой деятельности; типология власти и проблемы лидерства. Психологические основы власти и влияния руководителя ПОП	2	
	73-74	Ситуационный подход к оптимальному выбору стиля руководства, общие правила взаимодействия с подчиненными	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	75-76	<b>№ 18.</b> Выполнение теста «Самооценка деловых качеств руководителя», обработка результатов, составление таблицы	2	
	77-78	<b>№ 19</b> Определение индивидуального стиля общения с подчиненными, анализ исследования «Эффективный руководитель»	2	
	79-80	<b>№ 20.</b> Решение управленческих ситуаций, применение приемов управленческого общения	2	
81-82	<b>№ 21.</b> Составление рекомендаций «Этическое поведение с подчиненными (сверху-вниз), с	2		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
	руководством (снизу-вверх), «по горизонтали»			
<b>Тема 2.6. Разрешение и преодоление конфликтов в организации</b>	<b>Содержание</b>			
	83-84	Конфликты: виды, структура, стадии протекания. Факторы управляемости конфликтом	2	
	85-86	Внутриорганизационные конфликты, формы производственных конфликтов в сфере общественного питания. Диагностическая модель конфликта	2	
	87-88	Конфликты в личностно-эмоциональной сфере, типы конфликтных личностей	2	
	89-90	Прогнозирование и предупреждение конфликтов. Стратегии преодоления конфликта, технологии эффективного поведения	2	
	91-92	Управление конфликтной ситуацией, регулирование конфликта, профилактика конфликтов в коллективе ПОП	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	93-94	№ 22. Тренинг «Конфликту с Гостем не бывать»	2	
	95-96	№ 23. Составление таблицы «Методы работы с «трудными» Гостями»	2	
	97-98	№ 24. Деловая игра «Внутриорганизационные конфликтные ситуации, возникающие в профессиональной деятельности». Психологический анализ, отработка приемов по регулированию конфликта	2	
99-100	№ 25. Тренинг «Как защититься от агрессии», приемы снятия психологического напряжения в условиях конфликта. Тест «Твоя конфликтность»	2		
<b>Тема 2.7. Психология менеджмента</b>	<b>Содержание</b>			
	101-102	Психология успеха: содержание и условия достижения	2	
	103-104	Специфика психических процессов в управленческой деятельности; мыслительные и коммуникативные процессы в управленческой деятельности; интеллект и эффективность управленческой деятельности	2	
	105-106	Специфика регуляционных процессов в управленческой деятельности; мотивация деятельности руководителя: содержательный и процессуальный подходы, понятие	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
		внутренней мотивации		
	107-108	Социально-психологическая, правовая ответственность и профессиональная этика менеджмента	2	
<b>Тема 2.8. Психологические аспекты управления профессиональным поведением</b>	<b>Содержание</b>			
	109-110	Организационное поведение как основа эффективной работы организации. Личность и организация: психологические основы управления Формирование организационного поведения (поведенческий маркетинг) : этапы	2	
	111-112	Психологические аспекты мотивации персонала, групповая мотивация, программы повышения качества работы и жизни персонала	2	
	113-114	Развитие организационной культуры, анализ рабочих документов: корпоративная культура	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	115-116	<b>№26.</b> Практикум «Иерархия потребностей», обсуждение и выяснение возможности использования концепции в управлении профессиональным поведением	2	
	117-118	<b>№27.</b> Тренинг «Услышать свой персонал»	2	
	119-120	<b>№ 28.</b> Тренинг «Встать на другую сторону»	2	
	121-122	<b>№ 29.</b> Оценка причин поведения, разработка способов воздействия для изменения поведения, тест «Как я управляю персоналом»	2	
	123-124	<b>№ 30.</b> Тренинг управления и обучения персонала для менеджеров кафе и ресторанов	2	
<b>Тема 2.9. Психология труда в профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание</b>			
	125-126	Психология труда: понятие, предмет, задачи, методы (профессиональная ориентация, профессиональные отбор и адаптация), психологические признаки труда. Профессиональная деятельность: структура, элементы, специфика деятельности в предприятиях общественного питания	2	
	127-128	Психические состояния в трудовой деятельности, их классификация. Методы оценки состояний человека	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
	129-130	Психологическая регуляция труда; работоспособность, режимы труда и отдыха. Психологические причины травматизма, профилактика стрессов в коллективе	2	
	131-132	Профессиография, психологические требования к производственному и обслуживающему персоналу, психограмма	2	
	133-134	Прогнозирование успешности трудовой деятельности, психологические аспекты отбора, приема на работу, расстановки кадров	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	135-136	<b>№ 31.</b> Составление анкеты соискателя для проведения профессионального отбора	2	
	137-138	<b>№ 32.</b> Составление оптимальной схемы деятельности работника в зависимости от его трудоспособности	2	
	139-140	<b>№ 33.</b> Составление графика рабочей занятости	2	
	141-142	<b>№ 34.</b> Разработка профессиограммы официанта, бармена	2	
<b>Тема 2.10. Этикет профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание</b>			
	143-144	143-144. Деловой и профессиональный этикет, специфика этикета общественного питания (ресторанный этикет)	2	
	145-146	145-146. Правила деловой переписки, психологические аспекты служебной переписки	2	
	147-148	147-148.Этикет проведения совещаний: правила, подготовка, требования к руководителю	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	149-150	<b>№ 35.</b> Тренинг «Телефонные переговоры»; Применение элементов делового этикета: письменное обращение с просьбой, выражения признательности, способы аргументации в деловых ситуациях (речевые модули).	2	
	151-152	<b>№ 36.</b> Оформление деловой характеристики,	2	
	153-154	<b>№ 37.</b> Семинар «Психологические особенности межнационального общения, этикет и условности в межнациональном общении»	2	
155-156	<b>№ 38</b> Технология подготовки публичного выступления, анализ видеоматериала «Учимся	2		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
		говорить публично»		
	157-158	№ 39. Деловая игра «Организация и проведение совещания (по реальным производственным ситуациям)»	2	
	159-160	№ 40 Тренинг для менеджеров ресторанов «Здравствуй, я ваш менеджер»	2	
	161-162	Зачет	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2</b>			<b>81</b>	
<p>Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет);</p> <p>Подготовка рефератов по темам: «Проблемы психических состояний», «Психология познавательных процессов», «Эмоционально-волевая регуляция психических состояний», «Психологическая структура личности (по Фрейд)», «Страх и тревога. Теории тревоги.», «Эмпатия в традиции гуманистической психологии (К. Роджерс)», «Аффект, почва возникновения аффекта. Виды аффекта. Стадии протекания», «Мировые религии и духовные практики об эмоциональности человека (православие, буддизм, йога)».</p> <p>Проведение и обработка результатов тестов (тест Спилберга-Ханина, опросник Айзенка и др).</p> <p>Проведение тестов и наблюдений на оценку типов темпераментов в своем круге общения, обработка результатов</p> <p>Составление рекомендаций «Преимущества и недостатки различных типов характеров работников торгового зала ПОП и пути самосовершенствования»</p> <p>Подготовка рефератов и сообщений по темам: «Личность работника как объект и субъект управления», «Команда и ее социально-психологические особенности», «Характеристики эффективной и неэффективной команды», «Социально-психологические трудности управленческого общения», «Организационное развитие коллектива»</p> <p>Проведение и обработка результатов тестов</p> <p>Подготовка рекомендаций по деловому общению: «Речевые стандарты для проведения деловой беседы», «Советы по проведению коммерческих переговоров», «Советы по представлению услуг», «Речевые стандарты управленческого общения»</p> <p>Написание эссе «Как добиться расположения партнеров» (используя гендерный аспект коммуникативного поведения)</p>				



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
		<p>Варианты решения производственных ситуаций (диалог с использованием правил эффективной критики)</p> <p>Подготовка к семинару с использованием методических рекомендаций преподавателя</p> <p>Подготовка рефератов по темам: «Индивидуально-психологические особенности личности руководителя», «Психологические портреты типов руководителей», «Лидерство как социально-психологический феномен. Отличительные особенности лидера от руководителя», «Последствия конфликта в коллективе», «Социально-психологический климат: структура, факторы, показатели», «Сплоченность коллектива. Основные условия сплочения трудового коллектива»</p> <p>Написание эссе «Основные управленческие ошибки и способы их устранения»</p> <p>Составление рекомендаций по рациональной организации труда менеджера, «Советов по ежедневному анализу времени»</p> <p>Подготовка рефератов по темам: «Человеческие ресурсы как важнейший аспект развития организации», «Антистрессовая программа для персонала организации», «Особенности диагностики профессиональных качеств специалиста», «Повышение эффективности работы коллектива», «Корпоративная культура, ее виды», «Методы формирования корпоративной культуры организации»</p> <p>Написание эссе «Психологические аспекты лояльности персонала», «Психологические аспекты подбора и проверки персонала»</p> <p>Оформление деловых писем, распоряжений, приглашений</p> <p>Разработка тренинга для персонала «Бронирование столика по телефону», «Ответ на телефонный звонок»</p> <p>Проведение и обработка результатов тестов</p> <p>Составление графика рабочего времени коллектива с учебной занятостью</p> <p>Составление плана подготовки публичного выступления, подготовка выступлений</p>		
		<p><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <p>Работа с учебником (конспектирование, тезирование, составление тематического тезауруса, ответы на вопросы, выполнение упражнений)</p> <p>Работа с разными источниками информации</p> <p>Выполнение упражнений и заданий с использованием методических рекомендаций преподавателя, практикума</p> <p>Сравнительный анализ особенностей авторитарного и демократического стилей руководства</p>		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
		<p>Составить глоссарий основных понятий темы</p> <p>Подготовить собственное резюме с учетом предполагаемого места работы</p> <p>Разработать алгоритм подготовки публичного выступления (по Д. Карнеги)</p>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p>		<p>Тренинги и упражнения на развитие профессиональной памяти и мышления</p> <p>Тренинги командообразования</p> <p>Тренинги для персонала ресторана на методы работы с Гостями различных типов</p> <p>Анализ производственных ситуаций, возникающих при обслуживании</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p>		<p>Провести наблюдение, касающееся общих целей коллектива предприятия, принуждения и контроля, лидерства в коллективе</p> <p>Применение приемов делового и управленческого общения</p> <p>Анализ этических правил поведения в организации</p> <p>Анализ и оценка психологического климата в коллективе, определение оптимального стиля руководства для коллектива предприятия – базы практики</p> <p>Анализ организации труда менеджера ПОП, анализ личностно-деловых качеств, необходимых для руководства ПОП</p> <p>Регулирование конфликтных ситуаций: варианты решения ситуаций, возникающих в процессе обслуживания, варианты решения ситуаций, возникающих в коллективе ПОП</p> <p>Разработка анкеты соискателя для проведения профессионального отбора</p> <p>Оценка мотивационной системы персонала предприятия, разработка предложений по оптимизации мотивации</p> <p>Оформление деловой переписки, регулирование конфликтных ситуаций: ответы на жалобы посетителей, оформление распоряжения</p>		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
<b>МДК 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания</b>			<b>128</b>	
<b>Тема 3.1. Сущность управленческой деятельности, характерные черты современного менеджмента</b>	<b>Содержание</b>			
	1-2	Менеджмент: понятия, цели, задачи. Основные виды менеджмента; роль менеджмента в деятельности предприятия общественного питания	2	
	3-4	Основные этапы формирования; подходы к менеджменту на основе выделения различных школ в теории управления:	2	
	5-6	Научные подходы в управленческой науке: процессный, системный, ситуационный подходы	2	
	7-8	Современные подходы в менеджменте; разнообразие моделей менеджмента, использование мирового опыта в условиях России	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	9-10	<b>№1.</b> Сравнительный анализ характерных особенностей различных школ: классической, школы «человеческих отношений», административной	2	
	11-12	<b>№2.</b> Сравнительный анализ американской и японской моделей менеджмента, отличительные особенности российского менеджмента	2	
	13-14	<b>№ 3.</b> Составление таблицы «Направления деятельности менеджера в ПОП; требования к профессиональным компетенциям современного менеджера ПОП»	2	
<b>Тема 3.2. Организация как объект управления</b>	<b>Содержание</b>			
	15-16	Категории менеджмента. Признаки и характеристики организации	2	
	17-18	Внешняя и внутренняя среда организации, характеристика факторов воздействия	2	
	19-20	Жизненный цикл и стадии развития организации. Составляющие успешной работы организации, социальная ответственность организации	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	21-22	<b>№4.</b> Пр. Особенности внешней среды ПОП	2	
	23-24	<b>№5.</b> Пр. Оценка внутренней среды (построение схемы), социальной ответственности, оценка стадии развития ПОП (по материалам производственной практики)	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
<b>Тема 3.3. Процесс управления. Цикл и функции менеджмента</b>			<b>46</b>	
<b>Тема 3.3.1. Функция планирования</b>	<b>Содержание</b>			
	25-26	Содержание процесса управления, основные функции и цикл менеджмента	2	
	27-28	Роль и виды планирования; особенности планирования на ПОП. Этапы планирования, общие правила	2	
	29-30	Тактическое и стратегическое планирование, типология целей, концепция планирования по целям	2	
	31-32	Анализ альтернатив, выбор, реализация и оценка стратегии	2	
	33-34	Контрольная работа	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	35-36	<b>№ 6.</b> Анализ и сравнительная характеристика классификаций функций менеджмента, предлагаемая разными авторами (М.Мескон, И.Герчикова и др.)	2	
	37-38	<b>№ 7.</b> Разработка миссии и целей ПОП	2	
	39-40	<b>№ 8.</b> Проведение собрания по выработке целей ПОП и обсуждению противоречий	2	
	41-42	<b>№ 9.</b> Анализ и оценка ПОП (SWOT-анализ), построение матрицы	2	
43-44	<b>№ 10.</b> Стратегическое планирование» (анализ конкретной ситуации)	2		
<b>Тема 3.3.2. Функция организации деятельности</b>	<b>Содержание</b>			
	45-46	Этапы организации деятельности предприятия, методы проектирования организационных структур	2	
	47-48	Власть и влияние: необходимость власти в менеджменте, баланс власти и влияния, формы власти, их применение в практике менеджмента	2	
	49-50	Уровни управления, полномочия, ответственность и делегирование	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	51-52	<b>№ 11.</b> Пр. Семинар «Типы организационных структур»	2	
53-54	<b>№ 12.</b> Сравнительный анализ достоинств и недостатков различных вариантов организационных			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
		структур; построение оптимальной схемы организационной структуры ПОП		
	55-56	№ 13. «Различия и тактика должностной власти»	2	
<b>Тема 3.3.3.Функция мотивации</b>	<b>Содержание</b>			
	57-58	Сущность, назначение и критерии мотивации. Использование теорий мотивации в менеджменте. Содержательные и процессуальные теории мотивации	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	59-60	№ 14. Определение мотивов поведения в конкретной ситуации, выяснение возможности использования концепции А.Маслоу в управлении	2	
	61-62	№ 15. Разработка мотивационных схем для ПОП	2	
<b>Тема 3.3.4. Функция контроля</b>	<b>Содержание</b>			
	63-64	Контроль в организации, назначение, необходимость, виды. Особенности контроля на ПОП	2	
	65-66	Характеристики эффективного контроля, итоговая документация по контролю на ПОП	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	67-68	№ 16 Составление модели контроля для ПОП	2	
	69-70	№ 17. Анализ процесса контроля на ПОП, разработка оценочных показателей	2	
<b>Тема 3.4. Система методов управления</b>	<b>Содержание</b>			
	71-72	Классификация, взаимосвязь и взаимозависимость методов управления. Экономические и правовые методы управления	2	
	73-74	Организационно-распорядительные, социально-психологические методы управления	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	75-76	№ 18. Решение ситуационных задач по выбору метода управленческого воздействия	2	
<b>Тема 3.5. Процесс принятия управленческих решений</b>	<b>Содержание</b>			
	77-78	Управленческое решение: подходы к классификации, факторы, влияющие на процесс принятия решений, требования к управленческим решениям	2	
	79-80	Этапы и модели принятия решений	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
	81-82	Методы принятия управленческих решений	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	83-84	<b>№ 19.</b> . Анализ экономической эффективности принимаемых управленческих решений (анализ хозяйственной ситуации на ПОП, расчет эффективности и выбор рационального решения )	2	
	85-86	<b>№ 20.</b> Принятие решения по конкретной ситуации на ПОП с применением метода «дерева целей», оценка эффективности различных методов принятия решения по данной ситуации	2	
<b>Тема 3.6. Коммуникации в организации</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	887-88	87-88.Информация в менеджменте; организационные коммуникации, коммуникационные сети	2	
	89-90	89-90.Зачет	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	91-92	<b>№ 21.</b> Построение схем информационных сетей	2	
	93-94	<b>№ 22.</b> Построение модели эффективной коммуникации; (тренинг, упражнение «Обратная связь»)	2	
	95-96	95-96.Зачет	2	
<b>Тема 3.7. Основы организации работы коллектива (управление персоналом организации)</b>	<b>Содержание</b>			
	97-98	97-98.Основные категории кадрового менеджмента, концепции управления персоналом, основные принципы управления персоналом	2	
	99-100	99-100.Технологии управления персоналом, планирование и подбор персонала, виды трудовых коллективов	2	
	101=102	101-102.Профессиональная ориентация, отбор и адаптация персонала	2	
	103-104	103-104Профессиональное обучение и развитие персонала, планирование деловой карьеры	2	
	105-106	105-106.Оценка деятельности персонала, аттестация персонала	2	
	107-108	107-108.Методы оптимизации и стимулирования трудовой деятельности коллектива	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
	109-110	109-110.Оценка эффективности управления персоналом	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	111-112	<b>№ 23.</b> Определение потребности в трудовых ресурсах различных категорий для конкретного ПОП (по заданию преподавателя)	2	
	113-114	<b>№ 24.</b> Разработка модели рабочего места и объявления о наличии вакантной должности	2	
	115-116	<b>№ 25</b> Проведение собеседования	2	
	117-118	<b>№ 26.</b> Разработка резюме	2	
	119=120	<b>№ 27.</b> Отработка методики профессиональной ориентации и адаптации	2	
	121-122	<b>№ 28.</b> Отработка методики тренинга обучения для персонала	2	
	123-124	<b>№ 29.</b> Выбор и отработка методики построения модели деловой карьеры с учетом выявленных навыков	2	
	125-126	<b>№31.</b> Разработка паспорта рабочего места менеджера ПОП	2	
	127-128	<b>№ 32</b> Изучение методики комплексной оценки персонала (разработка оценочных таблиц)	2	
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3</b></p> <p>Написание рефератов и исследовательских творческих работ по заданным темам:</p> <p>Закономерности и принципы управления.</p> <p>Место процесса управления в современной организации.</p> <p>Разделение труда как фактор возникновения менеджмента.</p> <p>Управление как особый вид человеческой деятельности: интеллектуальный и волевой аспекты.</p> <p>Основные закономерности менеджмента.</p> <p>Принципы менеджмента, их актуальность.</p> <p>Принцип законности как основной в деятельности менеджера.</p> <p>Принцип разумного сочетания централизации и децентрализации как условие успеха в развитии организации.</p> <p>Принцип единоначалия как залог эффективной работы подразделений</p> <p>Планирование работы руководителем.</p> <p>Написание эссе, отражающее сущность и характерные черты современного менеджмента.</p>			<b>60</b>	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
		<p>Написание рефератов и исследовательских творческих работ по заданным темам:  Анализ достоинств и недостатков централизованных и децентрализованных организаций.  Способы вознаграждения персонала.  Исследование факторов мотивации в учебной деятельности.  Система контроля в организациях.  Методы принятия управленческих решений.  Процесс коммуникации с учетом обратной связи.  Коммуникационные менеджмент в организации: направления и характеристики коммуникационных потоков.  Пути улучшения системы коммуникаций в организации.  Написание рефератов и исследовательских творческих работ по заданным темам:  Вознаграждение: внутренние и внешние вознаграждения.  Организация и планирование труда на предприятии.  Понятие и методы измерения производительности труда.  Факторы и резервы роста производительности труда.  Социальные гарантии как сфера трудовой жизни.  Концепции качества трудовой жизни  Формирование управленческих команд  Безопасность персонала  Проблемы управления персоналом и их решение  Подготовка аттестационной анкеты для экспертной оценки персонала различных категорий  Составление анкеты «Качество трудовой жизни», определение показателей КТЖ и их оценка  Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, составленным преподавателем, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет);  Создание презентаций по заданным темам;  Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p>		



