

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Костромской торгово-экономический колледж»

ПРОГРАММА МДК 02.01 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ .02

Организация обслуживания в организациях общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МДК 02.01 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК 02.01 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК 02.01 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МДК 02.01 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 02.01 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МДК 02.01 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ .02

Организация обслуживания в организациях общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа МДК 02.01 профессионального модуля ПМ.02 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 обслуживания в организациях общественного питания

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями
4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей
6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

Программа МДК 02.01 профессионального модуля ПМ 02 может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации работников общественного питания.

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;

управление 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;

принимать рациональные управленческие решения;

применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;

регулировать конфликтные ситуации в организации;

определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и 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;

цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

специальные виды услуг и формы обслуживания;
информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;

показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;

критерии и показатели качества обслуживания

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы МДК 02.01 профессионального модуля ПМ. 02:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 366 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 244 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 122 часа;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК 02.01 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02.

Результатом освоения программы МДК 02.01 профессионального модуля ПМ.02 является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация обслуживания в организациях общественного питания», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
ПК 2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
ПК 3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями
ПК 4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
ПК 5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей
ПК 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	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением профессиональных знаний (для юношей)

3. Структура и содержание МДК 02.01 профессионального модуля ПМ 02.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания		244	
Тема 1.1. Введение	Содержание	6	1
	1. Основные термины и определения. Цели и задачи обслуживания. Классификация услуг общественного питания. Обслуживающий персонал. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в различных типах предприятий общественного питания.		
Тема 1.2. Характеристика торговых помещений и их оснащение	Содержание	4	2
	1. Понятие, виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Характеристика вспомогательных помещений, назначение, организация работы. Сервис-бар, назначение, характеристика. Требования к торговым залам предприятий различных типов и классов. Стили в оформлении интерьера. Оборудование залов. Нормы оснащения, требования к мебели.		
	Практические занятия	6	
	Экскурсии в различные типы предприятий. Анализ взаимосвязи помещений торговой и производственной группы, оценка стилей интерьеров залов.		

Тема 1.3. Столовая посуда, приборы, белье	Содержание		16	2
	1.	Виды и ассортимент столовой посуды и приборов. Нормы оснащения предприятий питания столовой посудой, приборами, бельем. Характеристика посуды из различных видов материала. Виды и ассортимент столового белья, характеристика. Мольтон, наперон: понятие, виды, назначение, применение.		
	Практические занятия		14	
	Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов, белья. Оформление документации на бой, лом, утрату посуды и заявок на доукомплектование предприятия посудой, приборами, столовым бельем по Нормам оснащения.			
Тема 1.4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание		4	2
	1.	Понятие и характеристика средств информации. Меню, карта вин, правила их составления и оформления. Специальные виды меню.		
	Практические занятия		4	
	Составление различных видов меню. Разработка карты вин ресторана.			
Тема 1.5. Этапы организации обслуживания в предприятии.	Содержание		20	2
	1.	Понятие подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания. Подготовка торговых помещений, расстановка мебели в залах, сервировка столов. Предоставление услуг по организации досуга посетителей. Требования к персоналу по внешнему виду, стилю, имиджу, инструктаж персонала.		
	Практические занятия		20	

	Овладение приемами работы со скатертью и салфетками, формы складывания салфеток, работа с подносом. Отработка приемов и техники предварительной сервировки к завтраку, обеду, ужину. Сервировка к банкетам. Отработка приемов досервировки стола в соответствии с заказом.		
Тема 1.6. Обслуживание посетителей в ресторанах	Содержание	18	2
	1. Основные элементы обслуживания гостей: встреча, размещение, подача меню, прием и оформление заказа, передача заказа на производство, подача блюд, напитков, расчет с гостями. Организация процесса обслуживания в зале: последовательность подачи продукции сервис-бара и производства. Основные методы подачи: русский, французский, английский, европейский, комбинированный. Правила этикета и нормы поведения за столом. Формы расчета с посетителями их характеристика, современные формы расчета. Уборка стола.		
	Практические занятия	16	
	Овладение техникой обслуживания посетителей в ресторане. Отработка способов подачи всех видов блюд, напитков. Деловые и ролевые игры с отработкой приемов сервировки и досервировки, с использованием приемов индивидуальной и синхронной подачи.		

