

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО:

Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства
Тюменской области»

О.Ю. Михайлова

подпись, печать

«19»



УТВЕРЖДЕНО:

Приказом директора ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
№ 109 от «30» 06 2020 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ
(базовая подготовка)**

Квалификация: Менеджер

Нормативный срок обучения: на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки специалистов среднего звена) составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014г. № 465 (зарегистрирован в Минюст России от 11.06.2014г. № 32672)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Рассмотрено на заседании педагогического совета ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
Протокол № 8 от «30» июня 2020г.

Авторы-разработчики:

1. Богданова С.Б., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
2. Ворон Е.Л., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
3. Воронова Л.Л., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
4. Григорьевская А.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
5. Гурьянова И.К., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
6. Денисова О.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
7. Егоров А.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
8. Зеленская С.В., руководитель УМО ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
9. Киселева Н.Р., заведующий отделением ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
10. Лаптева Т.В., заведующий отделением по УГС ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
11. Микушина О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
12. Мухутдинова С.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
13. Нестерова В.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
14. Осташева О.И., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
15. Савельева В.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
16. Сафарова Р.Ш., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
17. Скоробогатова Т.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
18. Стародуб И.В., методист ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
19. Титова И.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
20. Тюленева О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
21. Хазов Д.И., педагог-психолог ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
22. Чайкина О.Ю., старший методист ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
23. Черных Е.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
24. Юрасова М.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	6
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы подготовки специалистов среднего звена.....	6
1.2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена.....	9
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	9
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	9
2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	11
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	12
3.1. Учебный план	12
3.2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	27
4. Материально-техническое обеспечение реализации профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.....	29
4.1. Общие требования к организации образовательного процесса.....	29
4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	30
4.3. Информационное обеспечение обучения.....	31
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	32
4.5. Организация практики.....	32
5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена	33
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.....	33
5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.....	33
5.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	34
6. Приложения.....	35
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Рабочая программа ОГСЭ.01 Основы философии	
Приложение 3. Рабочая программа ОГСЭ.02 История	
Приложение 4.1. Рабочая программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский язык)	
Приложение 4.2. Рабочая программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (немецкий язык)	
Приложение 5. Рабочая программа ОГСЭ.04 Физическая культура	
Приложение 6. Рабочая программа ОГСЭ.05 Культура речи и этикет	
Приложение 7. Рабочая программа ЕН.01 Математика	
Приложение 8. Рабочая программа ОП.01 Экономика организации	
Приложение 9. Рабочая программа ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности	
Приложение 10. Рабочая программа ОП.03 Бухгалтерский учет	
Приложение 11. Рабочая программа ОП.04 Документационное обеспечение управления	
Приложение 12. Рабочая программа ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции	
Приложение 13. Рабочая программа ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности	
Приложение 14. Рабочая программа ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	
Приложение 15. Рабочая программа ОП.08 Иностранный язык в сфере	

профессиональной коммуникации

Приложение 16. Рабочая программа ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Приложение 17. Рабочая программа ОП.10 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)

Приложение 18. Рабочая программа ОП.11 Цифровая экономика

Приложение 19.1. Рабочая программа ОП.12 Финансовая грамотность физических лиц

Приложение 19.2. Рабочая программа ОП.12 Финансовая грамотность юридических лиц

Приложение 20. Рабочая программа ОП.13 Защита прав потребителей

Приложение 21.1. Рабочая программа ОП.14 Обслуживание потребителей организаций питания под руководством бармена

Приложение 21.2. Рабочая программа ОП.14 Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта

Приложение 22. Рабочая программа ОП.15 Практикум по компетенции «Ресторанный сервис»

Приложение 23. Рабочая программа ОП.16 Организация питания в гостиничных комплексах

Приложение 24. Рабочая программа ОП.17 Квередон-сервис

Приложение 25.1. Рабочая программа ОП.18 Оформление праздничного стола

Приложение 25.2. Рабочая программа ОП.18 Бариста

Приложение 25.3. Рабочая программа ОП.18 Кейтеринг

Приложение 26. Рабочая программа ОП.19 Основы проектной деятельности

Приложение 27.1. Рабочая программа ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

Приложение 27.2. Рабочая программа УП 01.01 Учебная практика

Приложение 27.3. Рабочая программа ПП 01.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Приложение 28.1. Рабочая программа ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Приложение 28.2. Рабочая программа УП 02.01 Учебная практика

Приложение 28.3. Рабочая программа ПП 02.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Приложение 29.1. Рабочая программа ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Приложение 29.2. Рабочая программа УП 03.01 Учебная практика

Приложение 29.3. Рабочая программа ПП 03.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Приложение 30.1. Рабочая программа ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Приложение 30.2. Рабочая программа УП 04.01 Учебная практика

Приложение 30.3. Рабочая программа ПП 04.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Приложение 31.1.1. Рабочая программа ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Официант»

Приложение 31.1.2. Рабочая программа УП 05.01 Учебная практика

Приложение 31.1.3. Рабочая программа ПП 05.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Приложение 32. Рабочая программа ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)

Приложение 33. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 34. Фонды оценочных средств

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки специалистов среднего звена) Государственного автономного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий» (далее ОПОП СПО) – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

ОПОП СПО составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014г. № 465 (зарегистрирован в Минюст России от 11.06.2014г. № 32672).

ОПОП СПО определяет объем и содержание СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - программа) составляют:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014г. № 465, зарегистрирован в Минюст России от 11.06.2014г. № 32672;

нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации:

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении Перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014г. №74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при

реализации образовательных программ»;

– Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования / среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010г. №12-696);

– Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015г. № 06-846);

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министерства образования и науки РФ от 22 января 2015г. № ДЛ-1/05вн);

иные нормативно-правовые акты:

– Устав ГАПОУ ТО «ТКПСТ»;

– Локальные акты образовательного учреждения.

При разработке основной профессиональной образовательной программы использованы:

1. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);

2. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94);

3. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД, ОК 029-2001);

4. Общероссийский классификатор занятий (ОКЗ, ОК 010-2014 (МСКЗ-08);

5. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015г. № 910н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/ бармен»;

6. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015г. № 283н «Об утверждении профессионального стандарта «Сомелье/ Кавис»;

7. Закон РФ от 07 февраля 1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

8. Распоряжение Правительства РФ от 29 января 2019г. № 98-р «Об утверждении Программы по антикоррупционному просвещению обучающихся на 2019 год»;

9. Распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017г. № 2039-р «Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в РФ 2017-2023 гг.»;

10. Национальная программа «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденной Протоколом заседания президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам от 04 июня 2019 г. № 7;

11. Распоряжение Правительства РФ от 28 июля 2017 г. № 1632-р «Об утверждении Программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;

12. Примерная программа по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilUM»), разработана на основании решения Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilUM»);

13. Спецификация стандарта WORLDSKILLS (WSSS) по компетенции «Ресторанный сервис».

1.2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы – менеджер.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой:

– на базе среднего общего образования – 4482 часа.

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 43.02.01

Организация обслуживания в общественном питании при очной форме получения образования:

– на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

– организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- услуги организаций общественного питания;
- процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
- продукция общественного питания; первичные трудовые коллективы.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВД.1 Организация питания в организациях общественного питания

- ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
- ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей
- ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа
- ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

ВД.2 Организация обслуживания в организациях общественного питания

- ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
- ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
- ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными 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

ВД.3 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

- ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания
- ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт
- ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией

ВД.4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг
- ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания
- ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания

ВД.5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Официант»

- ПК 5.1. *Выполнять сервировку столов организации питания*
- ПК 5.2. *Встречать потребителей организации питания и принимать заказы от них*

ПК 5.3. Подавать готовые блюда и напитки, заказанные потребителями организации питания

ПК 5.4. Проводить расчеты с потребителями организации питания за сделанные заказы

ПК 5.5. Обслуживать массовые мероприятия в организациях питания

Общие компетенции выпускника

Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Региональные компетенции выпускника:

РК 1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.

СК 1. Качественно анализировать собранную информацию и выделять все факторы, влияющие на проблему.

СК 2. Стремиться к минимизации тайм-киллеров в своем графике.

СК 3. Структурировать предоставляемую информацию от общего к частному, от проблемы к решению.

СК 4. Определять, какой информации не хватает для четкого понимания ситуации.

СК 5. Достигать своих целей, принимая во внимание цели оппонентов

СК 6. Оцениваете возможные риски и последствия выбранных решений

СК 7. Определяет целевую аудиторию в соответствии с потребностями клиентов.

СК 8. Формирует ценовую политику в соответствии с особенностями производства, прямыми и косвенными затратами, рентабельности системой налогообложения, ценовой политикой конкурентов.

СК 9. Владеет коммуникативными навыками работы с различными категориями клиентов (деловое общение).

СК 10. Владеет техниками активных продаж.

СК 11. Умеет определять степень результативности продаж.

СК 12. Умеет определять отраслевую специфику потенциальных участников рынка.

СК 13. Оценивает финансовые возможности предприятия.

СК 14. Устанавливает взаимодействие (поиск посредников) и хозяйственные связи между странами.

Цифровые компетенции:

ЦК 01 Командная работа

ЦК 02 Самоорганизация при решении задач

ЦК 03 Следование принципам безопасности, ответственности и этики

ЦК 04 Поиск, обработка и обмен информацией

ЦК 05 Решение комплексных задач и принятие решений

Ключевые компетенции цифровой экономики:

ККЦЭ 1. Коммуникация и кооперация в цифровой мультикультурной среде

ККЦЭ 2. Саморазвитие в условиях неопределенности

ККЦЭ 3. Креативное мышление

ККЦЭ 4. Управление информацией и данными.

2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках ППССЗ**специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование, осваивают профессию рабочего в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности.

В рамках ОПОП ППССЗ предусмотрено выполнение работ по профессии:

– профессия 16399 Официант.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

В соответствии со Статьей 2 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, программами учебных и производственных практик, иными материалами, а также оценочными и методическими материалами.

3.1. Учебный план

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям (Приложение 1).

Учебный план разработан на основе ФГОС СПО по специальности с учетом распределения часов вариативной части циклов ППССЗ.