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
<p><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <p>Работа с учебником (конспектирование, тезирование, составление тематического тезауруса, ответы на вопросы, выполнение упражнений)</p> <p>Работа с конспектом (составление таблиц, схем)</p> <p>Работа с разными источниками информации</p> <p>Работа с нормативной документацией</p> <p>Анализ факторов внешней среды, оказывающих влияние на организацию (по материалам СМИ).</p> <p>Анализ эффективности использования различных методов управления.</p> <p>Разработка плана текущей деятельности на определенный период.</p> <p>Разработка плана-проекта проведения мероприятия в подразделении (по заданию преподавателя).</p> <p>Определение значения комплексного применения методов управления</p> <p>Определение способов достижения баланса власти в организации.</p> <p>Определение этапов формирования коллективов.</p> <p>Решение ситуационных задач, связанных с принятием управленческих решений.</p> <p>Построение и описание схемы структуры организации.</p> <p>Выбор управленческого воздействия при решении проблемно-ситуационной задачи.</p> <p>Анализ достоинств и недостатков, а также эффективности применения различных стилей управления.</p> <p>Проведение и обработка теста «Соответствие здоровья человека профессии менеджера»</p> <p>Написание эссе «Мотивация и стимулирование профессиональной деятельности»</p> <p>Анализ обучения персонала на рабочем месте и вне рабочего места</p>				
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Познакомиться с Уставом предприятия, определить цели, задачи и функции предприятия.</p> <p>Изучить должностные инструкции работников предприятия и определить роль и функции каждого работника в достижении уставных целей.</p> <p>Принять участие в составлении плана текущей работы подразделения. Изучить порядок осуществления перспективного</p>				

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
		<p>планирования на предприятии</p> <p>Составить самостоятельно план текущей работы исполнителей на определенный период и конкретное мероприятие.</p> <p>Разработать SWOT-анализ деятельности предприятия – базы практики</p> <p>Оценить особенности внутренней среды, социальной ответственности, стадии развития предприятия – базы практики</p> <p>Принять участие в проведении руководителем инструктажа по порядку выполнения работы исполнителями (персоналом предприятия).</p> <p>Изучить систему контроля на предприятии. Выявить внешних и внутренних субъектов контроля, определить методы и способы проведения контрольных процедур и оценки их результативности и последующих действия руководства предприятия.</p> <p>Изучить алгоритмы принятия управленческих решений на предприятии по различным стандартным и нестандартным ситуациям.</p> <p>Принять участие в подготовке и проведении собрания с коллективом предприятия и подразделения.</p> <p>Описать проблемные ситуации в профессиональной деятельности и разработать варианты управленческих решений по разрешению этих проблем</p> <p>Изучить систему управления персоналом на предприятии. Определить основные принципы управления персоналом на предприятии.</p> <p>Проанализировать систему мероприятий по планированию, отбору, адаптации персонала на предприятии, разработать предложения по улучшению</p> <p>Принять участие в собеседовании руководителя с кандидатом на вакантную должность, составить план адаптации (при приеме), дать анализ оснований (при отказе)</p> <p>Принять участие в проведении руководителем дисциплинарной беседы с сотрудником организации, совершившим дисциплинарный проступок (определить рациональный метод управленческого воздействия).</p> <p>Проанализировать методы обучения персонала, выявить зависимость качества обслуживания на предприятии от системы обучения персонала</p> <p>Изучить документацию по аттестации и оценке персонала на предприятии, разработать предложения по улучшению качества</p>		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
обслуживания и эффективности работы персонала				
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b>			<b>16</b>	
<p>Примерные темы курсовых работ (проектов)</p> <p>Организация и проведение банкета за столом с полным обслуживанием официантами на примере предприятия г. Уфы (на различное количество персон)</p> <p>Организация и проведение банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на примере предприятия г. Уфы (на различное количество персон)</p> <p>Организация и проведение банкета-фуршет на примере предприятия г.Уфы (на различное количество персон)</p> <p>Организация и проведение банкета-чай на примере предприятия г. Уфы (на различное количество персон)</p> <p>Организация и проведение банкета-коктейль на примере предприятия г. Уфы (на различное количество персон)</p> <p>Организация и проведение свадебного банкета на примере предприятия г. Уфы (на различное количество персон)</p> <p>Организация обслуживания участников форумов, семинаров, конференций на примере предприятия г.Уфы (на различное количество персон)</p> <p>Планирование и организация деятельности летнего кафе (на примере предприятия города)</p> <p>Управление мотивацией в деятельности персонала предприятия</p> <p>Организация управления персоналом предприятия</p> <p>Управление организационной культурой в деятельности предприятия</p> <p>Организация контроля качества обслуживания на предприятии</p>				

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов организации обслуживания в организациях общественного питания; организации и технологии обслуживания в барах; менеджмента и управления персоналом; психологии и этики профессиональной деятельности; банкетного зала.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

«Организации обслуживания в организациях общественного питания»;

организации и технологии обслуживания в барах:

- комплект учебно-методической документации,
- комплект нормативной документации,
- наглядные пособия,
- комплект электронных презентаций по темам программы,
- рекламные материалы,
- комплекты бланков документации действующих организаций общественного питания города
- барная стойка
- блендер
- электрический чайник
- весоизмерительное оборудование
- комплекты столового белья (скатерти, салфетки, ручки, полотенца);
- комплекты столовой посуды;
- столовые приборы; приборы для раскладывания;
- посуда для горячих напитков;
- серии стеклянной посуды для подачи алкогольных напитков; подносы;
- барный инвентарь

«Менеджмента и управления персоналом»;

психологии и этики профессиональной деятельности;

- комплект учебно-методической документации,
- комплект нормативной документации,
- наглядные пособия,
- комплект электронных презентаций по темам программы,
- комплекты бланков документации действующих организаций общественного питания города
- образцы анкет, тестов, опросных листов, исследовательских проектов

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедийный проектор, экран

Оборудование банкетного зала и рабочих мест зала:

- банкетные столы,
- комплекты столового белья (скатерти, салфетки, ручники, полотенца);
- комплекты столовой посуды; столовые приборы; приборы для раскладывания;
- посуда для горячих напитков;
- серии стеклянной посуды для подачи алкогольных напитков; подносы.

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедийный проектор, экран

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: производственная практика проводится на рабочих местах организаций общественного питания города.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основные источники:**

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Усов В.В. М, Академия 2014

Менеджмент (15-е изд) Драчева, М.Академия, 2014

Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., - М. Академия, 2014

Этикет делового общения. Шеламова Г.М., М.Академия, 2014

Деловой этикет Усов В.В. М.Академия, 2014

Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Мальгина С.Ю. М.Академия, 2014

Калькуляция и учет, рабочая тетрадь Потапова И.И. М, Академия 2012

Оборудование предприятий общественного питания Золин В.П. М, Академия, 2014

Технологические процессы предприятий питания (5-е изд), Шильман Л.З.М, Академия, 2014

Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания Ботов М.И. М, Академия 2014

Холодильное оборудование предприятий общественного питания, Стрельцов Г.Р Шишов М, Академия 2012

Оборудование торговых предприятий Парфентьева Т.Р. Миронова Н.Б.М, Академия 2010

Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (9 изд) Бурашников Ю.М.М, Академия 2014

Охрана труда и промышленная экология (7-е изд) Медведев В.Т. М, Академия. 2015

Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли  
Гатворонский К.Я., Форум – ИНФРА, М 2008, Минэконом развития и торговли РФ  
для СПО

Технологическое оборудование предприятий общественного питания Золин В.П.,  
М. Академия, 2008

Товароведение пищевых продуктов Матюхина З.П. М, Академия 2012

Основы товароведения, Муравина И.В., М, Академия 2010

Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, Гранаткина  
Л.В. М, Академия 2012

Рабочая тетрадь товароведение продовольственных товаров, Никифорова Н.С. М,  
Академия, 2009

### **Дополнительные источники**

Основы менеджмента. Учебное пособие, Веснин В.Р. М, ЭПИТ, 2000

Основы менеджмента. Учебник Кабушкин М. Новое знание, 2001

Менеджмент организации, учебник, Румянцева З.П. М ИНФРА-М, 2000

Менеджмент в вопросах и ответах. Практикум Казначевская Г.Б. Ростов на Дону,  
2002.