Тема 1.7. Обслуживание приемов и банкетов.	Содержание		30	2
	1.	Виды приемов и банкетов. Определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды и характеристика официальных приемов, дневных приемов, вечерних дипломатических приемов. Роль менеджера в организации банкетной службы.		
	2.	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Определение, назначение, основные особенности, характеристика данного вида банкета. Разработка меню, расчет персонала, расчет количества посуды для сервировки и подачи блюд, напитков. Определение конфигурации стола, оформление цветами, аксессуарами. Роль и обязанности менеджера, инструктаж персонала, тренинг официантов.		2
	3.	Прием-фуршет. Определение, назначение, основные особенности, характеристика данного вида банкета. Разработка меню, расчет персонала, расчет количества посуды для сервировки и подачи блюд, напитков. Определение конфигурации стола, схемы расстановки столов, способы накрытия столов банкетным полотном и оформление «юбкой», оформление цветами, аксессуарами. Правила расстановки холодных блюд и закусок. Оформление десертного и кофейного (чайного) столов и барной стойки. Роль и обязанности менеджера, инструктаж персонала, тренинг официантов перед началом обслуживания.		2

	<p>4. Прием-коктейль. Определение, назначение, основные особенности, характеристика данного вида банкета. Разработка меню, расчет персонала, расчет количества посуды для сервировки и подачи блюд, напитков. Варианты оформления зала, размещения барных стоек, дополнительных столиков. Приемы работы барменов, подготовка и подача аперитива, приемы подача напитков и закусок, оформление столов цветами, аксессуарами. Роль и обязанности менеджера, инструктаж персонала, тренинг официантов.</p>		2
	<p>5. Банкет-чай. Определение, назначение, основные особенности, характеристика данного вида банкета. Разработка меню, расчет количества официантов, способы сервировки стола в зависимости от ассортимента сладких блюд, расчет количества посуды для сервировки и подачи блюд, напитков. Особенности организации официальных приемов за чайными столами, ритуалы чаепития в различных странах, оформление стола цветами, аксессуарами. Роль и обязанности менеджера, инструктаж персонала, тренинг официантов при проведении и обслуживании банкета-чая.</p>		2
	<p>6. Комбинированные (смешанные приемы). Определение, назначение, общая характеристика комбинированных приемов, отличительные особенности. Организация обслуживания приемов «коктейль-фуршет», «фуршет-кофе», «коктейль-фуршет-кофе», «банкет за столом с полным обслуживанием официантами – кофе в гостинной». Сервировка, оформление кофейных столов, правила подачи различных видов кофе, закусок, десерта,</p>		2

		приемы подачи кофе различными способами. Работа официантов.		
	7.	Обслуживание банкетов неофициального характера. Понятие, виды неофициальных банкетов. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: характеристика, подготовка к банкету, особенности меню, расчет столов, скатертей, посуды, персонала, особенности сервировки и обслуживания, сервировка стола президиума. Особенности подачи банкетных блюд, приготовленных целиком, порционирование, транширование.		2
	Практические занятия		26	
	Составление меню к различным видам банкетов. Расчет количества столов, скатертей, посуды, персонала. Составление схем расстановки столов. Составление заявок на столовые приборы, посуду, белье. Подготовка посуды к сервировке. Отработка техники сервировки столов, подачи аперитива, закусок, блюд, напитков, десерта. Деловые игры по тематике банкетов различных видов.			

Тема 1.8. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание		10	1,2
	1.	<p>Определение и классификация специальных видов услуг. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах, обслуживание в номерах гостиниц. Рум-служба, требования к сервису. Характеристика работы мини-баров. Роль менеджера в организации работы Рум-сервис. Использование принципа ротации при организации труда официантов в системе Рум-сервис.</p> <p>Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания. Тематические мероприятия, воскресный бранч, рождественский ланч, шведский стол, стол-экспресс, бизнес-ланч, зал-экспресс, кофе-брейк, счастливый час, линер. Понятие и виды кейтеринга, характеристика, организация пикника, барбекю, летних кафе.</p>		
	Практические занятия			
Экскурсия в ресторан при гостинице с целью ознакомления с организацией работы «шведского стола»		10		
Тема 1.9. Услуги по обслуживанию иностранных туристов	Содержание		4	1,2
	1.	<p>Виды туризма, классы обслуживания, перечень услуг, предоставляемых иностранным туристам. Нормативная база.</p> <p>Обслуживание групп туристов в ресторанах и кафе, режим питания, формы обслуживания, особенности питания туристов из различных стран мира. Виды расчетов, услуги питания в пути следования на железнодорожном, морском (речном), авиа транспорте.</p>		
	Практические занятия			
Составление меню завтрака (континентального и полного), обеда и ужина. Приемы предварительного накрытия столов для		4		