Вариативная часть ОПОП составляет 900/1350 часов обязательной аудиторной /максимальной нагрузки и распределена следующим образом:

Наименование	Обоснование	Количество часов вариативной части		
		Максимальной учебной нагрузки	Обязательной учебной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
<i>ОГСЭ.05 Культура речи и этикет</i>	Учебная дисциплина включена в учебный план с целью учёта требований Профессионального стандарта «Официант/ бармен», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910н, Технического описания компетенции Ресторанный сервис (Ворлдскиллс Россия, 2017 г.). Обучающийся должен знать: – правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания (ПС); – важность общего впечатления от посещения; – теорию публичных выступлений (ПС). Уметь: – соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подачи меню, обслуживании потребителей, проводах потребителей (ПС); – представиться гостям в профессиональной манере (WS); – всегда проявлять вежливость и обходительность (WS); – коллег и работодателя этикета (WS).	48	12	20
ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности	С целью учета требований Распоряжения Правительства РФ от 29.01.2019г. № 98-р «Об утверждении Программы по антикоррупционному просвещению обучающихся на 2019 год». В соответствии с Методическими рекомендациями по воспитанию антикоррупционного мировоззрения у	6	2	2

	<p>школьников и студентов, рекомендованных Письмом Министерства образования и науки РФ от 03.08.2015г. № 08-1189.</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – о формировании личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды, о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проявлять нетерпимость к коррупционному поведению, уважительно относиться к праву и закону; – выявлять обстоятельства, способствующие преступности, в том числе коррупции. 			
<p><i>ОП.10 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)</i></p>	<p>Учебная дисциплина включена в учебный план в соответствии с решением Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfiLUM»)</p> <p>В процессе изучения учебной дисциплины у обучающегося формируется региональная компетенция:</p> <p>PK1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путём разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.</p> <p>SK 1. Качественно анализировать собранную информацию и выделять все факторы, влияющие на проблему.</p> <p>SK 2. Стремиться к минимизации тайм-киллеров в своем графике.</p> <p>SK 3. Структурировать предоставляемую информацию от общего к частному, от проблемы к решению.</p> <p>SK 4. Определять, какой информации не хватает для четкого понимания ситуации.</p> <p>SK 5. Достигать своих целей, принимая во внимание цели оппонентов.</p> <p>SK 6. Оцениваете возможные риски и последствия выбранных решений.</p> <p>SK 7. Определяет целевую аудиторию в соответствии с потребностями клиентов.</p> <p>SK 8. Формирует ценовую политику в соответствии с особенностями производства, прямыми и косвенными затратами, рентабельности системой налогообложения, ценовой политикой конкурентов.</p> <p>SK 9. Владеет коммуникативными навыками работы с различными категориями клиентов (деловое общение).</p> <p>SK 10. Владеет техниками активных продаж.</p>	72	18	18

	<p>СК 11. Умеет определять степень результативности продаж.</p> <p>СК 12. Умеет определять отраслевую специфику потенциальных участников рынка.</p> <p>СК 13. Оценивает финансовые возможности предприятия.</p> <p>СК 14. Устанавливает взаимодействие (поиск посредников) и хозяйственные связи между странами.</p> <p>ЦК 01 Командная работа.</p> <p>ЦК 02 Самоорганизация при решении задач.</p> <p>ЦК 03 Следование принципам безопасности, ответственности и этики.</p> <p>ЦК 04 Поиск, обработка и обмен информацией.</p> <p>ЦК 05 Решение комплексных задач и принятие решений.</p>			
<i>ОП.11 Цифровая экономика</i>	<p>Учебная дисциплина включена в учебный план с целью реализации Национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденной протоколом заседания президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам от 04.06.2019 г. № 7.</p> <p>В процессе изучения учебной дисциплины у обучающегося формируются компетенции:</p> <p>РК1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путём разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.</p> <p>ККЦЭ 1. Коммуникация и кооперация в цифровой мультикультурной среде.</p> <p>ККЦЭ 2. Саморазвитие в условиях неопределенности.</p> <p>ККЦЭ 3. Креативное мышление.</p> <p>ККЦЭ 4. Управление информацией и данными.</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия цифровой экономики; – базовые понятия ключевых цифровых технологий; – основы правового регулирования вопросов использования и внедрения цифровых технологий; – государственную политику, направленную на цифровизацию экономики, роли региональных органов власти и органов местного самоуправления в развитии цифровой экономики; – виды и структуру бизнес-планов; – этапы составления бизнес-план. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильно моделировать ситуацию с учетом особенностей цифровой экономики, выделять и соотносить негативные и позитивные факторы цифровой трансформации, определять степень их воздействия на макро- и микроэкономические показатели, на возможности ведения бизнеса; 	54	18	18

	<ul style="list-style-type: none"> – применять современные экономико-математические методы; – составлять бизнес-план. 			
<p><i>Дисциплина по выбору:</i> <i>ОП.12</i> <i>Финансовая грамотность физических лиц / ОП.12</i> <i>Финансовая грамотность юридических лиц</i></p>	<p>Учебная дисциплина включена в учебный план с целью реализации Стратегии повышения финансовой грамотности в РФ 2017-2023 гг., утвержденной Распоряжением Правительства Российской Федерации от 25.09.2017 г. № 2039-р.</p> <p>В соответствии с Методическими рекомендациями по разработке и реализации программы курса в общеобразовательных организациях обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экономические явления и процессы общественной жизни; – структуру семейного бюджета и экономику семьи; – депозит и кредит; – накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане; – расчетно-кассовые операции; – хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания; – пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений; – виды ценных бумаг; – сферы применения различных форм денег; – основные элементы банковской системы; – виды платежных средств; – страхование и его виды; – налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация); – правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг; – признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; – применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; – сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; – грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; – анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников 	54	18	18

	<p>различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; - приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты; - определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс; - применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; - использовать банковские карты, электронные деньги; - пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом; - применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; - выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности; - применять знания о депозите, управления рисками при депозите, о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита; - определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию; - оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом. 			
<p><i>ОП.13 Защита прав потребителей</i></p>	<p>Учебная дисциплина введена в учебный план в соответствии с региональными требованиями работодателей к применению положений Закона РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. № 2300-1.</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - права потребителей; - права и обязанности изготовителя (исполнителя, продавца); - ответственность изготовителя (исполнителя, продавца); - функции Федерального государственного надзора в области защиты прав потребителей. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативно-правовыми актами, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей, судебными материалами; 	<p>54</p>	<p>18</p>	<p>18</p>

	применять правовые нормы законодательства в области защиты прав потребителей при решении производственных ситуаций			
<u>Дисциплина по выбору:</u> <i>ОП.14 Обслуживание потребителей организаций питания под руководством бармена/ ОП.14 Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта</i>	<p>Учебная дисциплина ОП.14 Обслуживание потребителей организаций питания под руководством бармена включена в учебный план с целью учёта требований Проффессионального стандарта «Официант/ бармен», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910н, Технического описания компетенции «Ресторанный сервис» (Ворлдскиллс Россия, 2017 г.).</p> <p>Обучающийся должен</p> <p>Выполнять трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара к обслуживанию (ПС); - нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду (ПС); - подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена (ПС); - приготовление и оформление закусок по заданию бармена (ПС); - приготовление чая, кофе, молочных коктейлей по заданию бармена (ПС); - помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче (ПС); - помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче (ПС); - уборка использованной барной посуды со столов бара и с барной стойки (ПС); - сбор, сдача отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры (ПС); - упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена (ПС); <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организаций питания (ПС); - правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию (ПС); - правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд (ПС); - технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей (ПС); - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, к условиям их хранения (ПС); - правила пользования сборниками рецептов приготовления закусок и напитков (ПС); - правила личной подготовки бармена к обслуживанию (ПС); 	168	32	80

	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания (ПС); – ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков в меню ресторана (WS); – ассортимент дополнений к алкогольным и безалкогольным напиткам (WS); – способы хранения вин (WS). <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – производить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию (ПС); – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков (ПС); – аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков (ПС); – готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления (ПС); – эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (ПС); – выполнять санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда (ПС); – распознать на вид и запах ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров (WS); – проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации (ПС). <p>Учебная дисциплина ОП.14 Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта введена в учебный план в соответствии с требованиями Профессионального стандарта «Официант/бармен», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910н).</p> <p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания (ПС); – подготовка столовой посуды и приборов, столового белья (ПС); – предварительная сервировка столов посудой и приборами (ПС); – накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам (ПС); – помощь официанту при подаче блюд и напитков (ПС); – прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта (ПС); 			
--	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – уборка столов в залах организации питания (ПС). Обучающийся должен знать: – нормативно-правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организаций питания(ПС); – правила личной подготовки официанта к обслуживанию (ПС); – правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе (ПС); – способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания (ПС); – технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами (ПС); – характеристика столовой посуды, приборов и столового белья (ПС); – правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд (ПС); – правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд (ПС); – правила и техника уборки использованной посуды (ПС); – правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания (ПС); – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания (ПС). Уметь: – готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов (ПС); – соблюдать стандарты чистоты в зале питания (ПС); – протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью (ПС); – производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам (ПС); – подавать блюда и напитки под руководством официанта (ПС); – проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме (ПС); – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания (ПС); – соблюдать личную гигиену и требования охраны труда (ПС). 			
<p><i>ОП.15</i> <i>Практикум по</i></p>	<p>Учебная дисциплина включена в учебный план в соответствии с комплект оценочной</p>	<p>171</p>	<p>10</p>	<p>116</p>

<p>компетенции «Ресторанный сервис»</p>	<p>документации для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 35 «Ресторанный сервис» (2020 г.)</p> <p>Раздел Спецификации стандарта компетенции: 1. Организация и управление работой».</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - представиться гостям в профессиональной манере; - продемонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя; - эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ; - неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности; - эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду; - реагировать на внештатные ситуации и эффективно решать проблемы по мере их поступления; - расставлять приоритеты, особенно при обслуживании нескольких столов. <p>Раздел Спецификации стандарта компетенции: 2. Навыки обслуживания и общения с гостями.</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания; - на основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню; - точно записать заказы гостей; - выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей; - эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки; - всегда проявлять вежливость и обходительность; - проявлять внимание без назойливости; - уточнить у гостей, все ли в порядке; - проследить, чтобы стол был сервирован правильно; - эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются; - эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении; - замечать любые особые потребности гостя и реагировать на них; - эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов; - принести счет, провести платеж и проводить гостей. 			
---	---	--	--	--