Сборник ситуационных ситуаций по курсу менеджмент, практикум Уткин Э.А.,  
М. Финансы и статистика, 2001

Менеджмент гостиниц и ресторанов. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. , Минск,  
Новое знание, 2001

Практикум менеджмента, Комаров А.Г., Уфа, 2001

Менеджмент , Казначевская Г.Б. , учебник, Ростов на Дону, «Феникс», 2000

Финансовый менеджмент Ковалева А.М. учебник для Вузов М, ИНФРА, 2003

Основы менеджмента, Практикум Сухов В.Д. М. Академия, 2009

Основы делового общения Павлова Л.Г., Ростов на Дону «Феникс», 2008

Психологические тесты (в 2-х т.) Карелин А.А., М. ВЛАДОС ИМПЭ им  
А.С.Грибоедова, 2001

Психология Немов А.В. Учебник для Вузов (в 3-х т.) М. ВЛАДОС ИМПЭ им  
А.С.Грибоедова, 2001

Психология индивидуальных различий от темперамента- к характеру и типологии  
личности. Батаршев А.В., М. ВЛАДОС, 2001

Большая книга этикета, Эмили Пост М, РИПОЛ Классик. 2004

Методика преподавания психологии, курс лекций, Герасимова В.С., М. Ось

Деловая культура для официантов-барменов, Учебное пособие, Стельмахович М.А.,  
Ростов-на Дону, Феникс, 2005

Деловая культура и психология общения, Шеламова Г.М., М. Академия, 2006

Методическое пособие по эстетике Дивненко О.В. И.изд.центр АЗ, 1995

Этика деловых отношений Кибанов А.Я., Захаров Д.К. М, ИНФРА-М, 2003

Этикет на все случаи жизни, Чиненный А.И. Стоян Т.А. М, 200-

Эстетика жизни, Киященко Н.И. М.ИНФРА-М, 2001

Современный этикет и деловой протокол, организация встреч, приемов,  
презентаций, Соловьев Э.А. М. Интел , 2001

Конфликтология, учебник для Вузов, Андреев В.И., М. Народное образование , 1995

Азы общения. Стратегия и тактика, Сергеева В.М. Питер, 2002  
Введение в конфликтологию, уч.пособие, Козырев Г.И., М.ВЛАДОС, 2000  
Инновационный менеджмент (4-е изд) Фатхутдинов Р.А. Питер, 2003  
Психология успешных продаж Ходаков А.П. Питер, 2001  
Психографология, уч.пособие для Вузов, Маргенштерн И., Питер, 1999  
Технология успеха Гурантов В. Питер, 2001

### **Нормативная литература.**

ФГОС СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465, зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 № 32672)

ФЗ от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).

ФЗ от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями и дополнениями).

ФЗ от 22.11.1995 «171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции» (с изменениями и дополнениями).

Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.1997. №1036.

Правила продажи отдельных видов товаров. Утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.1998. №55.

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН СП 2.3.6.1079-01.

ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

ГОСТР 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

### **Интернет-ресурсы**

<http://www.i-u.ru/biblio/archive/delovaja/04.aspx>

<http://www.yugzone.ru/info/psikhologiya-obsheniya>

[http://abc.vvsu.ru/Books/psihobsh\\_p/page0002.asp](http://abc.vvsu.ru/Books/psihobsh_p/page0002.asp)

[http://persona.mgsu.ru/index.php?option=com\\_content&view=article&id=91&Itemid=24](http://persona.mgsu.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=91&Itemid=24)

[http://window.edu.ru/window/library/pdf2txt?p\\_id=5963](http://window.edu.ru/window/library/pdf2txt?p_id=5963)

<http://www.doklad.ref24.ru/works/65120.html>

<http://www.twirpx.com/file/341164/>

<http://ogk.edu.ru/biblio/type/1004>

<http://www.twirpx.com/file/93328/>

<http://www.twirpx.com/file/98211/>

<http://www.twirpx.com/file/194162/>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоению студентами программы профессионального модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания» должно предшествовать изучение общепрофессиональных дисциплин «Техническое оснащение организаций общественного питания», «Документационное обеспечение», «Организация питания в организациях общественного питания».

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная практика проводится в учебно-производственных комплексах, производственная практика – в предприятиях общественного питания

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров:

- преподаватели: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания»; наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы; обязательная стажировка в предприятиях общественного питания не реже 1 раза в три года.



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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</li> <li>классификацию услуг общественного питания;</li> <li>этапы процесса обслуживания;</li> <li>- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</li> <li>- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</li> <li>- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания,</li> <li>- 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;</li> <li>- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременная организация, осуществление и контроль процесса подготовки к обслуживанию;</li> <li>- правильный подбор видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> </ul>	<p>Оценка устного опроса. Оценка письменного опроса Оценка результатов проверочных работ Оценка результатов контрольной работы</p> <p>Оценка результатов практических работ Оценка результатов решения проблемных ситуаций Зачёт выполнения практических работ</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения последовательности и выполнения действий организации, осуществления и контроля процесса обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</li> <li>- осуществление расчета с посетителями в соответствии с правилами;</li> </ul> <p>Опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поэтапная организация и проверка подготовки зала обслуживания к приему гостей;</li> </ul>	<p>Оценка защиты отчета по практике</p> <p>Оценка освоения компетенции</p>
<p>Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей</p>	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента,</li> <li>- принципы и стили управления коллективом,</li> <li>- процесс принятия и реализации управленческих решений,</li> <li>- основы организации работы коллектива;</li> <li>- психологические свойства личности,</li> <li>- психологию труда в профессиональной деятельности,</li> <li>- психологию коллектива и руководства,</li> <li>- психологические аспекты управления профессиональным поведением;</li> </ul> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильный выбор и прием рациональных управленческих решений;</li> <li>- грамотное применение приемов делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>Оценка устного опроса</p> <p>Оценка результатов тестового контроля</p> <p>Оценка результатов проверочных работ</p> <p>Оценка результатов контрольной работы</p> <p>Оценка результатов практических работ</p> <p>Оценка результатов решения проблемных ситуаций</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>- эффективное регулирование и предупреждение конфликтных ситуаций в организации;</p> <p>Опыт:</p> <p>- эффективное управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;</p> <p>- детальный анализ производственных ситуаций.</p>	<p>Оценка работы во время обслуживаний</p> <p>Оценка защиты отчёта по практике</p> <p>Зачёт по практике</p>
<p>Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными правилами</p>	<p>Умения:</p> <p>- правильное определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</p> <p>Опыт:</p> <p>- определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания (оценивается правильность расчета для организации качественного обслуживания)</p>	<p>Оценка результатов решения ситуационных задач</p> <p>Оценка результатов практических работ</p> <p>Оценка защиты отчёта по практике</p> <p>Оценка освоения компетенции</p>
<p>Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания</p>	<p>Знания</p> <p>- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;</p> <p>Умения:</p> <p>- профессиональный выбор, оформление и использование</p>	<p>Оценка устного опроса.</p> <p>Оценка письменного опроса</p> <p>Оценка результатов проверочных работ</p> <p>Оценка результатов контрольной работы</p> <p>Зачёт выполнения практических</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>информационных ресурсов, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составление и оформление меню, карты вин и коктейлей (в соответствии с современными правилами)</li> <li>- профессиональное консультирование потребителей;</li> </ul> <p>Опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованный выбор, оформление и использование информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания</li> </ul>	<p>работ</p> <p>Оценка защиты творческого проекта</p> <p>Оценка результатов тренинга</p> <p>Зачёт по практике</p> <p>Оценка освоения компетенции</p>
<p>Анализировать эффективность обслуживания потребителей</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;</li> <li>- критерии и показатели качества обслуживания</li> </ul> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное определение и детальный анализ показателей эффективности обслуживания (прибыли, рентабельности, повторной посещаемости);</li> <li>- обоснование выбора и точное определение показателей качества обслуживания,</li> </ul> <p>Опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- профессиональная оценка качества обслуживания (оценивается</li> </ul>	<p>Оценка устного опроса</p> <p>Оценка результатов тестового контроля</p> <p>Оценка результатов проверочных работ</p> <p>Оценка отчёта по практическим работам</p> <p>Зачёт выполнения практических работ</p> <p>Оценка результатов решения ситуационных задач</p> <p>Оценка защиты исследовательского проекта</p> <p>Оценка защиты отчёта по</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	правильность выбора критериев, соответствующих классу и типу предприятия)	практике Зачёт по практике Оценка освоения компетенции
Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	<p>Умения: - разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания;</p> <p>Опыт: - подготовка предложений по повышению качества обслуживания (оценивается рациональность предложений в соответствии с типом и классом предприятия)</p>	<p>Оценка отчёта по практическим работам Зачёт выполнения практических работ Оценка результатов решения проблемных ситуаций Оценка защиты исследовательского проекта</p> <p>Оценка защиты отчёта по практике Зачёт по практике Оценка освоения компетенции</p> <p>Экзамен по профессиональному модулю</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	---------------------------------------	----------------------------------

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- проявление интереса к будущей профессии;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения работ;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач;	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные (Интернет)	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- анализ работы команды (подчиненных), самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Работать в коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с сотрудниками предприятия – базы практики в процессе прохождения производственной практики; - взаимодействие с обучающимися в период обучения, выполнения творческих проектов; - взаимодействие с потребителями в ходе выполнения исследовательских проектов	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - стремление к успехам в профессиональной деятельности	

квалификации		
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области профессиональной деятельности	
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- осуществление деятельности в соответствии с требованиями законов, нормативно-правовых документов, стандартов, локальных нормативных документов	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- участие во внеаудиторных мероприятиях патриотической направленности; - применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью.	

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 03. МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**МДК.03.01. МАРКЕТИНГ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Программа подготовки специалистов среднего звена  
По специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания  
в общественном питании**

**Профиль: социально-экономический**

**Уфа, 2019**



**«РАССМОТРЕНО»:**  
Методическим объединением  
ГБПОУ УКИПиС  
Председатель методобъединения  
\_\_\_\_\_ **Ф.Я.Зиннатуллина**  
Протокол № \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**«УТВЕРЖДАЮ»:**  
Директор ГБПОУ УКИП иС  
\_\_\_\_\_ **Т.А.Христофорова**  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**«СОГЛАСОВАНО»:**  
Заместитель директора по УПР  
\_\_\_\_\_ **Н.В.Трегубова**  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.  
\_\_\_\_\_

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03. «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» является частью 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 Минюстре России 11.06.2014 № 32672), «рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой профессии СПО» (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06 – 259):

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

Разработчики:  
Ванюлина Татьяна Петровна – преподаватель экономики

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	13
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	14

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствия с ФГОС по специальности СПО **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области маркетинга в общественном питании при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

- 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
- Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –209 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 135 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов; самостоятельной работы обучающегося – 45 часов;  
 учебной практики – 36 часов  
 производственной практики – 36 часов.

### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1, 3.2, 3.3	Раздел 1. Организация маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания	69	30	12	-	15	-	12	12
ПК 3.1, 3.2, 3.3	Раздел 2. Разработка комплекса маркетинга	96	40	20	-	20	-	18	18
ПК 3.1, 3.2, 3.3	Раздел 3. Управление маркетингом на предприятиях общественного питания	44	20	8	-	10	-	6	6
ПК 3.1, 3.2, 3.3	Производственная практика								
	<b>Всего:</b>	<b>209</b>	<b>90</b>	<b>40</b>	<b>-</b>	<b>45</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 03. МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 03.01. Маркетинг в организациях общественного питания</b>			
<b>Раздел 1. Организация маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания</b>		<b>69</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Реализации концепции маркетинга на предприятиях общественного питания	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1-2. Рынок как объективная экономическая основа маркетинга. Понятия: маркетинг, рынок, конъюнктура рынка.	2	2
	3-4. Состояние и прогнозы развития потребительского рынка России в сфере услуг общественного питания Социально-экономическая сущность маркетинга и его основные концепции	2	2
	5-6. Принципы, функции, цели и задачи маркетинга, объекты, средства, методы маркетинга. Особенности маркетинга услуг общественного питания	2	2
	7-8. Понятие и структура маркетинговой среды организации. План-программа маркетинговой деятельности	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	9-10. Исследование и оценка маркетинговой среды ПОП Изучение методики составления маркетинговой программы	2	2
	11-12. Разработка плана-программы маркетинга для летнего кафе	2	3
<b>Тема 1.2.</b> Организация и проведение маркетинговых исследований	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	13-14. Маркетинговая информационная система: понятия, структура; объекты маркетинговой деятельности. Источники и критерии отбора маркетинговой информации	2	2
	15-16. Маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения	2	2
	17-18. Определение спроса и потребностей в услугах ПОП; сегментация рынка, выбор целевого сегмента рынка ПОП, позиционирование ПОП	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<b>Практические занятия</b>		
	19-20. Ознакомление с методами сбора маркетинговой информации Решение ситуационных задач «Анализ рынка для проектируемого кафе»	2	2 3
	21-22. Разработка анкеты и опросного листа для проведения маркетингового исследования	2	3
	23.24. Решение ситуационных задач «Определение спроса на услуги предприятия, выбор целевой аудитории ПОП»	2	3
<b>Тема 1.3. Поведение потребителей на рынке услуг предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	25-26. Сущность покупательского поведения. Модель покупательского поведения	2	2
	27-28. Факторы, оказывающие влияние на покупательское поведение. Сегментация потребителей услуг	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	29-30. Решение ситуационных задач «Модель покупательского поведения»	2	3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b> Подготовка сообщения Подготовка реферата Изучение нормативной документации Подготовка мультимедийной презентации Разработка анкет Решение проблемных ситуаций Разработка и подготовка к защите исследовательского проекта Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите		15	3
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Работа с учебником (конспектирование, тезирование, составление тематического тезауруса, ответы на вопросы, выполнение упражнений) Работа с конспектом (составление таблиц, схем) Работа с разными источниками информации Работа с нормативной документацией			
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> Изучение и анализ структуры маркетинговой среды предприятия		12	