	обслуживания группы туристов из 4-6-8 человек. Европейский метод подачи блюд.		
Тема 1.10. Организация обслуживания гостей на высшем уровне	Содержание	6	2
	1. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне. Подача блюд и напитков различными методами (английский, французский, европейский) и с использованием сервировочной тележки. Требования к внешнему виду и профессиональным навыкам персонала при работе с гостями, особенности делового этикета. Понятия и характеристика современных тенденций в приготовлении и подаче блюд и напитков (фондю, транширование, фламбирование, сырная тарелка, декантирование)		
	Практические занятия Экскурсия в ресторан с целью изучения организации обслуживания гостей на высшем уровне	2	
Тема 1. 11. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания	Содержание	2	1
	1. Определение, назначение, виды социально-ориентированных предприятий. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях, в учебных заведениях, в учреждениях. Контингент питающихся, режимы питания, оснащение и оформление залов, мебель, оборудование, посуда, приборы, особенности меню. Стимулирование развития сети социально-ориентированных предприятий		
	Практические занятия Экскурсия в столовую при Администрации области, города, завода, ВУЗа	2	
Тема 1. 12. Организация	Содержание	4	2

труда обслуживающего персонала	1. Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала. Квалификационные характеристики метрдотеля, официанта, бармена, барриста, сомелье, менеджеру зала. Аттестация работников торговой группы, общие положения, порядок проведения. Факторы режима труда и организация труда обслуживающего персонала.		
Самостоятельная работа.		122	
<p style="text-align: center;">Примерная тематика домашних заданий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление отчетов по материалам экскурсий на предприятия питания. 2. Составление рефератов, фотоальбомов по темам: «История появления некоторых видов посуды», «Современные виды материалов для изготовления посуды и приборов», «Правила этикета за столом», «Совместимость меню и карты вин», «Традиции чаепития в России, Англии, Японии, Франции». 3. Анализ и оформление а-ля карты и карты вин ресторана. 4. Отработка приемов полирования посуды, приборов, стекла. Подготовка столового белья. 5. Составление схемы очередности подачи блюд и напитков по заказу. 6. Составление схем рассадки и обслуживания по протоколу определенного количества участников банкета. 7. Разработка различных вариантов сервировки фуршетного стола. 8. Составление схемы организации рабочего места бармена на приеме-коктейль. 9. Составление схем сервировки для банкета-чай. 10. Разработка тематического стола по одному из видов неофициального банкета. 11. Оформление схемы расстановки продукции на «шведском столе». 12. Разработка подготовительного этапа кейтерингового мероприятия 			

<p style="text-align: center;">Примерная тематика курсовых работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами по случаю (указываются различные тематические мероприятия) на 25, 50, 100 (24, 48, 62, 120) гостей 2. Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами на 36, 72 персоны, посвященных приезду делегации из (указывается страна) в ресторане высшего класса 3. Организация обслуживания приема-фуршет на 120, 150, 180, 220 гостей в ресторане класса люкс по поводу презентации фирмы или проведения деловых переговоров 4. Организация обслуживания участников конференции, проживающих в гостинице, по типу «шведского стола» 5. Организация обслуживания народного гуляния «Масленица» в городском парке 6. Организация кейтеринг-обслуживания по случаю Дня Предпринимателя в загородной резиденции на 36, 72, 120 гостей 7. Организация обслуживания в ресторане при гостинице по меню континентального завтрака (европейского, русского) на 25, 50, 75, 100, 150, 200 проживающих 8. Организация обслуживания банкета-чая на 6, 12, 18 персон в честь празднования 8 Марта в традициях чаепития различных стран. 9. Организация обслуживания банкета-коктейля в баре высшего класса на 14, 28 мест 10. Организация выездного банкетного обслуживания на 100 гостей по случаю празднования юбилея театра 		
<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</p>	16	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МДК 02.01 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Организация обслуживания в организациях общественного питания», «Организация и технология обслуживания в барах» и лаборатории технологии приготовления пищи.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: блендер, кофеварка, образцы посуды, столовых приборов и столового белья.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: плиты, пароконвектомат, микроволновая печь, посуда.