	<p>Раздел Спецификации стандарта компетенции: 5. Сервировка напитков. Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков; - приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т. д.; - приготовить алкогольный и безалкогольный авторский кофейный напиток по списку ингредиентов; - приготовить и сервировать разные чаи; - предложить «серебряный сервис» для чая, кофе и сопутствующих продуктов; - приготовить и сервировать алкогольный коктейль на основе кофе; - сервировать чай и кофе на банкетах и приемах; - подать маленькие печенья или засахаренные фрукты при необходимости. <p>6. Сервис алкогольных и безалкогольных напитков. Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовить зону обслуживания к сервировке алкогольных и безалкогольных напитков; - выбрать стеклянную посуду и дополнения для продажи и сервировки алкогольных и безалкогольных напитков; - придерживаться высочайших стандартов гигиены и чистоты при продаже и сервировке алкогольных и безалкогольных напитков; - сервировать алкогольные напитки в соответствии с местным законодательством в отношении систем измерения, возраста гостей, времени и места сервировки; - разлить напитки из бутылок, например, пиво и сидр; - отмерять напитки с использованием подходящих систем измерения; - приготовить, сервировать и убрать алкогольные и безалкогольные напитки при разных стилях обслуживания: за столом; прием с напитками; - приготовить и сервировать разные коктейли, включая: взболтанные, взбитые, слоистые, смешанные, смешанные путем совместного растирания ингредиентов, безалкогольные; - распознать на вид и запах ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров; - приготовить собственные алкогольные и безалкогольные коктейли по списку ингредиентов. 			
<p><i>ОП.16 Организация питания в</i></p>	<p>Учебная дисциплина включена в учебный план в соответствии с требованиями работодателей (ТР).</p>	<p>126</p>	<p>28</p>	<p>56</p>

<p><i>гостиничных комплексах</i></p>	<p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификации гостиничных комплексов и их структур (ТР); - видов меню в гостиничных комплексах (ТР); - ассортимента продукции бара и буфета в гостиничных комплексах (ТР); - требований к сервировке столов в гостиничных комплексах (ТР). - правил обслуживания иностранных туристов (ТР); - правил обслуживания в гостиничных номерах (ТР). <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные способы и приемы приготовления блюд и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания в гостиничных комплексах (ТР); - применять различные методы обслуживания, в том числе иностранных туристов (ТР); - соблюдать порядок обслуживания в гостиничных номерах (ТР). 			
<p><i>ОП.17 Квередон-сервис</i></p>	<p>Учебная дисциплина включена в учебный план с целью учёта содержания Технического описания компетенции «Ресторанный сервис» (Ворлдскиллс Россия, 2017 г., (WS), в соответствии с требованиями работодателей (ТР).</p> <p>Формирование умений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания, например (WS): <p>«Bistro service» «Silver service» (еда раскладывается на блюда у столика гостя) «Banquet service»</p> <p>Сервировка еды с тележки.</p> <ul style="list-style-type: none"> - создавать атмосферу ресторана (WS); - траншировать и филетировать блюда (WS); - использовать технологию фондю (WS); - использовать технологию фламбирования (WS); - порционировать и доводить до готовности блюда, а присутствия потребителей (WS); - демонстрировать соответствующие элементы шоу способом Silver, Gueridon Service (WS). <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии транширования, филетирования, фламбирования блюд (ТР); - способы подачи блюд Silver, Gueridon Service (ТР). 	<p>153</p>	<p>32</p>	<p>70</p>
<p><u>Дисциплины по выбору:</u></p>	<p>Учебная дисциплина ОП.18 Оформление праздничного стола включена в учебный план с целью учёта требований Технического описания</p>	<p>54</p>	<p>12</p>	<p>24</p>

<p>ОП.18 Оформление праздничного стола/ ОП.18 Бариста/ ОП.18 Кейтеринг</p>	<p>компетенции «Ресторанный сервис» (Ворлдскиллс Россия, 2017 г.). Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент стандартного ресторанный оборудования и материалов, включая (WS): • Столовые приборы; • Посуду; • Стеклянную посуду; • Столовое белье; • Мебель. <p>– назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе (WS);</p> <p>– важность презентации и внешнего вида ресторана (WS);</p> <p>– факторы, способствующие созданию нужной атмосферы и настроения в ресторане (WS).</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сервировать стол и подготовить украшения для него (WS); – обеспечить чистоту и порядок в помещении (WS); – должным образом подготовить ресторан к блюдам, которые будут поданы (WS); – расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей (WS); – сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей (WS); – продумать способы сворачивания салфеток для разных сервировок и поводов (WS); – подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню (WS); – подготовить столы для обслуживания по системе шведский стол, включая столовое белье (WS); – организовать и подготовить банкетный зал для разных форматов обслуживания (WS); – организовать и подготовить различные вспомогательные поверхности, например, приставные столики, кладовые, а также гарниры и специи к позициям в меню (WS). 			
	<p>Учебная дисциплина ОП.18 Бариста введена в учебный план в соответствии с Профессиональным стандартом «Сомелье/Кавис», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 года № 283н, Техническим описанием компетенции «Ресторанный сервис» (2017 г.). Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания (ПС); 			

	<ul style="list-style-type: none"> - перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т.д. (ПС); - необходимые дополнения к напиткам (ПС); - тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков (ПС); - наименования подходящих спиртных напитков и ликеров для алкогольных коктейлей на основе кофе (ПС); - способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования (ПС). <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков (WS); - подавать и убирать различные виды кофе (ПС); - приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т.д. (ПС); - сервировать кофе на банкетах и приемах (ПС); - владеть методами оценки оптимального ассортимента чая, кофе с учетом потребительских предпочтений и концепции предприятия питания (ПС). <p>Учебная дисциплина ОП.18 Кейтеринг – технологии в ресторанном деле введена в учебный план в соответствии с требованиями работодателей (ТР).</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды кейтеринга (ТР); - особенности оказания подрядных услуг по организации питания сотрудников предприятий и организаций (ТР); - ресторанное обслуживание вне стационарных помещений (ТР). <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять кейтеринг – технологии в процессе предоставления ресторанных услуг (ТР). 			
<p><i>ОП.19 Основы проектной деятельности</i></p>	<p>Учебная дисциплина ОП.19 Основы проектной деятельности включена в учебный план с целью учета региональных требований работодателей к изучению процесса организации проектной деятельности в отрасли.</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы теории речевой коммуникации, правила организации речевой деятельности в соответствии с конкретными ситуациями общения; - факторы, влияющие на самоорганизацию и самообразование в области профессиональной деятельности; 	<p>54</p>	<p>18</p>	<p>18</p>

	<p>– жизненный цикл проектов.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – устанавливать речевой контакт и обмениваться информацией с членами коллектива; – планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов анализа, оценивать и прогнозировать последствия своей социальной и профессиональной деятельности; – проводить сбор и анализ данных для решение проектной задачи, прототипирования, макетирования, тестирования разработки; – разрабатывать отчетную документацию и проводить финальную презентацию проекта 			
МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания	<p>В междисциплинарный курс включены часы с целью реализации требований Технического описания компетенции «Ресторанный сервис» (2017 г.).</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – важность атмосферы ресторана для формирования общего впечатления от посещения (WS); – важность общего впечатления от посещения (WS); – роль официанта в увеличении объемов продаж (WS); – тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков (WS); – технику и стили сервировки напитков (WS). <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду (WS); – приготовить, сервировать и убрать алкогольные и безалкогольные напитки при разных стилях обслуживания: за столом, прием с напитками (WS); – подавать еду в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню (WS). 	66	22	22
МДК.02.02 Психология и этика профессиональной деятельности	<p>В междисциплинарный курс включены часы с целью реализации требований Технического описания компетенции «Ресторанный сервис» (2017 г.).</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – этику в отрасли общественного питания (WS); – важность эффективной коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами (WS). <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – всегда поступать честно и этично в отношении гостей (WS); – эффективно работать в команде и сотрудничать с другими отделами ресторана (WS); 	15	2	8

	<ul style="list-style-type: none"> – выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей (WS); – эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки (WS); – эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются (WS); – эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении (WS); – эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов (WS); – замечать любые особые потребности гостя и реагировать на них (WS). 			
<p><u>МДК по выбору:</u> МДК.05.01 Выполнение работ по профессии «Официант»</p>	<p>В междисциплинарный курс МДК.05.01 Выполнение работ по профессии «Официант» включены часы с целью реализации требований Профессионального стандарта «Официант/бармен», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910н.</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания (ПС); – правила личной подготовки официанта к обслуживанию (ПС); – правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе (ПС); – способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания (ПС); – технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами (ПС); – характеристика столовой посуды, приборов и столового белья (ПС); – правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд (ПС); – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд (ПС); – правила и технику уборки использованной посуды (ПС); – правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания (ПС); – правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания (ПС). <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов (ПС); 	255	66	104

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать стандарты чистоты в зале питания (ПС); - протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью (ПС); - проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам (ПС); - подавать блюда и напитки под руководством официанта (ПС); - проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме (ПС); - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания (ПС); - соблюдать личную гигиену и правила охраны труда (ПС). 			
Итого		1350	900	

3.2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла:

Рабочая программа ОГСЭ.01 Основы философии (приложение 2)

Рабочая программа ОГСЭ.02 История (приложение 3)

Рабочая программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский язык) (приложение 4.1)

Рабочая программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (немецкий язык) (приложение 4.2)

Рабочая программа ОГСЭ.04 Физическая культура (приложение 5)

Рабочая программа ОГСЭ.05 Культура речи и этикет (приложение 6)

Рабочие программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла:

Рабочая программа ЕН.01 Математика (приложение 7)

Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин:

Рабочая программа ОП.01 Экономика организации (приложение 8)