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Изучение плана-программы маркетинга предприятия Работа с источниками маркетинговой информации Детальная разработка анкет и опросных листов для проведения маркетинговых исследований сегментов целевого рынка ПОП различных видов и классов (по заданию преподавателя) Разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности предприятия (по заданию преподавателя)			
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ</b> Проведение опроса по выявлению потребности потребителей продукции и услуг общественного питания Участие в маркетинговых исследованиях рынка, сбор и анализ маркетинговой информации Осуществление анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания Консультирование потребителей Составление подробного отчёта по результатам исследования и правильная интерпретация результатов Разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности предприятия – базы практики		12	
<b>Раздел 2. Разработка комплекса маркетинга</b>		<b>96</b>	
<b>Тема 2.1. Товарная политика предприятия</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	31-32. Понятие «комплекс маркетинга»; комплекс маркетинга в сфере услуг общественного питания. Товар как элемент комплекса маркетинга	2	2
	33-34. Товарная политика: маркетинговые приёмы формирования спроса Специфика товарного ассортимента и его управление. Подкрепление продукции и услуг общественного питания	2	2
	35-36Жизненный цикл товара. Особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия Критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	37-38. Решение ситуационных задач «Приёмы формирования спроса»	2	3
	39-40. Определение «жизненного цикла» продукции и услуг общественного питания, разработка нового вида продукции для ПОП различных типов	2	3
	41-42. Разработка маркетинговых мероприятий для продвижения нового вида продукции, разработка комплекса подкрепления	2	3
	43-44.Оценка конкурентоспособности товаров предприятия, разработка предложений по развитию товарной политики предприятия	2	3
<b>Тема 2.2. Система</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
товародвижения и управление каналами распределения (сбытовая политика предприятия)	45-46. Сущность и значение системы товародвижения. Основные функции каналов распределения	2	2
	47-48. Посредники и участники каналов сбыта. Факторы, определяющие выбор каналов распределения. Коммерческие формы и методы реализации продукции и услуг	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	49-50. Решение ситуационных задач по определению видов и уровней каналов распределения. Анализ сбытовой политики организации	2	3
<b>Тема 2.3.</b> Ценовая политика в комплексе маркетинга	<b>Содержание</b>	8	
	51-52. Рыночные основы цены и ценовой политики предприятия Факторы, оказывающие влияние на ценообразование; методы ценообразования	2	2
	53-54. Особенности установления цены на товары и услуги в системе общественного питания. Управление ценой предложения	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	55-56. Изучение ценовой политики предприятия, расчет оптимальной стоимости блюд с учетом типа и класса ПОП	2	2
	57-58. Разработка ценовой политики организации Оценка эффективности ценовой политики организации (на примере ПОП)	2	3
<b>Тема 2.4.</b> Формирование коммуникационной политики предприятий	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	59-60. Особенности осуществления коммуникационной политики Средства коммуникаций; методы установления бюджетов на продвижение	2	2
	61-62. Рекламная деятельность, законодательное регулирование рекламной деятельности. Алгоритм разработки и технология проведения рекламных кампаний	2	2
	63-64. Стимулирование сбыта, сервисная политика, паблик рилейшнз	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	65-66. Анализ рекламной кампании организации	2	2
	67-68. Определение вида маркетинговой коммуникации для формирования спроса на услуги кафе, расчёт эффективности рекламы	2	3
	69-70. Разработка сценария проведения PR-акции	2	3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2.</b> Решение ситуационных задач по определению основных направлений сбытовой политики		20	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>Сбор информации о ценах и анализ ценовой политики предприятия  Составление рекламных текстов на продукцию и услуги предприятия  Разработка плана рекламной кампании кафе, расположенного в парковой зоне города  Разработка анкеты устного опроса респондентов для выявления показателей потребительской оценки качества  Разработка и подготовка к защите рекламного проекта  Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите</p>		
	<p align="center"><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <p>Работа с учебником (конспектирование, тезирование, составление тематического тезауруса, выполнение упражнений и заданий к параграфам)  Работа с конспектом (составление таблиц, схем)  Работа с разными источниками информации</p>		
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ</b></p>	<p>Изучение товарного ассортимента организации и жизненного цикла продукции и услуг  Детальная разработка анкет и опросных листов по изучению спроса  Разработка анкет и опросных листов изучения конкурентоспособности предприятия, оценки качества предоставляемых услуг  Разработка рекламных текстов на товары и услуги</p>	18	
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>  <b>Виды работ</b></p>	<p>Проведение опроса по изучению спроса на товары и услуги предприятия  Составление подробного отчёта по результатам исследования и правильная интерпретация результатов  Консультирование потребителей по ассортименту продукции и услуг предприятия – базы практики  Анализ сбытовой политики организации – базы практики  Участие в разработке ценовой политики предприятия  Анализ конкурентоспособности продукции и услуг предприятия – базы практики и выявление конкурентов организации  Участие в рекламных кампаниях предприятия – базы практики  Участие в разработке рациональных предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности</p>	18	
<b>Раздел 3. Управление маркетингом на предприятиях общественного питания</b>		<b>44</b>	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 3.1. Организация и стратегическое планирование маркетинга	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	71-72. Организационные аспекты внедрения и развития маркетинга на предприятии. Организационные структуры маркетинга	2	2
	73-74. Общая концепция планирования маркетинга	2	2
	75-76. Алгоритм разработки плана маркетинга на предприятии. Разработка стратегических целей	2	2
	77-78. Оценка текущего состояния предприятия. Базовые стратегии маркетинга	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	79-80. Оценка текущего состояния и разработка плана маркетинга предприятия общественного питания	2	3
	81-82. Разработка стратегии развития ресторана на 3 года	2	3
Тема 3.2. Маркетинговый контроль на предприятии	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	83-84. Основные требования, предъявляемые к маркетинговому контролю. Цели и задачи контроля	2	2
	85-86. Функции контроля. Виды контроля. Стадии процесса контроля	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	87-88. Решение ситуационных задач «Организация маркетингового контроля в ресторане»	2	3
	89-90. Проведение аудита маркетинга ресторана, входящего в гостиничный комплекс	2	3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3.</b> Решение ситуаций «Организация маркетингового контроля в ресторане» Подготовка сообщения Изучение нормативной документации Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите		10	3
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Работа с учебником (конспектирование, тезирование, составление тематического тезауруса, выполнение упражнений и заданий к параграфам) Работа с конспектом (составление таблиц, схем)			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Работа с разными источниками информации			
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> Разработка SWOT- анализа маркетинговой политики предприятия Разработка анкет и опросных листов по оценке текущего состояния предприятия Составление алгоритма разработки плана маркетинга		6	
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ</b> Составление подробного отчёта по результатам исследования и правильная интерпретация результатов Оценка деятельности предприятия на основе материалов SWOT- анализа Разработка рациональных предложений по совершенствованию стратегии развития организации		6	
<b>Всего</b>		209	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета маркетинга.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- комплект нормативной документации,
- наглядные пособия,
- образцы анкет, опросных листов, исследовательских проектов.

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедийный проектор, экран

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

Маркетинг. Учебник, Барышев А.Ф., М.Академия, 2014

Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании, Учебник, Жабина С.Б. М.Академия, 2014

Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг: Общественное питание: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2005 – 224с.

Дополнительные источники:

Голубков Е.П. Основы маркетинга: Учебник. -2-е изд., перераб. И доп. – М.: Финпресс, 2003. – 688с.

Завьялова П.С. Маркетинг в схемах, рисунках, таблицах: Учеб. Пособие. – М.: ИНФРА-М, 2000. – 496с.

Мурахтанова Н.М., Еремина Е.И. Маркетинг. – М.: Издательский центр «Академия», 2005 - 208с

Мурахтанова Н.М., Еремина Е.И. Маркетинг: сборник практических задач и ситуаций. – М.: Издательский центр «Академия», 2005 - 96с

Макарова Т.Н. Поведение потребителей. Учебн. Пособие. - М.: «Форум», 2010. - 208с

#### **Нормативная литература.**

ФЗ от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).

Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.1997. №1036.

Правила продажи отдельных видов товаров. Утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.1998. №55.

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН СП 2.3.6.1079-01.

ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

ГОСТР 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

#### **Интернет-ресурсы**

<http://www.i-u.ru/biblio/archive/delovaja/04.aspx>

<http://www.yugzone.ru/info/psikhologiya-obsheniya>

[http://abc.vvsu.ru/Books/psihobsh\\_p/page0002.asp](http://abc.vvsu.ru/Books/psihobsh_p/page0002.asp)

[http://persona.mgsu.ru/index.php?option=com\\_content&view=article&id=91&Itemid=24](http://persona.mgsu.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=91&Itemid=24)

[http://window.edu.ru/window/library/pdf2txt?p\\_id=5963](http://window.edu.ru/window/library/pdf2txt?p_id=5963)

<http://www.doklad.ref24.ru/works/65120.html>

<http://www.twirpx.com/file/341164/>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоению студентами программы профессионального модуля «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» должно предшествовать изучение профессиональных модулей «Организация обслуживания в организациях общественного питания», «Организация питания в организациях общественного питания», Учебная практика проводится в учебно-производственных комплексах, производственная практика – в предприятиях общественного питания.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров:

- преподаватели: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Маркетинговая деятельность в

организациях общественного питания»; наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы; обязательная стажировка в предприятиях общественного питания не реже 1 раза в три года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК.3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания</p>	<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга;</li> <li>- понятие и структура маркетинговой среды организации;</li> <li>- особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания, этапы, маркетинговые мероприятия;</li> <li>- особенности маркетинга услуг общественного питания;</li> <li>- состояния и прогнозы развития потребительского рынка России в сфере услуг общественного питания</li> </ul> <p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное проведение сегментации рынка;</li> <li>- эффективное участие в проведении маркетинговых исследований рынка,</li> <li>- правильный сбор и подробный анализ маркетинговой информации по выявлению потребностей;</li> <li>- грамотная разработка подкрепления продукции и услуг общественного питания</li> </ul> <p><b>Опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное выявление и точный анализ потребностей в продукции и услугах общественного питания;</li> <li>- демонстрация комплекса маркетинга;</li> </ul>	<p>Оценка устного опроса. Оценка письменного опроса Оценка результатов проверочных работ</p> <p>Оценка выполнения и защиты реферата</p> <p>Оценка результатов практических работ Оценка результатов решения ситуационных задач Оценка защиты исследовательского проекта</p> <p>Оценка защиты отчёта по практике</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное определение подкрепления продукции и услуг;</li> <li>- эффективное участие в маркетинговых исследованиях по выявлению потребности потребителей продукции и услуг общественного питания</li> </ul>	<p>Зачёт по практике</p> <p>Оценка освоения компетенции</p>
<p>ПК.3.2.Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;</li> <li>- комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;</li> <li>- маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременное выявление, детальный анализ и формирование спроса на услуги общественного питания;</li> <li>- правильный выбор и своевременное применение маркетинговых коммуникаций для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;</li> <li>- детальная разработка анкет и опросных листов;</li> <li>- правильный сбор и подробный анализ маркетинговой информации по спросу на услуги общественного питания;</li> <li>- составление подробного отчёта по результатам исследования и правильная интерпретация результатов;</li> <li>- обоснование целесообразности применения средств и методов маркетинга, правильный выбор и использование наиболее рациональные из них;</li> <li>- внесение своих рациональных предложений при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;</li> </ul> <p><b>Опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- профессиональное консультирование потребителей;</li> <li>- разработка рациональных предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;</li> <li>- активное участие в маркетинговых исследованиях по изучению спроса на услуги общественного питания</li> </ul>	<p>Оценка устного опроса</p> <p>Оценка письменного опроса</p> <p>Оценка результатов тестового контроля</p> <p>Оценка результатов проверочных работ</p> <p>Оценка результатов контрольной работы</p> <p>Оценка результатов практических работ</p> <p>Оценка результатов решения проблемных ситуаций</p> <p>Оценка защиты творческого проекта</p> <p>Зачёт выполнения практических работ</p> <p>Оценка результатов решения ситуационных задач</p> <p>Оценка защиты отчёта по практике</p> <p>Зачёт по практике</p> <p>Оценка освоения компетенции</p>
<p>ПК 3.3.</p>	<p><b>Знания:</b></p>	

<p>Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией</p>	<p>- источники и критерии отбора маркетинговой информации;</p> <p>- критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>- правильное определение направлений сбытовой и ценовой политики, обоснование целесообразности их выбора;</p> <p>- сбор и детальный анализ информации о ценах;</p> <p>- быстрое осуществление сбора и своевременная обработка маркетинговой информации;</p> <p>- правильный выбор, точное определение и качественный анализ показателей конкурентоспособности (качества, цены), учёт их при анализе конкурентных преимуществ, правильное построение выводов о конкурентоспособности организации;</p> <p><b>Опыт:</b></p> <p>- эффективный анализ сбытовой и ценовой политики;</p> <p>- своевременное выявление конкурентов организации общественного питания и правильное определение конкурентоспособности ее продукции и услуг;</p> <p>- активное участие в маркетинговых исследованиях по конкурентной среде организации;</p>	<p>Оценка устного опроса</p> <p>Оценка письменного опроса</p> <p>Оценка результатов проверочных работ</p> <p>Оценка результатов контрольной работы</p> <p>Оценка отчёта по практическим работам</p> <p>Зачёт выполнения практических работ</p> <p>Оценка результатов решения ситуационных задач</p> <p>Оценка защиты исследовательского проекта</p> <p>Оценка защиты отчёта по практике</p> <p>Зачёт по практике</p> <p>Оценка освоения компетенции</p> <p>Экзамен по профессиональному модулю</p>
--	---	---

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	---------------------------------------	----------------------------------

ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- проявление интереса к будущей профессии;	
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения работ;	
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач;	
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные (Интернет)	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- взаимодействие с сотрудниками предприятия – базы практики в процессе прохождения производственной практики; - взаимодействие с обучающимися в период обучения, выполнения творческих проектов; - взаимодействие с потребителями в ходе выполнения исследовательских проектов	

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 04. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**МДК.04.01. СТАНДАРТИЗАЦИЯ, МЕТРОЛОГИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ  
СООТВЕТСТВИЯ**

**МДК.04.02. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Программа подготовки специалистов среднего звена  
По специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания  
в общественном питании**

**Профиль: социально-экономический**

**Уфа, 2019**

**«РАССМОТРЕНО»:**  
Методическим объединением  
ГБПОУ УКИПиС  
Председатель методобъединения  
\_\_\_\_\_ **Ф.Я.Зиннатуллина**  
Протокол № \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**«УТВЕРЖДАЮ»:**  
Директор ГБПОУ УКИП иС  
\_\_\_\_\_ **Т.А.Христофорова**  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**«СОГЛАСОВАНО»:**  
Заместитель директора по УПР  
\_\_\_\_\_ **Н.В.Трегубова**  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.  
\_\_\_\_\_

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04. «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» является частью 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 Минюстре России 11.06.2014 № 32672), «рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с

учетом требований ФГОС СПО и получаемой профессии СПО» (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06 – 259):

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

Разработчики:

Ванюлина Татьяна Петровна – преподаватель экономики

Казакова Татьяна Леонидовна – преподаватель высшей категории

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	17
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	20

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.04. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствия с ФГОС по специальности СПО **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Контроль качества продукции и услуг общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

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 3.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки в области организации обслуживания в общественном питании при наличии среднего общего, профессионального образования. Опыт работы не требуется.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

#### **иметь практический опыт:**

- 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.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 228 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 40 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов.