Технические средства обучения: ПК

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебник. Кучер Л.С, Шкуратова Л.И. «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» - М.:Деловая литература, 2006

Дополнительные источники:

Федеральные законы и нормативные документы:

1. Закон РФ "О защите прав потребителей" (с изменениями и дополнениями от 17.12.99 Федеральный Закон № 212) в редакции 2010, М.: Омега-Л, 2010
2. Правила оказания услуг общественного питания. (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. ГОСТ Р 50762-09 "Общественное питание. Классификация предприятий"
4. ГОСТ Р 50764-09 "Услуги общественного питания. Общие требования"
5. ГОСТ Р 50935-09 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу"
ГОСТ Р 50647-07 "Общественное питание. Термины и определения"
6. Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000
7. Сборник нормативных и технологических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. -М.: Хлебпродинформ, 2001

8. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделия для предприятий общественного питания. — М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997
9. Журналы: "Питание и общество", "Ресторатор", "Ресторанный бизнес", "Ресторанные ведомости", "Вы и ваш ресторан", «Гостиница и ресторан»

Интернет - ресурсы:

1. www.russianfood.ru
2. www.pitportal.ru
3. www.restorante.com.ru
4. www.kulina.ru
5. www.gotovim.ru/recepts/snack
6. www.koolinar.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих».

Профессиональному модулю «Организация обслуживания в организациях общественного питания» должны предшествовать учебные дисциплины:

1. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
2. Безопасность жизнедеятельности
3. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
4. Профессиональный модуль ПМ.01 «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 образования в области организации обслуживания в предприятиях общественного питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 02.01
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 (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>1. Демонстрация элементов предварительной сервировки стола, сервировки к банкетам 2. Проведение расчетов и демонстрация навыков работы с Нормами оснащения организаций питания необходимым ассортиментом столовой посуды, стекла, приборов 3. Идентификация ассортимента посуды, приборов по виду материала 4. Идентификация ассортимента столовых приборов и приборов для порционирования 5. Демонстрация приемов складывания салфеток и размещения на столе скатертей и аксессуаров</p>	<p>Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных и практических работ, -контрольных работ по темам МДК; -тестовые контроли -зачеты по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля. Комплексный экзамен по профессиональному модулю</p>
<p>Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей</p>	<p>Документирование и ведение процессов обслуживания в соответствии с требованиями ГОСТа 50674-07 «Персонал общественного питания»</p>	<p>Защита курсовой работы</p>
<p>Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными</p>	<p>Проведение работ с документацией по расчету численности работников и составление графиков</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты практических работ Тестирование</p>

требованиями	выхода на работу	
Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	1. Разработка различных видов меню 2. Составление меню к различным видам банкетов 3 Оформление карт вин и коктейлей, а-ля карт	Текущий контроль в форме защиты практических работ Тестирование
Анализировать эффективность обслуживания потребителей	1. Анализ жалобной книги 2. Модернизация схем размещения столов и оборудования	Текущий контроль в форме защиты практических работ Тестирование
Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	1. Разработка мероприятий по улучшению обслуживания 2. Разработка мероприятий по переоснащению торгового зала предметами сервировки	Текущий контроль в форме защиты практических работ Тестирование

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 компетенции) общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять ей устойчивый интерес	- демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам практики; - участие в студенческих	Защита мультимедийных презентаций Тестирование Защита отчетов по итогам выполнения заданий Защита отчетов по итогам прохождения практики

	конференциях, конкурсах и т.п.	
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 в области организации обслуживания - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Защита рефератов, докладов Тестирование Защита отчетов по итогам прохождения практики
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации обслуживания	Защита рефератов, докладов Тестирование Защита отчетов по итогам прохождения практики
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации	Защита мультимедийных презентаций Тестирование Защита отчетов по итогам выполнения заданий Защита отчетов по итогам прохождения практики
Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- использование различных источников, включая электронные	Защита рефератов, докладов Тестирование Защита отчетов по итогам прохождения практики
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения и на производственной практике с	Защита мультимедийных презентаций Тестирование Защита отчетов

потребителями	членами трудового коллектива	по итогам выполнения заданий Защита отчетов по итогам прохождения практики
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы, работы коллектива подчиненных	Защита рефератов, докладов Тестирование Защита отчетов по итогам прохождения практики
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении ПМ	Защита мультимедийных презентаций Тестирование Защита отчетов по итогам выполнения заданий Защита отчетов по итогам прохождения практики
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области организации обслуживания в общественном питании	Защита презентаций Тестирование Защита отчетов по итогам выполнения заданий Защита отчетов по итогам прохождения практики
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением профессиональных знаний (для юношей)	- выполнение порученных профессиональных заданий при исполнении воинской обязанности	Тестирование