Рабочая программа ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности (приложение 9)

Рабочая программа ОП.03 Бухгалтерский учет (приложение 10)

Рабочая программа ОП.04 Документационное обеспечение управления (приложение 11)

Рабочая программа ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции (приложение 12)

Рабочая программа ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности (приложение 13)

Рабочая программа ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда (приложение 14)

Рабочая программа ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации (приложение 15)

Рабочая программа ОП.09 Безопасность жизнедеятельности (приложение 16)

Рабочая программа ОП.10 Основы предпринимательской деятельности (*Расширяем горизонты. ProfilUM*) (приложение 17)

Рабочая программа ОП.11 Цифровая экономика (приложение 18)

Рабочая программа ОП.12 Финансовая грамотность физических лиц (приложение 19.1)

Рабочая программа ОП.12 Финансовая грамотность юридических лиц (приложение 19.2)

Рабочая программа ОП.13 Защита прав потребителей (приложение 20)

Рабочая программа ОП.14 Обслуживание потребителей организаций питания под руководством бармена (приложение 21.1)

Рабочая программа *ОП.14 Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта* (приложение 21.2)

Рабочая программа *ОП.15 Практикум по компетенции «Ресторанный сервис»* (приложение 22)

Рабочая программа *ОП.16 Организация питания в гостиничных комплексах* (приложение 23)

Рабочая программа *ОП.17 Квередон-сервис* (приложение 24)

Рабочая программа *ОП.18 Оформление праздничного стола* (приложение 25.1)

Рабочая программа *ОП.18 Бариста* (приложение 25.2)

Рабочая программа *ОП.18 Кейтеринг* (приложение 25.3)

Рабочая программа *ОП.19 Основы проектной деятельности* (приложение 26)

Рабочие программы профессиональных модулей:

Рабочая программа ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания (приложение 27.1)

Рабочая программа УП 01.01 Учебная практика (приложение 27.2)

Рабочая программа ПП 01.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 27.3)

Рабочая программа ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания (приложение 28.1)

Рабочая программа УП 02.01 Учебная практика (приложение 28.2)

Рабочая программа ПП 02.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 28.3)

Рабочая программа ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания (приложение 29.1)

Рабочая программа УП 03.01 Учебная практика (приложение 29.2)

Рабочая программа ПП 03.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 29.3)

Рабочая программа ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания (приложение 30.1)

Рабочая программа УП 04.01 Учебная практика (приложение 30.2)

Рабочая программа ПП 04.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 30.3)

Рабочая программа ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Официант» (приложение 31.1.1)

Рабочая программа УП 05.01 Учебная практика (приложение 31.1.2)

Рабочая программа ПП 05.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 31.1.3)

Рабочая программа ПДП.00 Производственная практика (преддипломная) (приложение 32)

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

4.1. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация ППССЗ осуществляется ГАПОУ ТО «ТКПСТ» на государственном языке Российской Федерации.

Колледж самостоятельно разрабатывает и утверждает ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО.

Перед началом разработки ППССЗ колледж определил ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание образовательной программы, разрабатываемой колледжем совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППССЗ колледж:

- использовал объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, и вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

- определил для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессию 16399 Официант;

- ежегодно обновляет ППССЗ с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО;

- в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулировал требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

- обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

- обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

- формирует социокультурную среду, создает условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- в целях реализации компетентностного подхода предусматривает использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Колледж имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются колледжем из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются колледжем.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

ГАПОУ ТО «ТКПСТ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
математики;
иностранного языка;
правового обеспечения профессиональной деятельности;
технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
физиологии питания и санитарии;
товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
экономики и финансов;
организации и технологии отрасли;
организации обслуживания в организациях общественного питания;
организации и технологии обслуживания в барах;

менеджмента и управления персоналом;
маркетинга;
психологии и этики профессиональной деятельности;
бухгалтерского учета;
документационного обеспечения управления;
безопасности жизнедеятельности;
стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Лаборатории:

информационно-коммуникационных технологий;
технологии приготовления пищи.

Мастерские:

по компетенции «Ресторанный сервис».

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

– выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

– освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.3. Информационное обеспечение обучения

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть Интернет).

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

4.5. Организация практики

При реализации ОПОП ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Порядок организации и проведения практики обучающихся определяется Положением о практике обучающихся, осваивающих ОПОП СПО, утвержденным приказом Минобрнауки России от 18.04.2013г. № 291.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Программы практик разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно и являются составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Направление на практику оформляется приказом директора Колледжа с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики. При прохождении практики на предприятиях, в учреждениях и организациях, работники которых подлежат обязательным медицинским осмотрам, обучающиеся перед началом и в период прохождения практики проходят медицинские осмотры. Производственная практика проводится на предприятиях, соответствующих профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между организацией и колледжем под руководством преподавателей профессионального цикла и руководителей предприятий.

5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения ОПОП ППСЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль подразумевает регулярную проверку уровня освоения обучающимися содержания дисциплины (междисциплинарного курса, вариативного курса) и способствует успешному овладению учебным материалом, умениями и компетенциями в разнообразных формах аудиторной работы, и в процессе внеаудиторной подготовки (домашнее задание, самостоятельное изучение и т.п.). Текущий контроль предполагает оценку результатов усвоения обучающимися определенной темы или раздела программы.

При планировании и осуществлении текущего контроля педагоги колледжа отдают предпочтение практическим методам педагогического контроля, позволяющим максимально приблизить содержание контрольных заданий и процедуру их выполнения к условиям будущей профессиональной деятельности.

Уровень подготовки обучающихся оценивается в баллах: 5 – отлично; 4 – хорошо; 3 – удовлетворительно; 2 – неудовлетворительно.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ОПОП СПО.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

ГИА осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968.

Программа ГИА разрабатывается ведущей предметно-цикловой комиссией по специальности и утверждается директором колледжа после предварительного согласования с работодателями и обсуждения на заседании Педагогического совета. Программа государственной итоговой аттестации определяет:

- вид государственной итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации; - сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- тематику и объем ВКР;
- необходимые материалы для выполнения ВКР;
- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- формы проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

ГИА выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

5.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы.

Темы выпускных квалификационных работ определяются колледжем. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за обучающимися тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 21.1
к ОПОП ПСССЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в
общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

*ОП.14 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ ПОД
РУКОВОДСТВОМ БАРМЕНА*

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 г. №465, зарегистрированном в Минюсте России 11.06.2014 № 32672, с целью учёта требований Профессионального стандарта Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910н), Технического описания компетенции Ресторанный сервис (Ворлдскиллс Россия, 2017 г.).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Воронова Лариса Леонидовна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 26.06.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины ОП.14 Обслуживание потребителей организаций питания под руководством бармена является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (вариативная часть).

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен выполнять трудовые действия:

- подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара к обслуживанию (ПС);
- нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду (ПС);
- подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена (ПС);
- приготовление и оформление закусок по заданию бармена (ПС);
- приготовление чая, кофе, молочных коктейлей по заданию бармена (ПС);
- помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче (ПС);
- помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче (ПС);
- уборка использованной барной посуды со столов бара и с барной стойки (ПС);
- сбор, сдача отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры (ПС);
- упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена (ПС);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- производить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию (ПС);
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков (ПС);
- аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков (ПС);
- готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления (ПС);
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (ПС);
- выполнять санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда (ПС);
- распознать на вид и запах ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров (WS);
- проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации (ПС).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- нормативно-правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию (ПС);
- правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд (ПС);
- технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей (ПС);
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, к условиям их хранения (ПС);

- правила пользования сборниками рецептур приготовления закусок и напитков (ПС);
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию (ПС);
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания (ПС);
- ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков в меню ресторана (WS);
- ассортимент дополнений к алкогольным и безалкогольным напиткам (WS);
- способы хранения вин (WS).

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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 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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 168 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 112 часов; самостоятельной работы обучающегося 56 часов.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.14 Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта	Учебная дисциплина введена в учебный план в соответствии с требованиями Профессионального стандарта Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н).	168	32	80