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.
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 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

#### ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1.	МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	78	40	18	20	18	
ПК 4.2.-4.3.	МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	78	40	16	20	18	
	Учебная и производственная практика	72					36
	<b>Всего:</b>	<b>228</b>	<b>80</b>	<b>34</b>	<b>40</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю  
ПМ.04. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>МДК 04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия.</b>		<b>40</b>	
<b>Раздел 1. МДК 04.01. Стандартизация.</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Теоретические основы стандартизации.	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	
	1-2. Цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы стандартизации. Нормативно-правовая база стандартизации. Понятие нормативных документов по стандартизации.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
	3-4. Изучение основных положений ФЗ «О техническом регулировании»	2	2
<b>Тема 1.2.</b> Государственная система стандартизации.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	
	5-6. Общая характеристика стандартов различных категорий и видов. Контроль и надзор в области стандартизации.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
	7-8. Анализ структуры стандартов разных категорий и видов. Выбор номенклатуры показателей качества.	2	3
	9-10. Анализ структуры технических регламентов. Выбор номенклатуры показателей качества.	2	3
<b>Тема 4.1.3.</b> Международные системы стандартизации.	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	
	11-12. Международное сотрудничество в области стандартизации.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	13-14. Анализ структуры международных стандартов на продукцию и услуги.	2	3
	<b>Самостоятельная работа:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка рефератов по теме «История возникновения и развития стандартизации», «Международные организации по стандартизации».</li> <li>• Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</li> </ul>	4	3
<b>Раздел 2. МДК 04.01. Метрология.</b>			
<b>Тема 4.2.1.</b> Теоретические основы метрологии.	<b>Содержание:</b>	4	
	15-16. Цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы метрологии. Основы технических измерений.	2	2
	17-18. Нормативно-правовая база метрологии. Государственная система обеспечения единства измерений.	2	2
<b>Тема 4.2.2.</b> Метрологическое обеспечение организаций общественного питания.	<b>Содержание:</b>	6	
	19-20. Средства измерений в общественном питании. Поверка и калибровка средств измерений.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
	21-22. Эксплуатация измерительных приборов и приспособлений.	2	3
	23-24. Изучение нормативных документов по поверке средств измерений. Составление графиков поверки и заявки на проведение поверки. Определения признаков проведения поверки.	2	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	<b>Самостоятельная работа:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка рефератов по теме «Роль Д.И. Менделеева в метрологии», «Неметрические системы единиц».</li> <li>• Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</li> <li>• Составление конспекта по темам «Эталонная база», «Системы передачи размера единицы величины».</li> <li>• Решение ситуационных задач по теме «Неметрические системы единиц»</li> </ul>	6	3
Тема 4.2.3. Государственный метрологический контроль и надзор.	<b>Содержание:</b>	2	
	25-26. Государственный метрологический контроль и надзор: цель, объекты, виды, сферы распространения.	2	2
<b>Раздел 3. МДК 04.01. Подтверждение соответствия.</b>			
Тема 4.3.1. Теоретические основы подтверждения соответствия.	<b>Содержание:</b>	4	
	27-28. Цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы подтверждения соответствия.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
Тема 4.3.2. Обязательная и добровольная сертификация.	<b>Содержание:</b>	8	
	31-32. Сертификация, как процедура подтверждения соответствия. Правила сертификации. Документы по проведению работ в области сертификации. Добровольная сертификация: цели, участники, порядок проведения, схемы сертификации продукции и услуг.	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	33-34. Обязательная сертификация: цели, участники, порядок проведения, схемы сертификации продукции и услуг.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
	35-36. Анализ правильности заполнения сертификата обязательной и добровольной сертификации, декларации о соответствии. Заполнение сертификатов соответствия.	2	3
	37-38. Оформление заявки на проведение процедуры обязательной и добровольной сертификации продукции и услуг.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>10</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка рефератов по теме «История сертификации», «Роль сертификации при вступлении в ВТО».</li> <li>• Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</li> <li>• Изучение Перечня и Номенклатуры продукции и услуг (работ), подлежащих обязательной сертификации.</li> <li>• Изучение схем сертификации продукции и услуг.</li> </ul>		3
<b>Тема 4.3.3.</b> Государственный контроль и надзор в области подтверждения соответствия.	<b>Содержание:</b>	<b>1</b>	
	39. Государственный контроль и надзор в области подтверждения соответствия. Ответственность за нарушение правил и требований сертификации.	1	2
	<b>40.</b> Зачет.	1	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<p><b>Самостоятельная работа при изучении МДК 04.01.</b>  Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка рефератов по темам «История возникновения и развития стандартизации», «Международные организации по стандартизации», «Роль Д.И. Менделеева в метрологии», «Неметрические системы единиц», «История сертификации», «Роль сертификации при вступлении в ВТО».</li> <li>2. Изучение Перечня и Номенклатуры продукции и услуг (работ), подлежащих обязательной сертификации.</li> <li>3. Изучение схем сертификации продукции и услуг.</li> <li>4. Составление конспекта по темам «Эталонная база», «Системы передачи размера единицы величины».</li> <li>5. Решение ситуационных задач по теме «Неметрические системы единиц».</li> </ol>		22	
<p><b>Примерная тематика домашних заданий:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.</li> <li>2. Решение ситуационных задач.</li> </ol>			
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор номенклатуры показателей качества продуктов из стандартов, технических регламентов и технических условий.</li> <li>2. Проверка наличия и правильности заполнения сопроводительной документации при приемке сырья и отпуске продукции.</li> <li>3. Проверка наличия и правильности заполнения сертификатов и деклараций о соответствии на сырье и продукты.</li> <li>4. Проведение измерений при производстве продукции и оказания услуг.</li> </ol>		18	3
<p><b>МДК 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.</b></p>		40	
<p><b>Раздел 1. МДК 04.02. Управление качеством продукции и услуг.</b></p>			
<p><b>Тема 1.1. Качество продукции и услуг, подходы и методы по его обеспечению.</b></p>	<p><b>Содержание:</b>  1-2. Основные понятия в области качества продукции и услуг. Стадии</p>	4	
		2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	<p>формирования качества. Идентификация качества продукции и услуг. Виды, средства и методы оценки уровня качества.</p> <p>3-4. Системный подход к управлению качеством продукции и услуг. Планово-управленческие решения по обеспечению качества продукции и услуг. Отечественный и зарубежный опыт управления качеством продукции и услуг.</p>	2	2
<b>Тема 1.2.</b> Правовое обеспечение управления качеством продукции и услуг в общественном питании.	<b>Содержание:</b>	8	
	5-6. Правовое регулирование качества продукции и услуг общественного питания с учетом требований и интересов государства и потребителя.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
	7-8. Изучение ФЗ «О защите прав потребителей», ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».	2	2
	9-10. Изучение Правил оказания услуг общественного питания, санитарных правил.	2	2
	11-12. Изучение видов стандартов, действующих в сфере общественного питания.	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b>	2	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Составление ассортиментного перечня для предприятий общественного питания.</li> </ul>	2	3	
<b>Раздел 2. МДК 04.02. Обеспечение качества продукции и услуг общественного питания.</b>		28	
<b>Тема 2.1.</b> Обеспечение контроля качества	<b>Содержание:</b>	14	



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
продукции в организациях общественного питания.	13-14. Санитарно-эпидемиологический надзор: цель, уровни, объекты и субъекты. Ответственность за несоблюдение санитарных требований к производству и реализации продукции общественного питания.	2	2
	15-16. Качество продукции общественного питания: понятие, критерии, показатели и методы оценки.	2	2
	17-18. Фальсификация продукции: виды, последствия, способы обнаружения и меры по предупреждению.	2	2
	19-20. Производственный контроль за качеством продукции: цель, программа, обеспечение.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
	21-22. Составление Программы производственного контроля	2	3
	23-24. Проведение производственного контроля продукции, выявление фальсификации продукции.	2	3
	25-26. Решение ситуационных задач по обеспечению производственного контроля.	2	3
	<b>Самостоятельная работа:</b>		<b>12</b>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Составление перечня документов, обеспечивающих производственный контроль качества продукции общественного питания.</li> <li>• Оформление заявки на проведение лабораторных исследований в рамках Программы производственного контроля.</li> <li>• Составление перечня должностей для прохождения медицинского осмотра.</li> <li>• Составление приказа о формировании бракеражной комиссии.</li> <li>• Оформление Бракеражного журнала.</li> <li>• Разработка порядка реагирования на замечания в Книге отзывов и предложений.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p>	<p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">3</p>
<b>Тема 2.4.</b> Обеспечение контроля качества услуг в организациях общественного питания.	<b>Содержание:</b>	<b>12</b>	
	27-28. Виды и характеристика услуг общественного питания. Требования, предъявляемые к услугам общественного питания.	2	2
	29-30. Идентификация услуг общественного питания: критерии, способы оценки. Фальсификация услуг: виды, последствия, способы обнаружения и меры по предупреждению.	2	2
	31-32. Порядок оказания услуг общественного питания. Взаимодействие заказчика и исполнителя услуг.	2	2
	33-34. Обеспечение контроля качества услуг общественного питания. Виды документов, информирующих об обеспечении качества услуг.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>		
	35-36. Проведение оценки качества услуг общественного питания.	2	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	37-38. Решение ситуационных задач по порядку оказания услуг общественного питания.	2	3
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>10</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</li> </ul>	4	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка эссе для участия в конференции «Качество как фактор успешности современного предприятия общественного питания»</li> </ul>	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Составление перечня услуг для определенного типа предприятия общественного питания.</li> </ul>	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Анализ перечня предоставляемых услуг в определенных предприятиях питания города</li> </ul>	2	3
Урок обобщения	39-40. Конференция «Качество как фактор успешности современного предприятия общественного питания».	2	3
<p><b>Самостоятельная работа при изучении МДК 04.02.</b></p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление ассортиментного перечня для предприятий общественного питания.</li> <li>2. Составление перечня документов, обеспечивающих производственный контроль качества продукции общественного питания.</li> <li>3. Оформление заявки на проведение лабораторных исследований в рамках Программы производственного контроля.</li> <li>4. Составление перечня должностей для прохождения медицинского осмотра.</li> <li>5. Составление приказа о формировании бракеражной комиссии.</li> <li>6. Оформление Бракеражного журнала.</li> </ol>		<b>20</b>	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<p>7. Разработка порядка реагирования на замечания в Книге отзывов и предложений.</p> <p>8. Составление перечня услуг для определенного типа предприятия общественного питания.</p> <p>9. Анализ перечня предоставляемых услуг в определенных предприятиях питания города.</p> <p>10. Подготовка эссе для участия в конференции «Качество как фактор успешности современного предприятия общественного питания»</p>			
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Осуществление бракеража готовой продукции и ведение Бракеражного журнала.</p> <p>2. Составление Ассортиментного перечня для предприятия общественного питания.</p> <p>3. Изучение документов, обеспечивающих производственный контроль качества продукции и услуг в предприятиях общественного питания.</p>		18	2
<p><b>Производственная практика по профилю специальности</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1 Составление Программы производственного контроля для предприятия общественного питания.</p> <p>2. Оформление договора на проведение лабораторных исследований в рамках Программы производственного контроля.</p> <p>3. Участие в отборе проб для проведение лабораторных исследований в рамках Программы производственного контроля.</p> <p>4. Участие в формировании и работе бракеражной комиссии.</p> <p>5. Анализ соблюдения санитарных норм и требований в предприятии общественного питания.</p> <p>6. Участие в проведении производственного контроля качества продукции на предприятии общественного питания.</p> <p>7. Участие в оценке качества услуг в предприятиях общественного питания.</p> <p>8. Анализ замечаний в Книге отзывов и предложений.</p> <p>9. Анализ соответствия предоставляемых услуг типу и классу предприятия общественного питания.</p> <p>10. Анализ соответствия структуры предприятия общественного питания требованиям нормативных документов.</p>		36	3

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия»; лаборатории технологии приготовления пищи.

Оборудование учебного кабинета «Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия»:

- комплект нормативной и технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, экран.

Оборудование лаборатории технологии приготовления пищи:

- комплект кухонной и столовой посуды, приборов;
- комплект инвентаря и инструментов;
- комплект технологического оборудования;
- комплект нормативной и технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику по профилю специальности.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

#### 1. Учебники.

Качурина Т.А. Метрология и стандартизация (3-е изд) Учебник.М.Академия, 2015

Шишмарев В.Ю. Метрология и стандартизация и сертификация и техническое регулирование (5-е изд), М.Академия, 2014

#### 2. Справочники.

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

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

#### 2. Дополнительная литература.

#### 4. Нормативная литература.

ФЗ от 02.01.200. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями).

ФЗ от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).

ФЗ от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями и дополнениями).

ФЗ от 22.11.1995 «171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции» (с изменениями и дополнениями).

Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.1997. №1036.

Правила продажи отдельных видов товаров. Утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.1998. №55.

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН СП 2.3.6.1079-01.

ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

ГОСТ Р 52113-2003 Услуги населению. Номенклатура показателей качества.

ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения.

ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.

ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

СанПиН 2.3.2. 560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

СП 1.1 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

#### 5. Интернет-ресурсы.

[www.kadis.ru](http://www.kadis.ru)

[www.ehergost.com](http://www.ehergost.com)

[www.gost.ru](http://www.gost.ru)

[www.gostedu.ru](http://www.gostedu.ru)

#### 6. Периодические издания.

Журнал «Мир стандартов»

Журнал «Стандарт»

Журнал «Стандарты и качество»

Журнал «Европейское качество»

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля «Контроль качества продукции и услуг в общественном питании» является освоение междисциплинарных курсов «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Контроль качества продукции и услуг общественного питания».

Изучение междисциплинарного курса «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия» начинается с опережением междисциплинарного курса «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» в целях освоения основополагающего материала для обеспечения контроля качества.

Конференция «Качество как фактор успешности современного предприятия общественного питания» предполагает сбор и анализ информации во время прохождения производственной практики на конкретных предприятиях общественного питания города или области.

Перечень работ, вынесенный для прохождения практики по профилю специальности, предполагает работу в качестве дублера заведующего производством и администратора зала с целью приобретения наиболее четкого и полного практического опыта по обеспечению контроля качества продукции и услуг общественного питания.

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Также преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ структуры технических регламентов, стандартов разных категорий и видов;</li> <li>- эксплуатация измерительных приборов и приспособлений;</li> <li>- определение признаков поверки средств измерений;</li> <li>- анализ правильности заполнения сертификатов соответствия;</li> <li>- заполнение сертификатов соответствия;</li> <li>- использование нормативных документов;</li> </ul>	Оценка результатов самостоятельной работы, работы на практических занятиях, контрольная работа, экзамен по модулю, зачет по практике.
Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование нормативных документов;</li> <li>- составление Программы производственного контроля;</li> <li>- оформление документов, обеспечивающих проведение производственного контроля;</li> <li>- проведение производственного контроля продукции;</li> <li>- выявление фальсификации продукции;</li> </ul>	Оценка результатов самостоятельной работы, работы на практических занятиях, контрольная работа, экзамен по модулю, зачет по практике.
Проводить контроль качества услуг общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование нормативных документов;</li> <li>- составление перечня услуг для определенного типа предприятия общественного питания;</li> <li>- анализ перечня предоставляемых услуг в определенных предприятиях питания города;</li> <li>- проведение оценки качества услуг общественного питания.</li> </ul>	Оценка результатов самостоятельной работы, работы на практических занятиях, контрольная работа, экзамен по модулю, зачет по практике



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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения работ	
Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач	
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- осуществление деятельности в соответствии с требованиями законов, подзаконных актов, стандартов, технических условий	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 05. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

**МДК.05.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
В РЕСТОРАНАХ**

**МДК.05.02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В БАРАХ**

Программа подготовки специалистов среднего звена

По специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания  
в общественном питании

**Профиль: социально-экономический**

Уфа, 2019

**«РАССМОТРЕНО»:**  
Методическим объединением  
ГБПОУ УКИПиС  
Председатель методобъединения  
\_\_\_\_\_ **Ф.Я.Зиннатуллина**

Протокол № \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**«УТВЕРЖДАЮ»:**  
И.о. директора ГБПОУ УКИП иС  
\_\_\_\_\_ **Т.А.Христофорова**  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**«СОГЛАСОВАНО»:**  
Заместитель директора по УПР  
\_\_\_\_\_ **Н.В.Трегубова**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.  
\_\_\_\_\_

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ» является частью 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 Минюстре России 11.06.2014 № 32672), «рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой профессии СПО» (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06 – 259):

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

Разработчики:

Абушаева Олеся Владимировна- преподаватель профессиональных модулей  
Нигматуллин Руслан Юрьевич –преподаватель профессионального модуля  
Шарафутдинова Галия Ильгизовна – заведующий по учебно-производственной работе  
Ванюлина Татьяна Петровна - методист

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	18
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	21

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01. «**Организация обслуживания в общественном питании**» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

Программа профессионального модуля может быть использована при подготовке специалистов на базе основного общего образования, среднего общего образования и в дополнительном профессиональном образовании(в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки в области организации обслуживания в общественном питании при наличии среднего общего, профессионального образования.