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	168
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	112
в том числе:	
практические занятия	80
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	56
в том числе:	
подготовка и защита докладов, рефератов, презентаций	6
составление конспектов по темам	20
составление таблиц	18
составление схем	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (2 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14 Обслуживание потребителей организаций питания под руководством бармена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация подготовки бара к обслуживанию потребителей		26	
Тема 1.1. Виды и характеристика баров.	Содержание учебного материала	2	2
	Предмет, цели, задачи основные понятия. Охрана труда. Требования, предъявляемые к бармену.		
	Основные типы баров и их классификация. Бары: назначение, классификация, характеристика, особенности, перечень услуг, формы обслуживания, характеристика и функции обслуживающего персонала.	2	2
	Обслуживающий персонала: бармен, барист, барбек (помощник бармена): функции, профессиональная подготовка, личные качества, внешний вид.	2	2
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 1. Составление таблицы сравнительной характеристики баров. Установление класса бара, организационно-правовые формы, состав помещений.		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 1. Составить требования, предъявляемые к бармену.	2	-
	Самостоятельная работа № 2. Конспектирование дополнительной литературы по теме «Назначение и принципы размещения баров».	2	-
	Самостоятельная работа № 3. Составить схему «Классификация баров».	2	-
	Самостоятельная работа № 4. Конспектирование дополнительной литературы по теме «Характеристика баров разных групп по перечню услуг, формам».	2	-
	Самостоятельная работа № 5. Конспектирование дополнительной литературы по теме «Организация снабжения баров.	2	-
Самостоятельная работа № 6. Подготовить презентацию: «Национальные бары г. Тюмени»	4		
Тема 1.2. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара.	Содержание учебного материала	2	2
	Торговые помещения бара: определение, виды, назначения, характеристика, планировочные решения, комплексные решения интерьера, освещение, вентиляция, оснащение. Барная стойка: понятие, назначение, виды, конструктивные особенности, современный дизайн. Размещение кассовой машины за стойкой бара. Использование в барах современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформления заявок на продукцию бара.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение. Оснащение баров кофемолками, кофемашинами, ледогенераторами, холодильниками, установками по разливу пива (драфт), фильтрами для очистки воды, аппаратом для смешивания сиропов с газом и водой (постмиксом), посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, соковыжималки. Вспомогательные помещения бара: виды, назначения, организация работы, связь с рабочим местом бармена.	2	2
	Меню бара: особенности, правила составления и оформления, особенности составления и оформления карты вин и коктейлей бара. Роль сомелье в их разработке.	2	2
	Барная мебель. Инвентарь бара, буфета. Перечень инвентаря в зависимости от типа бара. Назначение инвентаря и требования к нему. Инвентарь, необходимый для правильной организации труда бармена. Посуду бара. Ассортимент барной посуды, краткая характеристика, особенности, формы, емкости, правил сервировки.	2	2
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 2. Заполнение таблицы «Барная мебель, характеристика и назначение».	2	-
	Практическое занятие № 3. Подбор оборудования, барного инвентаря для рабочего места	2	-
	Практическое занятие № 4. Идентификация посуды, приборов, барного инвентаря по натуральным образцам.	2	-
	Практическое занятие № 5. Идентификация барного инвентаря по натуральным образцам.	2	-
	Практическое занятие № 6. Составление карты вин и коктейлей для бара.	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся	2	-
	Самостоятельная работа № 7. Подготовить сообщение: «Основные мероприятия по активизации и улучшению рекламной деятельности в предприятиях питания»		
	Самостоятельная работа № 8. Составить схему: «Стационарное оборудование бара»	4	-
	Раздел 2. Организация обслуживания потребителей бара, и эксплуатация в процессе работы инвентаря, оборудования бара.	8	
Тема 2.1 Подготовка бара к обслуживанию	Содержание учебного материала	2	2
	Санитарно- гигиеническая уборка зала и барной стойки. Расстановка мебели в зале. Организация контроля наличия и режима хранения продуктов, напитков, в соответствии лимиту. Правила подготовки посуды, барного инвентаря, компонентов, льда, расходных материалов к работе. Организация рабочего места бармена и требования к нему. Правила оформления барной стойки, витрины, способы выкладки продукции. Правила подготовки, эксплуатации и обслуживания видео звуковоспроизводящей аппаратуры. Личная подготовка бармена.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 7. Составление алгоритмов в подготовке бара к обслуживанию, выполнение схем размещения оборудования, посуды, инструментов, барного инвентаря на рабочем месте бармена.	2	-
	Практическое занятие № 8. Подготовка посуды, барного инвентаря к обслуживанию, выполнение схемы композиционного решения зала.	2	-
	Практическое занятие № 9. Отработка приемов работы за барной стойкой.	2	-
	Практическое занятие № 10. Электрические кофемолки. Блендеры, слайсеры. Эксплуатация и использование.	2	-
	Практическое занятие № 11. Упражнения по использованию различных мерных емкостей, дозаторов и гезерных пробок. Освоение техники работы с джиггером.	2	-
	Практическое занятие № 12. Оформление витрин, барной стойки и выкладка продукции на витрины.	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 9. Составить таблицу: «Требования к мебели бара»	2	-
	Самостоятельная работа № 10. Составить профессиональную характеристику бармена	4	-
	Самостоятельная работа № 11. Заполнить таблицу «Подбор оборудования в соответствии с видом бара и классом обслуживания и составление схем его за стойкой».	4	-
	Самостоятельная работа № 12. Разработать и оформить меню бара и карту вин.	4	-
Тема 2.2. Составление и ведение учетно-отчетной документации.	Содержание учебного материала	2	2
	Источники снабжения товарами, методы их поставки. Особенности снабжения бара в зависимости от его типа и размещения. Приемка продуктов по количеству и качеству. Требования к складским помещениям. Условия и сроки хранения продуктов. Ответственность бармена за порчу и неправильное хранение продукции.		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 13. Составление учетно - отчетной документации.		
	Практическое занятие № 14. Составление минимального ассортимента напитков бара	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 2.3. Организация обслуживания в барах.	Содержание учебного материала		
	Формы и методы обслуживания посетителей в баре. Факторы, определяющие культуру труда бармена. Искусство беседы в общении с гостями. Встреча посетителей, приветствие, прием заказа. Организация и техника обслуживания посетителей за барной	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	стойкой и в торговом зале. Общие правила подачи коктейлей, вино-водочных изделий, напитков, блюд и закусок, и другой продукции бара. Техника работы бармена при приготовлении напитков, закусок и их оформление.		
	Очередность и время обслуживания посетителей. Взаимосвязь в работе бармена с официантами. Техника откупоривания бутылок, банок. Техника разлива основных напитков в баре. Правила откупоривания и подачи шампанского и десерта. Правила подачи минеральных и фруктовых вод, натурального сока. Правила подачи холодных и горячих закусок, используемая посуда и приборы. Особенности подачи горячих напитков, используемая посуда и приборы. Специальные формы обслуживания. роль бармена в обслуживании по типу «коктейль», организация его рабочего места.	2	2
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 15. Подбор бокалов для заказанных напитков, разлив напитков. Овладение приемами разлива напитков из бутылок.		
	Практическое занятие № 16. Овладение приемами откупоривания бутылок и разлива игристых вин. Просмотр видеосюжетов с приемами розлива напитков. Отработка приемов разлива напитков «на счет» (spil-stop), охлаждение стаканов методами «плейн» и «он-зе-рокс».	2	-
	Практическое занятие № 17. Подготовка меню, карты вин и коктейлей.	2	-
	Практическое занятие № 18. Составление схем технологических процессов и организации рабочих мест бармена.	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 14. Поиск необходимой информации через Интернет по теме «Современные виды обслуживания в барах».		
	Самостоятельная работа № 15. Порядок составления заявок согласно вида обслуживания мероприятий	4	-
Раздел 3. Организация технологического процесса при изготовлении кулинарной продукции, при приготовлении смешанных напитков различными методами, горячих напитков.			
Тема 3.1.	Содержание учебного материала		
Характеристика ассортимента напитков бара	Крепкие алкогольные напитки: водка, арак, горькие настойки, джин, виски, ром, кашаса, мецкаль, текила, коньяк, бренди, арманьяк, ликер. Отличительные характеристики крепких алкогольных напитков. Торговые марки крепкого алкоголя и особенности подачи. Общие характеристики пива как напитка. Разновидности видов и сорта пива. Способы разлития подачи различных видов пива.	2	2
	Общие характеристики и история вина. Виды вин и сорта винного винограда. Способы и правила подачи вин. Особенности хранения вин. Игристые вина и шампанские. Безалкогольные напитки,	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	соки. Ассортимент. Безалкогольные коктейли и вкусовые характеристики. Способы и правила налива и подачи безалкогольных напитков.		
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 19. Принятие заказа, пояснение потребителю о винах и продукции бара.	2	-
	Практическое занятие № 20. Составление таблицы вин зарубежных производителей.	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 16. Поиск необходимой информации через Интернет по теме «Ассортимент напитков бара, буфета».	2	-
Тема 3.2. Технология приготовления коктейлей и напитков.	Содержание учебного материала		
	Формула построения смешанного напитка (коктейля). Характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара. Основные алкогольные напитки, используемые в роли базы при приготовлении коктейлей. Назначение смягчающе-сглаживающих компонентов, используемых в приготовлении коктейлей. Смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в изготовлении коктейлей. Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические). Назначение наполнителя в коктейле. Характеристики алкогольных и безалкогольных наполнителей. Основные алкогольные и безалкогольные напитки, используемые как наполнители в изготовлении коктейлей. Сопутствующие компоненты, участвующие в изготовлении коктейлей.	2	2
	Методы приготовления коктейлей и смешанных напитков. Оформление коктейлей и смешанных напитков. Лед, применяемый в приготовлении коктейлей и смешанных напитков. Основные технологии приготовления смешанных напитков. Технология приготовления безалкогольных коктейлей: апперитивы и освежающие напитки, флиппы и физы, молочные напитки, щербеты Технология приготовления коротких и средних алкогольных коктейлей. Технология приготовления длинных смешанных напитков: эг-ноги, флиппы, физы, дейзи, смеси, хейболы, колинзы, кулеры, рикки, швепесс. Технология приготовления молочных коктейлей. Приготовление горячих напитков (чая, кофе).	2	2
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 21. Письменное составление технологии приготовления смешанных напитков. Приготовление украшений для коктейлей, составить перечень применяемых украшений, выполнить действия по их изготовлению.	2	-
	Практическое занятие № 22. Приготовление сиропов. Составить перечень применяемых сиропов, выполнить действия по их приготовлению.	2	-
	Практическое занятие № 23. Освоение техники работы с джигером. Приготовление молочных напитков: «Банановая мечта», «Старик Хоттабыч», и напитков с мороженым.	2	-

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Практическое занятие № 24. Приобретение навыков смешивания безалкогольных коктейлей. Приготовление и оформление классических безалкогольных коктейлей	2	-
	Практическое занятие № 25. Организация рабочего места. Приготовление, оформление, сервировка и подача безалкогольных тонизирующих напитков. Выявление дефектов. Оценка качества.	2	-
	Практическое занятие № 26. Освоение техники приготовления различных видов «иней» на бокалах подачи смешанных напитков и коктейлей.	2	-
	Практическое занятие № 27. Освоение приготовления украшений для коктейлей из апельсина, лимона, яблока. Создание композиций для оформления коктейлей.	2	-
	Практическое занятие № 28. Приобретение навыков смешивания безалкогольных коктейлей. Приготовление и оформление физов.	2	-
	Практическое занятие № 29. Приготовление и оформление коблеров: «Летний», «Фруктово-ягодный»	2	-
	Практическое занятие № 30. Приготовление и оформление джулепов: «Мятный», «Мохито»	2	-
	Практическое занятие № 31. Приобретение навыков смешивания безалкогольных коктейлей. Приготовление и оформление коктейлей с мороженым.	2	-
	Практическое занятие № 32. Приобретение навыков смешивания безалкогольных коктейлей. Приготовление и оформление коктейлей с молоком, сливками, яйцом.	2	-
	Практическое занятие № 33. Приобретение навыков смешивания безалкогольных коктейлей. Приготовление и оформление коктейлей с фруктами и соками.	2	-
	Практическое занятие № 34. Приобретение навыков приготовления групповых смешанных напитков.	2	-
	Практическое занятие № 35. Приобретение навыков приготовления и подачи безалкогольных молочных коктейлей.	2	-
	Практическое занятие № 36. Приобретение навыков приготовления и подачи горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада.	2	-
	Практическое занятие № 37. Технология приготовления коктейлей диджестивов групп: «Сауэр», «Фрозен», со сливками, слоистых, «Ойстер», кардинал, фраппе, мист	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 17. Разработать примерный ассортимент реализуемой продукции в различных барах: винном, кофейном, молочном, пивном, грильбаре, спортивном баре и др.	2	-
Тема 3.3. Приготовление коктейлей-аперитивов	Содержание учебного материала Коктейли-аперитивы на основе крепких алкогольных напитков Коктейли на основе ароматизированных вин, коктейли группы сауэр и фрозен. Коктейли группы смеш.	2	3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
и коктейлей диджестивов. Экзотические коктейли.	Приготовление коктейлей со сливками и мороженым. Слоистые коктейли. Коктейли с шампанским. Коктейли группы оyster. Коктейли группы кордиал Коктейли фраппе и мист. Оригинальные коктейли с ликером «Самбука». Коктейли с абсентом. Экзотические коктейли. Эксклюзивные коктейли.		
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 38 Составление алгоритма приготовления коктейлей-аперитивов на основе крепких алкогольных напитков.	2	-
	Практическое занятие № 39. Составление алгоритма приготовления коктейля-диджестива	2	-
	Практическое занятие № 40. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 18. Заполнение таблицы «Сравнительная характеристика крепкоалкогольных напитков».	2	-
	Самостоятельная работа № 19. Подготовка устного сообщения по теме «Безалкогольные напитки». Изучить основные методы приготовления смешанных напитков.	2	-
Самостоятельная работа № 20. Изучить историю создания и тенденции развития нового поколения экзотических коктейлей. Составить схемы приготовления и рисунки оформления 2-3 видов экзотических коктейлей	2	-	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		168	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета организации обслуживания в организациях общественного питания, мастерской по компетенции «Ресторанный сервис».

Оборудование учебного кабинета:

- оборудование бара: барная стойка, холодильник, холодильник-витрина, кофемолка, кофеварка, льдогенератор, драфт, постмикс, соковыжималка, гранитор, блендер, миксер, мельница для льда, компьютерный кассовый терминал с системой учета и контроля; - инвентарь и инструмент бара: мерная посуда (мензурка, джиггер, унцовка, мерная кружка), шейкер, стрейнер, ведро для льда (айс-бакет), смесительный стакан, риммер, щипцы для льда, карбовочные ножи, нож для снятия цедры, барная ложка, совок для льда, гейзеры-дозаторы, ложка для льда, лоток для фруктов, стоппер, ручная соковыжималка, емкости для специй;

- стеклянная посуда бара: шот-стопка, хот-шот, олд-фешенд, рокс, тумблер, хайбол, коллинз, зомби, коньячный бокал, бокал мартини, коктейльная рюмка, бокал айриш-кофе, бокал флюте, шампанское блюдце, бокал для шампанского, винный бокал, шерри, рюмка сауэр, бокал гоблет, рюмка маргарита, ликерная рюмка, рюмка пусс-кафе, бокал харикейн, кружки, стаканы и бокалы для пива;

- комплект бланков технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия, дидактические материалы и др.

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
- Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12К(В/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный СВ105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Brema I.M. S.p.a. Льдогенератор серии СВ 184;
- Миксер барный т.м. EKSI серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800х500х1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диамет.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800*800*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Т 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000*500 мм (Гранит)).

Технические средства обучения:

компьютер, интерактивная доска, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, фильмы, презентации).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Ресторанный сервис [Электронный ресурс]: учебное пособие / сост. Н. П. Алексеева, В. И. Протуренко. - Электрон, дан. - Москва: ФЛИНТА, 2016. - 328 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book>

2. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс]: учеб. пособ. – 13-е изд., М.: Академия, 2015. - 416 с. - URL: <http://www.academia-moscow.ru>Дополнительная литература:

Дополнительная литература:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО /Г. С. Сологубова. – 2-е изд. - М.: Изд-во Юрайт, 2017. - 380 с. - URL: <https://biblio-online.ru>

Законодательные и нормативные документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.).

2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта. (в ред. от 31 декабря.).

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00 3 29-ФЗ.

4. Федеральный закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» от 27.10.2008 № 178 – ФЗ.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
производить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию (ПС); выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков (ПС);	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-6 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-8 Оценка результатов промежуточной аттестации
аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков (ПС); готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления (ПС);	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 7-14 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 9-13 Оценка результатов промежуточной аттестации
эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (ПС); выполнять санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда (ПС);	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 15-18 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 14-15 Оценка результатов промежуточной аттестации
распознавать на вид и запах ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров (WS); проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации (ПС).	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 19-40 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 16-20 Оценка результатов промежуточной аттестации
Знания:	
нормативно-правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организаций питания (ПС); правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию (ПС);	Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 1.1., 1.2. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-8 Оценка результатов промежуточной аттестации
правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд (ПС); технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей (ПС);	Оценка результатов тестирования, устного опроса по теме № 2.1. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 9-12 Оценка результатов промежуточной аттестации
требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, к условиям их хранения (ПС); правила пользования сборниками рецептур приготовления закусок и напитков (ПС);	Оценка результатов тестирования, устного опроса по теме № 2.2. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 13 Оценка результатов промежуточной аттестации
правила личной подготовки бармена к обслуживанию (ПС); требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания (ПС);	Оценка результатов тестирования, устного опроса по теме № 2.3. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 14-15 Оценка результатов промежуточной аттестации
ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков в меню ресторана (WS);	Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 3.1. - 3.3.

ассортимент дополнений к алкогольным и безалкогольным напиткам (WS); способы хранения вин (WS).	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 16-20 Оценка результатов промежуточной аттестации
--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК	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	-аргументирует и полностью объясняет сущности и социальной значимости будущей профессии; -проявляет активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-осуществляет выбор методов и способов решения профессиональных задач; -выполняет профессиональные задачи	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в соответствии с поставленной задачей	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- демонстрирует умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрирует умения анализировать информацию	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрирует умения использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-формулирует конструктивные вопросы; -осуществляет самоконтроль поведенческих реакций	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и	-проявляет интерес к обучению; -определяет задачи своего профессионального и	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	личностного развития; -планирует своё обучение	самостоятельной работы №1-20
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 23
к ОПОП ППССЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСАХ

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 г. №465, зарегистрированном в Минюсте России 11.06.2014 № 32672, в соответствии с требованиями работодателей.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Осташева Оксана Иннокентьевна, преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (вариативная часть).

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– использовать различные способы и приемы приготовления блюд и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания в гостиничных комплексах (ТР);

– применять различные методы обслуживания, в том числе иностранных туристов (ТР);

– соблюдать порядок обслуживания в гостиничных номерах (ТР).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– классификации гостиничных комплексов и их структур (ТР);

– виды меню в гостиничных комплексах (ТР);

– ассортимент продукции бара и буфета в гостиничных комплексах (ТР);

– требования к сервировке столов в гостиничных комплексах (ТР);

– правила обслуживания иностранных туристов (ТР);

– правила обслуживания в гостиничных номерах (ТР).

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части общих компетенций:

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 5. Использовать информационно-коммуникационные 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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 126 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 84 часа;

самостоятельной работы обучающегося 42 часа.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.16 Организация питания в гостиничных комплексах	Учебная дисциплина включена в учебный план в соответствии с требованиями работодателями (ТР).	126	28	56

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	126
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	84
в том числе:	
практические занятия	56
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	42
в том числе:	
подготовка и защита докладов, рефератов, презентаций	26
составление конспектов по темам	10
составление таблиц	4
составление схем	2
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы (3 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.16 Организация питания в гостиничных комплексах