Опыт работы не требуется

## **1.2. 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:**

- 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.

Обучающихся, освоивший программу профессионального модуля должен обладать следующими **общими компетенциями**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2. Организовывать собственную деятельность. Исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)



### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ 05 «Выполнение работ по профессии официант и по профессии бармен»:**

всего – 1406 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 805 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 205 часа;

учебной практики – 216 часов

производственной практики – 180 часов

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК 3	Анализировать рабочую ситуация, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1.-ПК 2.7 ОК 1-7	МДК.05.01. Организация и технология обслуживания в ресторанах	255	170	56 (34/22)		85		108	36
ПК 1.1.-ПК 2.7	МДК.05.02. Организация и технология обслуживания в барах	345	230	82 (74/8)		115		144	144
ПК 1.1.-ПК 2.7 ОК 1-7	Учебная и производственная практика	432						252	180
	<b>Всего:</b>	<b>1032</b>	<b>400</b>				<b>200</b>	<b>252</b>	<b>180</b>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
<b>МДК.05.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНАХ:</b>			<b>255</b>	
<b>Тема 1.1. Требования к официанту</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	2
	1-2	Эстетические требования к внешнему виду официанта Нравственные требования к поведению официанта Личностные качества официанта	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	3-4	ПР № 1 Анализ стандартов внешнего вида официанта действующих ПОП ПР № 2 Изучение «Руководства для официантов»	2	
<b>Тема 1.2. Подготовка зала к обслуживанию</b>	<b>Содержание</b>		<b>28</b>	2
	5-6	Столовая посуда, ее виды, формы, размеры, назначение, обязательные требования Фарфоровая и фаянсовая посуда: виды, назначение, размеры, емкость, характеристика.	2	
	7-8	Хрустальная и стеклянная посуда: виды, назначение, емкость, размеры. Ассортимент барной посуды: виды, назначение, емкость	2	
	9-10	Металлическая, керамическая, деревянная и пластмассовая посуда: назначение, размеры, емкость.	2	
	11-12	Столовые приборы: характеристика, назначение и требования к ним	2	
	13-14	Инвентарь: назначение, требования к нему. Мерный инструмент, формы и емкость мерной посуды.	2	
	15-16	Столовое белье: характеристика и ассортимент, размеры столового белья, Отработка приемов складывания салфеток.	2	
	17-18	Виды сервировки. Правила сервировки стола, последовательность сервировки.	2	
19-20	Порядок подготовки торгового зала к обслуживанию. Контрольная работа	2		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	21-22	ПР № 3.Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья. ПР № 4. Идентификация (распознавание) ассортимента хрустальной и стеклянной посуды. Подбор посуды, приборов по заданному меню	2	3
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>10</b>	
	23-24	<b>ЛР № 1.</b> Отработка приемов складывания столового белья для хранения, накрытия столов скатертями и их замены.	2	2
	25-26	<b>ЛР №2.</b> Выполнение упражнений на технику сервировки	2	
	27-28	<b>ЛР №3.</b> Освоение приемов сервировки столов для бизнес-ланча, комплексного обеда, ужина	2	
	29-30	<b>ЛР №4</b> Освоение приемов сервировки столов для европейского завтрака, обеда по меню заказных блюд	2	
	31-32	<b>ЛР № 5.</b> Подготовка рабочего места официанта, подготовка торгового зала к обслуживанию	2	
<b>Тема 1.3. Овладение навыками работы с меню и винной картой</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	33-34	Основные разделы меню, последовательность подачи блюд	2	2,3
	35-36	Винная карта: последовательность расположения напитков	2	
	37-38	Карты напитков: назначение, характеристика	2	
	39-40	Рекомендации по выбору вин, крепких спиртных напитков, их сочетаемости с блюдами; тренинг «Предложение алкогольных напитков посетителям»	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	41-42	ПР № 5, 6 Алгоритм описания блюда, определение конкурентных преимуществ блюд	2	3
	43-44	ПР № 7. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд ПР № 8. Тренинг «Предложение блюд посетителям», тренинг «Предложение горячих напитков»	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>  Составление таблицы «Рекомендации к поведению официанта»  Составление таблицы «Проявление личностных качеств официанта в профессиональной деятельности», ранжирование качеств по значимости  Анализ руководства для официантов «Ваш Гость – Ваш хозяин»  Составление рефератов, фотоальбомов по теме: "История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя и стекла), столовых приборов. Характеристика ассортимента".  Выполнение схем сворачивания салфеток групп А, В, С.  Составление алгоритма подготовки зала к обслуживанию  Составление конспекта по теме "Специальные виды меню".  Составление конспекта по теме «Коктейльная карта: правила составления»  Составление конспекта по теме «Кофейная и чайная карты: правила составления»  Отработка навыков консультирования Гостей</p>	22	
	<p><b>Примерная тематика домашних заданий</b>  Работа с учебником (конспектирование, тезирование, составление тематического тезауруса)  Работа с конспектом (составление таблиц, схем)  Разработка алгоритма подачи блюд (по заданию преподавателя)  Составление красочного описания блюд с учетом преимуществ (по 3 блюда из каждого раздела)  Составление диалога на предложение блюд и напитков Гостю  Работа с локальными нормативными документами: стандарты внешнего вида официанта действующих ПОП, руководство для официантов  Презентация серий стеклянной и хрустальной посуды  Определение ассортимента посуды для обслуживания по самостоятельно выбранному меню  Составление поэтапных схем сервировки (по заданию преподавателя)  Отработка складывания салфеток различными способами  Отработка приемов подготовки посуды, приборов и сервировки стола на две персоны.</p>		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
<b>Учебная практика</b>			<b>18</b>	
<b>Виды работ</b> Подготовка зала к обслуживанию: расстановка мебели, получение и подготовка к работе столовой посуды, приборов и столового белья, подготовка инвентаря и аксессуаров для сервировки, предварительная сервировка столов Техника работы с подносом				
<b>Производственная практика</b>			<b>6</b>	
<b>Виды работ</b> Выполнение работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме				
<b>Тема 2.1. Встреча, прием и размещение посетителей</b>	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	
	45-46	Правила приема посетителей: встреча и размещение гостей,	2	2, 3
	47-48	Правила этикета обслуживания посетителей	2	
	49-50	Правила приема заказа	2	
	51-52	Оформление заказа и передача на производство	2	
	53-54	Тренинг для персонала ресторана: «Установление личного контакта с Гостем».	2	
	55-56	Контрольная работа	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	57-58	ПР № 9. Тренинг на прием заказа, ПР № 10 .тренинг для персонала ресторана «Эффективное предложение блюд и напитков»	2	3
59-60	ПР № 11,12 Алгоритм оформления заказа, составление и оформление бланка заказа	2	2	
<b>Тема 2.2. Методы подачи, Особенности подачи блюд и напитков</b>	<b>Содержание</b>		<b>52</b>	
	61-62	Этапы выполнения заказа, алгоритм выполнения	2	2 3
	63-64	Рекомендации по качественному обслуживанию	2	
	65-66	Порядок получения готовой продукции с производства, бара, буфета,	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
	57-68	Соблюдение требований к кратковременному хранению и отпуску	2	
	69-70	Правила подачи крепких алкогольных напитков, виноградных вин	2	
	71-72	Методы подачи блюд и закусок: русский, французский, английский	2	
	73-74	Правила и особенности подачи холодных закусок	2	
	75-76	Правила и особенности подачи супов и бульонов	2	
	77-78	Подача горячих закусок и блюд	2	
	79-80	Правила подачи сладких блюд и фруктов	2	
	81-82	Правила подачи горячих напитков	2	
	63-84	Правила расчета с посетителями	2	
	85-86	Особенности обслуживания в кафе, пиццериях,	2	
	87-88	Особенности обслуживания в предприятиях быстрого питания	2	
	89-90	Составление алгоритма выполнения заказа в организации быстрого питания	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	2
	91-92	ПР № 13,14. Составление и оформление бланка счета, техника расчета с гостями	2	3
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>20</b>	
	93-94	<b>ЛР № 6.</b> Исполнительная сервировка стола (в соответствии с заказом)	2	
	95-96	<b>ЛР № 7.</b> Техника работы с подносом, техника розлива напитков посетителям,	2	
	97-98	<b>ЛР № 8.</b> Техника подачи виноградных, игристых вин	2	
	99-100	<b>ЛР № 9.</b> Техника подачи блюд в 2 тарелки, в 3 тарелки в соответствии с этикетом обслуживания	2	
	101-102	<b>ЛР № 10.</b> Техника подачи холодных блюд и закусок различными методами	2	
	103-104	<b>ЛР № 11.</b> Техника уборки использованной посуды	2	
	105-106	<b>ЛР № 12.</b> Техника подачи супов и бульонов различными методами	2	
	107-108	<b>ЛР № 13.</b> Техника подачи сладких блюд и фруктов	2	
	109-110	<b>ЛР № 14.</b> Подготовка стола и подача горячих напитков,	2	
	111-112	<b>ЛР № 15.</b> Уборка стола после обслуживания	2	