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Гостиничный комплекс, как звено системы общественного питания			
Тема 1.1. Структура системы управления гостиничным хозяйством	Содержание учебного материала	4	
	1. Теоретические основы организации гостиничного хозяйства	1	2
	2. Особенности функционирования предприятий гостиничного сервиса	1	2
	3. Сущность и классификация гостиничного хозяйства	1	2
	4. Критерии гостиничного предприятия, как общественного питания	1	2
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 1 Анализ нормативной документации, регламентирующей деятельность гостиниц (ГОСТы)	4	-
	Самостоятельная работа обучающихся	8	-
	Самостоятельная работа № 1 Подготовить доклад на тему: «История развития гостиничного дела с древнейших времён до XV в.»	2	
	Самостоятельная работа № 2 Составить презентацию по теме: «История развития гостиничного дела в XIX веке»	2	
Самостоятельная работа № 3 Подготовить реферат на тему: «Развитие гостиничного дела в России»	2		
Самостоятельная работа № 4 Подготовить тезисный конспект: «Административно-хозяйственная деятельность в гостиничном бизнесе»	2		
Тема 1.2. Условия питания и методы обслуживания	Содержание учебного материала	2	
	1. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (vip) в ресторане, номере. Методы обслуживания гостей	1	2
	2. Виды питания в гостинице. Безопасность и экологичность питания	1	2
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 2 Составить схему обслуживания (vip) гостя в номере	2	
	Практическое занятие № 3 Составить схему обслуживания гостя с частичным обслуживанием официантами в зале ресторана при гостинице	2	-
	Практическое занятие № 4 Составить схему обслуживания гостя с полным обслуживанием официантами в зале ресторана при гостинице	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Самостоятельная работа № 5 Составить презентацию по теме: Питание в туризме как важный элемент развлечения и познания местной культуры	2	-
	Самостоятельная работа № 6 Подготовить опорный конспект: «Типы номеров»	2	
Самостоятельная работа № 7 Составить презентацию по теме: «Основные службы гостиницы»	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.3. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах	Содержание учебного материала	4	
	1. Общие требования к блоку питания (производственные помещения и торговые залы) проектируемого в здании гостиницы	2	2
	2. Технологическая схема и планировочные решения обеспечения питания	1	2
	3. Микроклимат блока питания	1	2
	Практические занятия	6	-
	Практическое занятие № 5 Разработать макет блока питания проектируемого в здании гостиницы	2	
	Практическое занятие № 6 Составить таблицу: «Оснащение производственных помещений ресторана инвентарем, инструментом, оборудованием»	2	
	Практическое занятие № 7 Составить схему торгового зала ресторана при гостинице на 50 персон	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Самостоятельная работа № 8 Составить презентацию на тему: «Требования к производственным и торговым помещениям ресторана при гостинице»	2	
	Самостоятельная работа № 9 Составить презентацию на тему: «Служба питания»	2	
Содержание учебного материала	2		
Тема 1.4. Кадровая политика в гостиничном комплексе	1. Специфика деятельности управляющего гостиничным комплексом	1	2
	2. Кадровая структура и основные должности в ресторане и в гостинице	1	2
	Практические занятия	6	-
	Практическое занятие № 8 Составить схему подчинения и соподчинения управления персоналом	2	
	Практическое занятие № 9 Разработать должностную инструкцию управляющего гостиничного комплекса	2	
	Практическое занятие № 10 Разработать должностную инструкцию	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Самостоятельная работа № 10 Составить презентацию по теме: «Услуги питания в гостиницах г. Тюмени»	2	
	Самостоятельная работа № 11 Подготовить опорный конспект: «Организация завтраков в гостинице»	2	
	Самостоятельная работа № 12 Подготовить доклад на тему: «Обслуживание шведских столов при гостинице»	2	
Раздел 2. Организация обслуживания и питания иностранных туристов		18	
Тема 2.1. Виды туризма и классы обслуживания Содержание учебного материала	Содержание учебного материала	2	2
	1. Индивидуальные, коллективные, туристические путешествия и их питание на пути следования	1	
	2. Требования к предприятиям обслуживающих питание иностранных туристов	1	2
	Практические занятия	8	-
	Практическое занятие № 11 Разработать меню в соответствии с классом обслуживания иностранных	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	туристов		
	Практическое занятие № 12 Разработать требования к производственному и обслуживающему персоналу по взаимодействию с иностранными туристами	2	
	Практическое занятие № 13 Выполнить сервировку стола для обслуживания иностранных гостей	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Самостоятельная работа № 13 Составить таблицу: «Конфликтные ситуации, причины возникновения, пути решения, полномочия обслуживающего персонала в решении конфликтных ситуаций при работе с иностранными туристами»	2	
	Самостоятельная работа № 14 Составить презентацию по теме: «Обслуживание гостей в ресторане при гостинице через room-service»	2	
Тема 2.2. Организация и технология диетического питания в гостиничных комплексах	Содержание учебного материала	4	
	1. Организация диетического питания в гостиничных комплексах	2	2
	2. Учет физиологических потребностей организма. Система лечебного питания	2	2
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие № 14 Разработать индивидуальное диетическое питание с учетом диеты № 5	4	
	Практическое занятие № 15. Составить меню с учетом заболевания (по выбору)	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 16 Подготовить опорный конспект: «Виды диет»	2	
Раздел 3. Продвижение продукции и услуг в предприятии гостиничного комплекса. Формирование и развитие ресторанных услуг в гостинице		24	
Тема 3.1. Способы предоставления услуги питания в гостиничных комплексах	Содержание учебного материала	4	
	1. Питание, оплаченное гостем. Питание, не включенное в стоимость размещения и предоставляемое за дополнительную плату	1	2
	2. Самообслуживание. Снабжение гостей продуктами питания и напитками через мини-бары в номере	1	2
	3. Обслуживание гостей в ресторане при гостинице через room-service. Барное обслуживание в гостиничных комплексах	2	2
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие № 16 Разработать мероприятия по услугам питания в обслуживании шведских столов, при организации континентальных завтраков	2	
	Практическое занятие № 17 Составить цикличное меню, ресторана при гостинице, с учетом пожелания гостей (национальность, пол, возраст)	4	
	Практическое занятие № 18 Составить заявку на обслуживание индивидуальных туристов завтраками	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Самостоятельная работа № 17 Составить таблицу: «Виды туризма и классы обслуживания»	2	
	Самостоятельная работа № 18 Подготовить доклад на тему: «Основные факторы, влияющие на уровень развития иностранного туризма в РФ»	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 3.2. Формирование и развитие ресторанных услуг гостиниц в Тюменском регионе	Содержание учебного материала	4	
	1. Особенности рынка ресторанных услуг в гостиницах города Тюмени	2	2
	2. Перспективы рынка гостиничных услуг в условиях кризиса	2	2
	Практические занятия	8	-
	Практическое занятие № 19 Анализ популярных гостиниц города Тюмени	2	
	Практическое занятие № 20 Анализ развития ресторанных услуг в гостиницах Тюмени (Восток, Нефтяник, Шаим)	4	
	Практическое занятие № 21 Составить алгоритм выполнения заказа службы room-service	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Самостоятельная работа № 20 Подготовить тезисный конспект: «Особенности составления меню для иностранных туристов»	2		
Тема 3.3. Новые технологии приготовления кулинарной продукции в ресторанах гостиничного комплекса	Содержание учебного материала	2	
	1. Использование новинок научно-технического прогресса гостиничном бизнесе (в гостиницах, предприятиях санаторно-курортного обслуживания)	2	2
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 22. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 21 Составить презентацию по теме: «Автоматизация гостиничного бизнеса»	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		126	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета организации обслуживания в организациях общественного питания, мастерской по компетенции «Ресторанный сервис».

Оборудование учебного кабинета:

- комплект для сервировки стола, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
- Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12K(B/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Brema I.M. S.p.a. Льдогенератор серии CB 184;
- Миксер барный т.м. EKSI серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800х500х1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диамет.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800*800*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Г 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000*500 мм (Гранит)).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Законодательные материалы:

1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000
2. ГОСТ Р 50763-2007- Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
3. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
4. СанПин 2.3.2. 1078-01. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;
5. СанПин 4.2-123-4116-86. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
6. СанПин 2.3.6. 1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

Основная литература:

1. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г.С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 321 с. - (Серия "Бакалавр. Академический курс").

Дополнительная литература:

1. Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах [Текст]: учебное пособие / А. В. Сорокина. - Москва: АЛЬФА-М, ИНФРАМ, 2017. - 302 с. - (Профиль). - Библиогр.: с.296-303.

Электронные ресурсы:

1. Потапова, И. И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания [Электронный ресурс]: учеб. /И. И. Потапова. – М.: Издат. центр «Академия», 2015. – 320 с.- <http://www.academia-moscow.ru>

2. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс]: учеб. пособ. – 13-е изд., М.: Академия, 2015. - 416 с. - URL: <http://www.academia-moscow.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные способы и приемы приготовления блюд и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания в гостиничных комплексах; - применять различные методы обслуживания; обслуживать при гостиницах иностранных туристов; соблюдать порядок обслуживания в гостиничных номерах 	<p>Оценка результатов выполнения на практических занятиях № 1-22;</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-21;</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации на дифференцированном зачете</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификации гостиничных комплексов и их структуру; - видов меню в гостиничных комплексах; ассортимента продукции бара и буфета в гостиничных комплексах; - требований к сервировке столов в гостиничных комплексах; - правил обслуживания иностранных туристов; - правил обслуживания в гостиничных номерах. 	<p>Оценка результатов устного собеседования, письменного тестирования по темам №1.1-3.3;</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №1-21;</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации на дифференцированном зачете</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК	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	<ul style="list-style-type: none"> -аргументирует и полностью объясняет сущности и социальной значимости будущей профессии; -проявляет активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-22 самостоятельной работы №1-21
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> -осуществляет выбор методов и способов решения профессиональных задач; -выполняет профессиональные задачи 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-22 самостоятельной работы №1-21
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в соответствии с поставленной задачей 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-22 самостоятельной работы №1-21
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умения осуществлять поиск информации с использованием различных 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-22

эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	источников, включая электронные; -демонстрирует умения анализировать информацию	самостоятельной работы №1-21
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрирует умения использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-22 самостоятельной работы №1-21
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-формулирует конструктивные вопросы; -осуществляет самоконтроль поведенческих реакций	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-22 самостоятельной работы №1-21
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-22 самостоятельной работы №1-21
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-проявляет интерес к обучению; -определяет задачи своего профессионального и личностного развития; -планирует своё обучение	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-22 самостоятельной работы №1-21
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-22 самостоятельной работы №1-21

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 24
к ОПОП ППССЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.17 КВЕРИДОН-СЕРВИС

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 г. №465, зарегистрированном в Минюсте России 11.06.2014 № 32672, с целью учёта содержания Технического описания компетенции Ресторанный сервис (Ворлдскиллс Россия, 2017 г., в соответствии с требованиями работодателей.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Мухутдинова Светлана Сергеевна, преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 26.06.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (вариативная часть).

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания, (WS) («Bistro service», «Silver service» - еда раскладывается на блюда у столика гостя, «Banquet service» - сервировка еды с тележки);
- создавать атмосферу ресторана (WS);
- траншировать и филетировать блюда (WS);
- использовать технологию фондю (WS);
- использовать технологию фламбирования (WS);
- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей (WS);
- демонстрировать соответствующие элементы шоу способом Silver, Gueridon Service (WS).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- технологии транширования, филетирования, фламбирования блюд (TP);
- способы подачи блюд Silver, Gueridon Service (TP).

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

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 5. Использовать информационно-коммуникационные 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. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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.

ПК 5.1. Обслуживание потребителей в зале ресторана.

ПК 5.2. Правила подачи блюд, закусок и напитков.

ПК 5.3. Обслуживание банкетов и приемов.