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b>  Подготовка реферата «Этикет обслуживания посетителей»  Подготовка реферата «Подача фруктов»  Подготовка реферата «Рекомендации подбора вин к блюдам в зависимости от вида продукта, способа приготовления и вкусовых особенностей»  Составление конспекта «Различные виды горячих напитков (чай, глинтвейны, пунши, гроги)»  Составление таблицы «Алгоритм выполнения заказа»</p>		16	
<p><b>Примерная тематика домашних заданий</b>  Работа с учебником (конспектирование, тезирование, составление тематического тезауруса)  Работа с конспектом (составление таблиц, схем)  Составление диалога «Прием заказа. Рекомендации блюд и напитков».  Отработка подачи блюд способом «в две тарелки» (верхний и нижний захват)  Разработка алгоритма выполнения заказа (по заданию преподавателя)  Анализ наиболее распространенных ошибок во время обслуживания  Отработка навыков подачи блюд и напитков различными способами, оформление результатов практических работ</p>			
<b>Учебная практика</b>		42	
<p><b>Виды работ</b>  Техника подачи меню и винной карты  Отработка навыков подачи блюд различными методами  Тренинг на прием заказа  Тренинг для персонала ресторана «Определение конкурентных преимуществ блюд»  Консультирование гостей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами  Уборка использованной посуды «в две тарелки»  Выполнение заказа: предварительная сервировка; прием, дублирование и оформление заказа; исполнительная сервировка стола; подача аперитива; подача холодных закусок; подготовка к подаче супов, горячих блюд; уборка посуды; подготовка стола к подаче десерта; расчет с гостем; проводы гостя; уборка стола после обслуживания  Обслуживание гостей в соответствии с этикетом (пары посетителей, группы посетителей разного возраста, посетители с детьми, и т.д.).</p>			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
<b>Производственная практика</b>			<b>18</b>	
<b>Виды работ</b> Встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами Анализ соблюдения требований к безопасности готовой продукции: соблюдение требований к отпуску и кратковременному хранению Контроль за соблюдением требований к качеству, оформлению и температуре подачи блюд Расчет с потребителями согласно счету и проводы гостя				
<b>Тема 3.1. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	
	113-114	Обслуживание участников семинаров, конференций: особенности сервировки, порядок работы официантов, формы расчета	2	2 3
	115-116	Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.	2	
	117-118	Обслуживание по типу «шведский стол»: особенности ассортимента, сервировки, порядок работы официанта	2	
	119-120	Специальное оборудование для обслуживания по типу «шведский стол», порядок и схемы размещения продукции, требования к отпуску и хранению блюд и закусок	2	
	121-122	Современные формы обслуживания: бизнес-ланч, кофе-брейк	2	
	123-124	Подготовка и обслуживание мероприятий на дому, в офисе,	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	2,3
	125-126	<b>ЛР № 16.</b> Отработка фрагментов сервировки стола для различных видов обслуживания: «европейский завтрак», «бизнес-ланч»	2	
127-128	<b>ЛР № 17.</b> Отработка фрагментов сервировки стола для различных видов обслуживания: «шведский стол», обслуживание участников семинаров, конференций	2		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
Тема 3.2. Обслуживание массовых банкетных мероприятий		<b>Содержание</b>	<b>30</b>	
	129-130	Общие требования к обслуживанию, общие правила подготовки торгового зала к проведению банкетов и приемов	2	
	131-132	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: особенности сервировки, подготовки торгового зала и проведения	2	
	133-134	Порядок работы официанта на банкете с полным обслуживанием	2	
	135-136	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: подготовка, особенности сервировки.	2	
	137-138	Особенности обслуживания свадебного банкета	2	
	139-140	Банкет-фуршет: назначение, особенности меню, подготовка зала к обслуживанию	2	
	141-142	Алгоритм работы официанта на банкете-фуршет	2	
	143-144	Сервировка стола стеклянной посудой при обслуживании банкета-фуршет: «группами», «в два ряда», «елочкой», «змейкой»	2	
	145-146	Сервировка банкета фуршет фарфоровой посудой и приборами	2	
	147-148	Банкет-коктейль: особенности меню, проведения, обязанности официанта	2	
	149-150	Банкет-чай: особенности сервировки, последовательность работы официанта	2	
		<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	151-152	ПР № 15,16.Отработка навыков сервировки банкета с полным обслуживанием..	2	
	153-154	ПР № 17,18 Отработка приемов подачи блюд и напитков при обслуживании банкета с полным обслуживанием официантами.	2	
	155-156	ПР № 19,20. Отработка навыков сервировки банкета-фуршет	2	
	157-158	ПР № 21,22 Отработка приемов подачи блюд и напитков, особенности сервировки столов при обслуживании банкета-чая.	2	
		<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	159-160	Особенности обслуживания иностранных делегаций		
	161-162	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействия		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
		официантов с гостями		
	163-164	Правила техники безопасности в процессе обслуживания потребителей		
	165-166	Прогрессивные инновационные формы и методы обслуживания потребителей и организации труда		
	167-168	Нормативные акты при обслуживании потребителей и организации работы в ресторанах		
	<b>169-170</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3</b></p> <p>Составление схемы сервировки тележки для доставки заказа в номер, составление схемы сервировки стола в номере, алгоритма сервировки (по заданию преподавателя)</p> <p>Отработка фрагментов сервировки тематических столов «Новый год», «8 марта», «День Победы» и т. д. (по заданию преподавателя), эссе «Легенда тематического стола»</p> <p>Подготовка реферата «Обслуживание пассажиров в пути следования пассажирского транспорта».</p> <p>Подготовка реферата «Особенности питания туристов разных стран» (Скандинавские страны, Германия, Италия, Франция, Израиль, мусульманские страны, Америка, страны Восточной Европы)</p> <p>Составление схем сервировки столов для различных видов банкетов</p> <p>Подготовка рефератов «Работа бригады официантов на банкете с полным обслуживанием».</p> <p>Составление схемы рассаживания гостей на банкете с полным обслуживанием</p> <p>Подготовка реферата «Особенности и условности в обслуживании дипломатического приема»</p> <p>Составление меню и винной карты для различных видов банкетов (по заданию преподавателя)</p> <p>Оформление бланка-заказа на банкет (с применением «Памятки администратора»)</p>			34	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Работа с учебником (конспектирование, тезирование, составление тематического тезауруса) Работа с конспектом (составление таблиц, схем) Составление схемы расстановки оборудования на банкете в зависимости от количества участников и вида банкета Составление схемы размещения закусок, блюд и напитков на столе (банкет с частичным обслуживанием) Составление схемы размещения закусок, блюд и напитков на столе (банкет-фуршет) Составление таблицы «Анализ сравнительных характеристик банкетов» Отработка сервировки стола в номере (по заданию преподавателя) Составить схему размещения оборудования при обслуживании по типу «шведский стол» Составить примерный перечень посуды и приборов, необходимый для обслуживания на дому (меню и количество персон по заданию преподавателя)		13	
<b>Учебная практика</b>		48	
<b>Виды работ</b> Подготовка зала для обслуживания участников семинаров, конференций Обслуживание участников семинаров, конференций, совещаний, форумов Комплектация и выполнение заказа при обслуживании в номерах гостиниц Комплектация заказа при обслуживании в офисе и на дому Подготовка тематических столов			
<b>Производственная практика</b>		12	3
<b>Виды работ</b> Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий (расстановка столов, накрытие столов скатертями, получение и подготовка посуды, приборов и столового белья, сервировка столов, проверка соответствия продукции заявке на производство, контроль соблюдения требований к качеству, оформлению и температуре подачи блюд, вынос и размещение продукции на столах) Сервировка столов стеклянной посудой при обслуживании банкета-фуршет Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера (встреча и помощь в размещении гостей, раскладывание блюд и разливание напитков, подача горячих блюд и закусок, замена использованной посуды и приборов, подготовка стола к подаче горячих напитков, уборка столов, сдача посуды, приборов и			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
<b>МДК.05.02. Организация и технология обслуживания в барах</b>			<b>345</b>	
	<b>Содержание:</b>		<b>6</b>	
Тема 1.1. Введение. Виды, классификация, характеристика баров. Обслуживающий персонал.	<b>1-2</b>	Введение.	2	
	<b>3-4</b>	Основные понятия: бар, бармен, бариста, барбек, коктейль, смешанный напиток. История развития бара	2	
	<b>5-6</b>	Бары: виды, назначение, классификация, характеристика. Обслуживающий персонал: бармен, бариста, барбек.	2	
Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара	<b>Содержание:</b>		<b>12</b>	
	<b>5-8</b>	Торговое помещение: определение, виды, назначение, характеристика, планировочные решения, комплексное решение интерьера, освещение, вентиляция, оснащение	2	
	<b>9-10</b>	Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение	2	
	<b>11-12</b>	Вспомогательное помещение: виды, назначение, организация работы, связь с рабочим местом бармена	2	
	<b>13-14</b>	Информационное оснащение деятельности бара. Средства информации: меню, карта вин и коктейлей бара, их виды, назначение.	2	
	Практические занятия			
	<b>15-16</b>	ПР.№ 1. Составление меню для различных видов бара	2	
	<b>17-18</b>	П.Р. № 2. Составление карты вин и коктейлей бара	2	
Тема 1.3. Характеристика компонентов для приготовления смешанных напитков и коктейлей.	<b>Содержание:</b>			
	<b>19-20</b>	Компоненты: понятия, виды, назначение, классификация в зависимости от содержания алкоголя.	2	
	<b>21-22</b>	Крепкоалкогольные напитки: характеристика, особенности воздействия на организм. Рекомендации по употреблению. Сочетаемость с другими компонентами смешанных напитков.	2	
	<b>23-24</b>	Среднеалкогольные напитки: характеристика, особенности воздействия на организм. Рекомендации по употреблению. Сочетаемость с другими компонентами	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	смешанных напитков. 25-26 Безалкогольные напитки: виды, назначение, особенности применения для коктейлей. рекомендации по использованию в приготовлении смешанных напитков. 27-28 Вспомогательные компоненты: назначение, виды, классификация по различным признакам.	2 2	
	29-30 Пряности, приправы. Фрукты и овощи	2	
.4. Посуда и инвентарь бара.	<b>Содержание:</b> 31-32 Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, емкость 33-34 Инвентарь бара: виды, назначение. Требования к мерам объема. <b>Практические занятия:</b> 35-36 П.Р.№ 3 Ознакомление с посудой, назначением, емкостями бара 37-38 ПР № 4. Ознакомление с инвентарем бара: виды, назначение	8 2 2 2 2	
1.5. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы	<b>Содержание:</b> 39-40 Этапы подготовки бара к обслуживанию: Подготовительный этап (подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений и их уборка). 41-42 Этапы подготовки бара к обслуживанию: Подготовка рабочего места бармена (порядок размещения посуды, инвентаря, мерной емкости; получение продукции с производства, подготовка кулинарных изделий и напитков к продаже, овощей и фруктов для оформления коктейлей). 43-44 Этапы подготовки бара к обслуживанию: Оформление витрин бара. Подготовка меню, карты вин и коктейлей. 45-46 Этапы подготовки бара к обслуживанию: Подготовка рабочего места бармена. 47-48 Этапы подготовки бара к обслуживанию: Личная подготовка бармена. Требования к форменной одежде, обуви. 49-50 Этапы подготовки бара к обслуживанию:	26 2 2 2 2 2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
		Заключительный этап (приемы работы бармена за барной стойкой)		
		Лабораторные работы		
	51-52	ЛР № 1. Подготовка бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей	2	
	53-54	ЛР № 2. Упражнения по использованию различных мерных емкостей, дозаторов и гейзерных пробок	2	
	55-56	ЛР № 3. Подбор бокалов для заказанных напитков, разлив напитков	2	
	57-58	ЛР № 4. Овладение приемами разлива напитков из бутылок	2	
	59-60	ЛР № 5. Освоение техники работы с джиггером	2	
	61-62	ЛР № 6. Отработка приемов разлива напитков «на счет» (spil-stop), охлаждения стаканов методами «плейн» и «он-зе-рокс»	2	
	63-64	ЛР № 7. Овладение приемами откупоривания бутылок и разлива игристых вин	2	
		Контрольная работа № 1	2	
Тема 1.6. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	<b>Содержание:</b>		<b>8</b>	
	67-68	Смешанные напитки. Классификация (алкогольные и безалкогольные; длинные, средние, короткие напитки для компании; холодные, горячие; напитки микс; коктейли-апперитивы, коктейли-диджестивы).	2	
	69-70	Технология приготовления и использования специфических компонентов.	2	
	71-72	Методы приготовления смешанных напитков: шейк, бленд, билд, стир. Правила приготовления в шейкере, блендере, в посуде подачи и смешительном стакане.	2	
	Практические занятия			
	73-74	Составление схем: «Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей»	2	
Тема 1.7. Приготовление безалкогольных смешанных напитков	<b>Содержание</b>		<b>32</b>	
	75-76	Безалкогольные смешанные напитки. Определение, назначение, классификация.	2	
	77-78	Безалкогольные аперитивы и освежающие напитки. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.	2	
	79-80	Безалкогольные аперитивы и освежающие напитки. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и	2	



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	условия хранения.		
<b>81-82</b>	Физы. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	2	
<b>83-84</b>	Флипы. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	2	
<b>85-86</b>	Эг-ноги. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	2	
<b>87-88</b>	Молочные напитки. Определение, виды, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	2	
<b>89-90</b>	Напитки с мороженым. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	2	
<b>91-92</b>	Коблеры. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	2	
<b>93-94</b>	Джвлепы. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	2	
<b>95-96</b>	Кулеры. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	2	
<b>Лабораторные работы</b>			
<b>97-98</b>	<b>ЛР № 8.</b> Приготовление и оформление классических безалкогольных коктейлей: Парсонз, спешиа, Флорида, Пусифут	2	
<b>99-100</b>	<b>ЛР № 9.</b> Приготовление и оформление физов	2	
<b>101-102</b>	<b>ЛР № 10.</b> Приготовление и оформление коктейлей с мороженым	2	
<b>103-104</b>	<b>ЛР № 11.</b> Приготовление и оформление коктейлей с молоком, сливками	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
	105-106	ЛР № 12. Приготовление и оформление коктейлей с фруктами и соками	2	
Тема 1.8. Приготовление смешанных напитков (микс)	<b>Содержание:</b>			
	107-108	Смешанные напитки (микс): определение, назначение, классификация. Характеристика напитков с яйцом.		
	109-110	Приготовление и оформление эг-ногов, флипов, физов, дейзи, слингов.		
	<b>Лабораторные работы</b>			
	111-112	ЛР № 13. Приготовление и оформление эг-ногов и флипов: ЭГ-ног «Оригинальный», Балтийский эг-ног		
	113-11	ЛР № 14. Приготовление физов и дейзи: Зимняя фантазия, Клюквенный дейзи.		
	115-116	ЛР № 15. Приготовление и оформление слингов: Сингапур слинг.		
Тема 1.9. Приготовление длинных смешанных напитков (лонг)	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	117-118	Длинные смешанные напитки (лонг): определение, назначение, классификация. Характеристика напитков группы «хайбол» (Джин-тоник, Виски-кола, Виски-сода, Сердце короля). Приготовление и оформление.	2	
	119-120	Характеристика напитков группы «коллинз» (Том Коллинз, Майк Коллинз, Пьер Коллинз). Приготовление и оформление.	2	
	121-122	Характеристика напитков группы «кулер» (Мексиканский уголок, Тропический, лимонный, апельсиновый). Приготовление и оформление.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>			
	123-124	ЛР № 16. Приготовление напитков «хайбол»: Сердце короля, Текила Санрайз, Блади Мэри.	2	
	125-126	ЛР № 17. Приготовление напитка группы «коллинз»: Том Коллинз.	2	
	127-128	ЛР № 18. Приготовление напитков группы «кулер»: Лонг, Айленд, Айс ти, Кармелита.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>			
Тема 1.10. Приготовление средних (мидл) и коротких	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	
	129-130	Средние смешанные напитки (Мидл): определение, классификация.	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
(шот) смешанных напитков		Характеристика коблеров. Приготовление и оформление коблеров (Летний, Фруктово-ягодный)		
	131-132	Характеристика фиксов. Приготовление и оформление напитков группы «фикс»	2	
	133-134	Характеристика сангари. Приготовление и оформление напитков группы «сангари» (Черный бархат, Светлый бархат).	2	
	135-136	Характеристика джулепов. Приготовление и оформление напитков джулепов (Мятный, Мохито).	2	
	137-138	Короткие смешанные напитки: определение, классификация, характеристика. Приготовление и оформление шот (Синий Тихий Океан, Золотой вулкан, Ангел, Космополит Абсолют, Пятое Авеню)	2	
		Лабораторные работы		
	139-140	ЛР № 19. Приготовление и оформление коблеров: Летний, Фруктово-ягодный	2	
	141-142	ЛР № 20. Приготовление смешанных напитков группы «сангари»: Черный бархат, Светлый бархат	2	
	143-144	ЛР № 21. Приготовление и оформление джулепов: Мятный, Мохито	2	
	145-146	ЛР № 22. Приготовление и оформление коротких смешанных напитков: Синий Тихий Океан, Ангел, Космополит Абсолют)	2	
Тема 1.11. Приготовление горячих смешанных напитков (хот)	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	147-148	Горячие смешанные напитки: определение, классификация, виды. Характеристика грогов, тодди. Приготовление и подача.	2	
		Лабораторные работы		
	149-149	ЛР №23. Приготовление и подача грогов (Ромовый, Морской, Губернаторский) и Хот тодди.	2	
	150-151	ЛР № 24. Приготовление и подача горячих кофейных напитков: кофе по-ирландски, кофе Латте, кофе Нерона	2	
		Контрольная работа № 2	2	
Тема 1.12. Приготовление напитков для компании	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	154-155	Напитки для компании (party drinks): определение, назначение, классификация. Подбор посуды	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
	157-157	Технология приготовления пуншей, крушонов. Особенности подачи и оформления.	2	
	158-159	Технология приготовления глинтвейнов, сбитней, медовых напитков. Особенности подачи и оформления.	2	
	Лабораторные работы:			
	160-161	ЛР № 25. Приготовление медового напитка, глинтвейна Шахерезада, винного пунша, крушонона в ананасе (или арбузе, дыне, боуле)	2	
	162-163	ЛР № 26. Подбор посуды и подача напитков для компании	2	
Тема 1.13. Приготовление коктейлей-аперитивов	<b>Содержание</b>		<b>22</b>	
	164-165	Коктейли-аперитивы: определение, назначение, классификация.	2	
	166-167	. Классические коктейли на основе джина. Подбор посуды. Подбор посуды.	2	
	168-169	Коктейли-аперитивы: определение, назначение, классификация. Классические коктейли на основе виски. Подбор посуды.	2	
	170-171	Приготовление, оформление и подача коктейлей Маргарита, Абрикосовый, Дайкири, Белые Леди, Камикадзе) Подбор посуды.	2	
	172-173	Коктейли-аперитивы: определение, назначение, классификация. Классические коктейли на основе рома. Подбор посуды.	2	
	174-175	Приготовление, оформление и подача коктейлей (Манхэтен, Роб Рой)	2	
	176-177	Коктейли-аперитивы: определение, назначение, классификация. Классические коктейли на основе ароматизированных вин. Подбор посуды.)	2	
	178-179	Приготовление, оформление и подача коктейлей (Американо, Комфорт Манхеттен, Негрони)	2	
	Лабораторные работы:			
	180-181	ЛР № 27. Приготовление коктейлей (Манхэтен, Роб Рой)	2	
	182-183	ЛР № 28. Приготовление, Американо, Комфорт Манхеттен, Негрони)	2	
184-185	ЛР № 29. Приготовление коктейлей Маргарита, Абрикосовый, Дайкири, Белые Леди, Камикадзе) Подбор посуды.	2		
Тема 1.14. Приготовление	<b>Содержание</b>		<b>28</b>	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
коктейлей-диджестивов	<b>186-187</b>	Коктейли-диджестивы: определение, классификация. Коктейли-даджестивы группы «сауэр». Технология приготовления, оформление и подача (Маргарита, Абрикосовый, Дайкири, Белые Леди, Камикадзе) Подбор посуды.	2	
	<b>188-189</b>	Коктейли-диджестивы: определение, классификация. Коктейли-даджестивы группы «фrozen». Технология приготовления, оформление и подача коктейлей (Клубничная Маргарита, Банановый Дайкири, Мексиканский удар) Подбор посуды.	2	
	<b>190-191</b>	Коктейли со льдом фраппе, сливками (жидкими, взбитыми), мороженым (Карибские мечты, Золотой кадиллак, Поцелуй ангела, Шоколадное чудо). Технология приготовления, оформление и подача. Подбор посуды.	2	
	<b>192-193</b>	Слоистые коктейли. (Новый русский, Серебряная нить, Медуза). Технология приготовления, оформление и подача. Подбор посуды.	2	
	<b>194-195</b>	Коктейли-даджестивы группы «ойстер» (Устрицы в пустыне, Луговая устрица.Шамаш). Технология приготовления, оформление и подача. Подбор посуды.	2	
	<b>196-197</b>	Коктейли-даджестивы группы «кордиал» (Черный русский, Храбрый бык). Технология приготовления, оформление и подача. Подбор посуды.	2	
	<b>198-199</b>	Коктейли с шампанским (Белые ночи, Беллини, Мулин Руж). Технология приготовления, оформление и подача. Подбор посуды.	2	
		Лабораторные работы		
	<b>200-201</b>	ЛР № 30. Приготовление и оформление коктейлей-диджестивов группы «сауэр»: Маргарита, Абрикосовый.	2	
	<b>202-203</b>	ЛР № 31. Приготовление и оформление коктейлей-диджестивов группы «фrozen»: Клубничная Маргарита, Банановый Дайкири.	2	
	<b>204-205</b>	ЛР № 32. Приготовление и оформление коктейлей со сливками и мороженым: Карибские мечты, Золотой кадиллак, Поцелуй ангела, Шоколадное чудо	2	
	<b>206-207</b>	ЛР № 33. Отработка приемов приготовления слоистых коктейлей: Новый русский, Серебряная нить, Медуза.	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
	208-209	ЛР № 34. Приготовление и оформление коктейлей группы «ойстер»: Шаман	2	
	210-211	ЛР № 35. Приготовление и оформление коктейля с шампанским: Белые ночи, Беллини, Мулин Руж.	2	
Тема 1.15. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	212-213	Экзотические коктейли: определение. История создания. Тенденция развития нового поколения экзотических коктейлей..	2	
	214-215	Технология и приготовление коктейлей (Май Тай, Багама Мама, Пино Колада, Голубые Г авайи). Подбор посуды.	2	
	216-217	Эксклюзивные коктейли: понятие, принципы построения, количество компонентов.. Подбор посуды.	2	
	218-219	Технология приготовления в кокосе, ананасе, яблоке (Восточная Индия, Арлекин, Унесенные ветром, Возвращение Титаника) и оформление	2	
	Лабораторные работы			
	220-221	ЛР № 36. Приготовление экзотических коктейлей: Май Тай, Багама Мама, Пино Колада, Голубые Гавайи. Оформление и подача коктейлей	2	
	222-223	ЛР № 37. Приготовление и подача эксклюзивных коктейлей: Восточная Индия, Арлекин, Унесенные ветром, Возвращение Титаника	2	
	Контрольная работа № 3		2	
Тема. 1.16 Организация обслуживания в баре	<b>Содержание</b>			
	226-227	Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов.	2	
	228-229	Культура труда бармена. Стили работы бармена (классический, флейринг, спидмикс)..	2	
	230-231	Основной этап обслуживания: характеристика. Правила встречи гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей.	2	
	232-233	Прием заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков. Выполнение заказов	2	
	234-235	Заключительный этап обслуживания: расчет с потребителями, сбор посуды и	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
		уборка барной стойки. Санитарные правила мытья барной посуды, инструментов, инвентаря.		
	236-237	Процедура закрытия бара. Отчетность бармена	2	
	238-239	Дифференцированный зачет	2	
		<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 05.  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.  Подготовка к лабораторно- практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Создание презентаций.</p> <p>Тематика домашних заданий</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подбор оборудования в соответствии с видом бара и классом обслуживания.  Составление схем его размещения за барной стойкой (по заданию преподавателя)</li> <li>2. Оформление меню, карты вин и коктейлей бара.</li> <li>3. Подбор видеосюжетов с приемами разлива напитков «на счет, охлаждения стаканов методами «плейн», и «он-зе-рокс».</li> <li>4. Выполнение упражнений по приготовлению и оформлению коктейлей в соответствии с рецептами популярных коктейлей, используемых в практике работы зарубежных баров (по Интернет-ресурсам)</li> <li>5. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) нового смешанного напитка «микс» в соответствии с его названием.</li> <li>6. Выполнение упражнений по приготовлению и оформлению длинных смешанных напитков «лонг» в соответствии с рецептами наиболее полярных коктейлей мира (по материалам профессиональных журналов)</li> <li>7. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) нового длинного смешанного напитка в соответствии с его названием.</li> <li>8. Выполнение упражнений по приготовлению и оформлению напитков «мидл» в соответствии с рецептами наиболее популярных коктейлей мира.</li> <li>9. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления)</li> </ol>	120	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>среднего смешанного напитка в соответствии с его названием.</p> <p>10. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) короткого смешанного напитка в соответствии с его названием.</p> <p><u>Подготовка реферата по теме: «Горячие смешанные напитки на основе кофе»</u></p>		

#### Учебная практика

144 часа

1. Отработка приемов по подготовке бара к обслуживанию, встрече гостей бара и приему заказа.
2. Отработка приемов по приготовлению и подаче горячих напитков
3. Отработка приемов по приготовлению и подаче смешанных напитков
4. Отработка приемов по приготовлению и подаче коктейлей
5. Отработка приемов по принятию, оформлению платежей и подготовке бара к закрытию

#### Производственная практика (по профилю специальности)

144 часа

1. Отработка практических умений и навыков по подготовке бара к обслуживанию, встрече гостей бара и приему заказа.
2. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче горячих напитков
3. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче напитков для компании
4. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче безалкогольных смешанных напитков
5. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче длинных смешанных напитков
6. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче средних смешанных напитков
7. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче коротких смешанных напитков
8. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче коктейлей-аперитивов
9. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче коктейлей-диджестивов
10. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче экзотических и эксклюзивных коктейлей
11. Отработка практических умений и навыков по принятию, оформлению платежей и подготовке бара к закрытию



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета организации обслуживания в общественном питании на 30 рабочих мест, банкетного зала, лаборатории технологии обслуживания в общественном питании  
Оборудование учебного кабинета организации обслуживания в общественном питании:

- комплект бланков документации действующих организаций общественного питания города
- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия
- натуральные образцы посуды, столового белья, карт меню, винных карт

Технические средства обучения:

компьютер, мультимедийный проектор, экран.

Оборудование банкетного зала и рабочих мест зала: банкетные столы, комплекты столового белья (скатерти, салфетки, ручки, полотенца); комплекты столовой посуды; столовые приборы; приборы для раскладывания; посуда для горячих напитков; серии стеклянной посуды для подачи алкогольных напитков; подносы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: комплекты столового белья (скатерти, салфетки, ручки, полотенца); комплекты столовой посуды; столовые приборы; приборы для раскладывания; посуда для горячих напитков; серии стеклянной посуды для подачи алкогольных напитков; подносы; образцы меню и винных карт действующих предприятий; комплекты документов действующих организаций общественного питания

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: производственная практика проводится на рабочих местах организаций общественного питания города, поэтому рабочие места оснащены в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий» к типу и классу предприятий.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Сборник рецептов	Харченко Н.Э.	М, Академия	2011 2014
Технология приготовления пищи. Практикум (7-е изд)	Харченко Н.Э.	М, Академия	2014
Основы физиологии питания, гигиены и санитарии	Матюхина З.П.	М, Академия	2014
Микробиология, физиология питания, санитария	Мартинчик А.Н.	М, Академия	2014
Оборудование предприятий общественного питания	Золин В.П.	М, Академия	2012 2014

Холодильное оборудование предприятий общественного питания	Стрельцов Г.Р Шишов	М, Академия	2012
Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (9 изд)	Бурашников Ю.М.	М, Академия	2014
Охрана труда и промышленная экология (7-е изд)	Медведев В.Т.	М, Академия	2015
Технологическое оборудование предприятий общественного питания	Золин В.П.	Министерство Образования и Науки РБ	2014
Товароведение пищевых продуктов	Матюхина З.П.	М, Академия	2014
Основы товароведения	Муравина И.В.	М, Академия	2010
Товароведение и организация торговли продовольственными товарами	Гранаткина Л.В.	М, Академия	2010 2012
Рабочая тетрадь товароведение продовольственных товаров	Никифорова Н.С.	М, Академия	2009
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Усов В.В.	М, Академия	2010 2012 2013 2014
Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания	Мальгина С.Ю.	М, Академия	2014
Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд)	Володина М.В.	М, Академия	2014
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Усов В.В.	Министерство Образования и Науки РБ	2014
Калькуляция и учет, рабочая тетрадь	Потапова И.И.	М, Академия	2012
Английский язык для специалистов в сфере общественного питания	Щербакова Н.И.	М, Академия	2014
Информационные технологии в сфере торговли и коммерции (2-е изд. )	Коробов Н.А.	М, Академия	2014

### Периодические издания

1. Бердяга, Е. Тренинги персонала: готовое решение / Е.Бердяга // Ресторанное и гостиничное дело. - 2010. - № 01 - 02 (25). - С. 40-43.
2. Затуливетров, А. Сервис с человеческим лицом / А. Затуливетров // Ресторанное и гостиничное дело. - 2008. - № 6 (29). - С. 50-53.
3. Затуливетров, А. Человеческие отношения / А.Затуливетров // Ресторанные ведомости. - 2008. - № 10. – С. 54-57.
4. Майоров, А. Человекоместо или все-таки гость? / А. Майоров // Ресторанные ведомости. - 2009. - №1. - С. 42-45.

5. Матушевская, Е.Г. Роль сервиса в обеспечении конкурентоспособности ресторана / Е.Г. Матушевская, Е.Л. Заднепровская // Сервис Plus. - 2007. - № 4. - С. 3-8.
6. Хохлов, Р. Правила игры / Р. Хохлов, Ю. Лукин // Ресторанные ведомости. - 2011. - № 05 (121). - С.45-47.
7. Шихатова, А. Прикладная конфликтология / А.Шихатова // Ресторанное и гостиничное дело. - 2009. - № 08 (31). - С. 28-32.

### **Интернет-ресурсы (сайты)**

1. [www.cooke.ru](http://www.cooke.ru)
2. [www.3to.ru](http://www.3to.ru)
3. [www.eda.ru](http://www.eda.ru)
4. [www.menu.ru](http://www.menu.ru)
5. [www.пестопан.ru](http://www.пестопан.ru)
6. [www.cooking.ru](http://www.cooking.ru)
7. [www.praktika.df.ru](http://www.praktika.df.ru)
8. [deli@deli.ru](mailto:deli@deli.ru)
9. [gotovim.ru](http://gotovim.ru)
10. [kuking.net](http://kuking.net)
11. Ресторан. UA
12. [PestoRus.com](http://PestoRus.com)

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии «Официант», «Бармен») является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

Общепрофессиональные дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля: Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

Безопасность жизнедеятельности, а также профессиональный модуль «Организация питания в организациях общественного питания»

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания» и профессии «Официант», «Бармен»; обязательная стажировка в предприятиях общественного питания не реже 1 раза в три года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Мастера: наличие 5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление перечня требований к определенным типам, классам организаций общественного питания</li> <li>- идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья; подбор посуды и приборов в соответствии с заданным заказом</li> <li>- подготовка рабочего места официанта</li> <li>- выполнение вариантов предварительной сервировки столов</li> <li>- консультирование по составу, особенностям приготовления различных видов блюд</li> <li>- составление таблицы требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков.</li> </ul>	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление схемы сервировки, выполнение сервировки стола в соответствии с заказом</li> <li>- прием и оформление заказа</li> <li>- составление алгоритма выполнения в произвольно выбранном заказе, выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного</li> </ul>	Зачет по практике; заключение по практической работе; контрольная работа; зачет; комплексный экзамен по модулю

	<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами;</li> <li>- консультирование по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами</li> <li>- оформление бланка расчета с посетителями</li> </ul>	
Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка залов и инвентаря, столовой посуды, приборов, столового белья к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</li> <li>- сервировка фрагментов банкетного стола для обслуживания различных видов банкетов</li> <li>- определение алгоритма работы официанта на банкетах различных видов</li> <li>- обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера</li> <li>- составление таблицы «Сравнительные характеристики банкетов»</li> </ul>	Экспертная оценка преподавателя по практической работе; зачет по практике; комплексный экзамен по модулю
Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка соблюдения требований к качеству, условиям и срокам хранения продукции при обслуживании «шведского стола»</li> <li>- составление схемы оборудования при обслуживании «шведского стола»</li> <li>- определение алгоритма работы официанта при использовании специальных форм организации питания, комплектование заказа при обслуживании в номерах гостиниц</li> <li>- сервировка столов при обслуживании участников семинаров, конференций</li> <li>- своевременное выполнение операций при обслуживании участников семинаров и конференций</li> <li>- внимание к гостям при обслуживании</li> </ul>	Экспертная оценка преподавателя и отчет по практической работе; зачет по практике; контрольная работа; комплексный экзамен по модулю

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проявление интереса к будущей профессии</li> <li>– участие в обслуживаниях различных мероприятий</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>– выбор алгоритма действия при решении профессиональных задач;</li> </ul>	
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач;</li> <li>- оценка эффективности и качества выполнения работ;</li> </ul>	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- использование различных источников, включая электронные</li> </ul>	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение психологических характеристик потребителей, корректировка собственной деятельности, поведения</li> <li>- предотвращение конфликтных ситуаций</li> </ul>	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</li> <li>- внимательное отношение к гостям предприятия</li> </ul>	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	-	