ПК 5.4. Обслуживание туристов в гостиницах.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 153 часа в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 102 часа; самостоятельной работы обучающегося 51 час.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.17 Кверидон-сервис	Учебная дисциплина включена в учебный план с целью учета Технического описания компетенции Ресторанный сервис (Ворлдскиллс Россия, 2017 г.), в соответствии с требованиями работодателей.	153	32	70

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	153
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	102
в том числе:	
практические занятия	70
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	51
в том числе:	
оформление подачи блюда	37
составление плана	8
составление эссе	6
Промежуточная аттестация в форме другие формы контроля (аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок) (4 семестр), дифференцированного зачета (6 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.17 Кверидон-сервис

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Этика сферы общественного питания	Содержание учебного материала	6	
	1 Организация и управление работой официантов	2	1
	2 Типы предприятий применяемых при работе GUERIDON Service	2	2
	3 Стили обслуживания GUERIDON Service	2	2
	4 Этика GUERIDON Service	2	2
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие №1 Профессионально представить гостю предложенное блюдо	2	-
	Практическое занятие №2 Создание профессионального дресс-кода	2	-
	Практическое занятие №3 Тренинг по взаимодействию с гостем	2	-
	Практическое занятие №4 Отработать навыки создания атмосферы GUERIDON Service	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	1 Самостоятельная работа № 1. Разработка прогрессивных методов обслуживания	2	-
	2 Самостоятельная работа № 2 написать эссе: атмосфера в ресторане для приема пищи	2	-
Тема 2. Навыки эффективного общения и обслуживания гостей	Содержание учебного материала	10	2
	1 Эффективные коммуникации и навыки межличностного общения	2	2
	2 Роль официанта при обслуживании GUERIDON Service, Silver Service	4	2
	3 Общение с гостями с учетом их пожеланий	2	2
	4 Эффективное взаимодействие с посетителями в неординарных ситуациях	2	2
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №5 Рекомендации блюд в соответствии меню	2	-
	Практическое занятие № 6 Профессиональные правила работы GUERIDON Service	2	-
	Самостоятельная работа	6	
	1 Рассчитать банкетное меню на 50 персон	2	-
	2 Написать Эссе: личностные и профессиональные качества официанта	2	-
	3 Разработать план «Шаги сервиса» основные этапы ресторана класса «люкс»	2	-

Тема 3. Подготовка к обслуживанию	Содержание учебного материала		8	2
	1	Презентации блюд в меню и их сервировка	2	2
	2	Способы приготовления блюд высокой кухни и их ингредиенты	2	2
	3	Расстановка столов для обслуживания по системе шведский стол. Подготовка столового белья	2	2
	4	Способы сварачивания салфеток применяемые в GUERIDON Service	2	2
	Практические занятия		6	
	Практическое занятие № 7 Предварительная сервировка GUERIDON Service		2	-
	Практическое занятие № 8 Приготовление фондю (Mise en place) сыр, фрукты, ягоды		4	-
	Самостоятельная работа		4	
	1	Разработать художественное оформление сервировки стола	2	-
	2	Разработать ТОП-5 Dressing для салатов	2	-
Тема 4. Приготовление и оформление блюд (Silver, GUERIDON Service)	Содержание учебного материала		8	2
	1	Стили и техники сервировки	4	2
	2	Обслуживание ресторана в разных стилях включая завтрак, обед, ужин, a la carte, банкет, высокой кухни	4	2
	Практические занятия		50	
	1	Практическое занятие № 9. Сервировка GUERIDON Service	2	-
	2	Практическое занятие № 10. (Mise en place) сервис суп	2	-
	3	Практическое занятие № 11. (Mise en place) паста «Карбонара»	2	-
	4	Практическое занятие № 12. (Mise en place) паста «Альфредо»	2	-
	5	Практическое занятие № 13. (Mise en place) транширование цыпленка	2	-
	6	Практическое занятие № 14. (Mise en place) филетирование птицы (гусь, утка)	2	-
	7	Практическое занятие № 15. (Mise en place) транширование «Каре ягненка»	2	-
	8	Практическое занятие № 16. (Mise en place) транширование «Шатобриан»	2	-
	9	Практическое занятие № 17. (Mise en place) транширование двойного антрекота (ребро-филейные стейки)	2	-
	10	Практическое занятие № 18. (Mise en place) филетирование жаренного лосося	2	-
	11	Практическое занятие № 19. (Mise en place) фламбе говядина по - строгановски	2	-
	12	Практическое занятие № 20. (Mise en place) фламбе креветок в соусе «Пернод»	2	-
	13	Практическое занятие № 21. (Mise en place) фламбе филе миньон из телятины по стилю Кальвадос	2	-
14	Практическое занятие № 22. (Mise en place) фламбе креп «Сюзетт»	2	-	
15	Практическое занятие № 23. (Mise en place) фламбе ананаса	2	-	
16	Практическое занятие № 24. (Mise en place) порционирование сыра для оформления сырной тарелки	2	-	

	17	Практическое занятие № 25. (Mise en place) Dressing для салата «Цезарь»	2	-
	18	Практическое занятие № 26. (Mise en place) Dressing для салата «Нисуаз»	2	-
	19	Практическое занятие № 27. (Mise en place) Dressing для салата «Гар-гар» лосось	2	-
	20	Практическое занятие № 28. (Mise en place) Dressing для салата «Гар-гар» говядина	2	-
	21	Практическое занятие № 29. (Mise en place) Dressing для салата Коктейль из креветок	2	-
	22	Практическое занятие № 30. (Mise en place) Dressing для салата «Гар-гар» из тунца	2	-
	23	Практическое занятие № 31. (Mise en place) фламбе рыбы в соляном коконе, филетирование.	2	-
	24	Практическое занятие № 32. (Mise en place) филетирование «Филе в слоеном тесте»	2	-
	25	Практическое занятие № 33. (Mise en place) филетирование фруктов	2	-
	26	Практическое занятие № 34. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	2	-
		Самостоятельная работа	37	
	1	Разработать Топ-5 Dressing при подаче супа	2	-
	2	Подборка ТОП-3 гарнира для подачи «Шатобрион»	2	-
	3	Написать эссе: правила подачи вино-водочных изделий для блюд из мяса	2	-
	4	Разработать оригинальную подачу «Филе в слоеном тесте»	2	-
	5	Разработать Dressing для пасты «Карбонара»	2	-
	6	Разработать Dressing для транширования цыпленка	2	-
	7	Подборка ТОП-3 гарнира для филетирования птицы	2	-
	8	Разработать подачу «Портерхауз стейк»	3	-
	9	Написать эссе: филетирование паровой рыбы	2	-
	10	Написать эссе: ТБ при фламбе рыбы в соляном коконе	2	-
	11	Подборка ТОП-3 гарнира для фламбе говядины по-строгановски	3	-
	12	Разработать Dressing для креп «Сюзетт»	2	-
	13	Написать эссе: Формирование сырной тарелки	2	-
	14	Разработать ТОП-5 Dressing для фондю	2	-
	15	Написать эссе: Говядина по-строгановски	2	-
	16	Подборка ТОП-5 гарнира к пасте «Карбонара»	2	-
	17	Подборка ТОП-3 гарнира для подачи «Каре ягненка»	3	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
Всего:			153	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета организации обслуживания в организациях общественного питания, мастерской по компетенции «Ресторанный сервис».

Оборудование учебного кабинета:

- комплект для сервировки стола, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
- Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12К(В/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Brema I.M. S.p.a. Льдогенератор серии CB 184;
- Миксер барный т.м. EKSI серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800х500х1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диамет.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800*800*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Т 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000*500 мм (Гранит)).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г.С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 321 с. - (Серия "Бакалавр. Академический курс").

Дополнительная литература:

1. Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах [Текст]: учебное пособие / А. В. Сорокина. - Москва: АЛЬФА-М, ИНФРАМ, 2017. - 302 с. - (Профиль). - Библиогр.: с.296-303.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания, (WS) («Bistro service», «Silver service» - еда раскладывается на блюда у столика гостя, «Banquet service» - сервировка еды с тележки); - создавать атмосферу ресторана (WS); - траншировать и филетировать блюда (WS); - использовать технологию фондю (WS); - использовать технологию фламбирования (WS); - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей (WS); - демонстрировать соответствующие элементы шоу способом Silver, Gueridon Service (WS) 	<p>Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-34;</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации на дифференцированном зачете</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии транширования, филетирования, фламбирования блюд (TP); - способы подачи блюд Silver, Gueridon Service (TP) 	<p>Оценка результатов устного собеседования, письменного тестирования, письменных работ по темам № 1-4, самостоятельных (аудиторных работ), выполнения видов работ на дифференцированном зачете</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК	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	<ul style="list-style-type: none"> -аргументирует и полностью объясняет сущности и социальной значимости будущей профессии; -проявляет активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-34 самостоятельной работы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> -осуществляет выбор методов и способов решения профессиональных задач; -выполняет профессиональные задачи 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-34 самостоятельной работы
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в соответствии с поставленной задачей 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-34 самостоятельной работы
ОК 4. Осуществлять поиск и	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умения 	Оценка результативности

использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрирует умения анализировать информацию	выполнения заданий на практических занятиях №1-34 самостоятельной работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрирует умения использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-34 самостоятельной работы
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-формулирует конструктивные вопросы; -осуществляет самоконтроль поведенческих реакций	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-34 самостоятельной работы
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-34 самостоятельной работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-проявляет интерес к обучению; -определяет задачи своего профессионального и личностного развития; -планирует своё обучение	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-34 самостоятельной работы
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-34 самостоятельной работы
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	-соблюдает законодательство и требования нормативных документов	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-34 самостоятельной работы
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	- контролирует подготовку организации к приему потребителей.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания - государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье	-ведет контроль работников по обслуживанию	Наблюдение и оценка результатов выполнения

и других работников по обслуживанию потребителей.		заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания - государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	-осуществляет контроль работников, -контролирует заказы	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания - государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	-осуществляет контроль над информационным процессом при обслуживании.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания - государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	-анализирует процесс обслуживания потребителей.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания - государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества	-разрабатывает предложения, -следит за повышением качества обслуживания	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на

обслуживания.		– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания - государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
ПК 5.1. Обслуживание потребителей в зале ресторана.	-демонстрирует навыки обслуживания потребителей в ресторане.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
ПК 5.2. Правила подачи блюд, закусок и напитков.	-демонстрирует правильную подачу блюд, закусок и напитков.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
ПК 5.3. Обслуживание банкетов и приемов.	-обслуживает гостей на банкетах и приемах; -демонстрирует правила этикета при общении с гостями.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
ПК 5.4. Обслуживание	-обслуживает туристов в	Наблюдение и оценка

<p>туристов в гостиницах.</p>	<p>гостиницах; -демонстрирует правила этикета при общении с гостями.</p>	<p>результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании</p>
-------------------------------	--	--

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 25.1
к ОПОП ППССЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в
общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.18 ОФОРМЛЕНИЕ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 г. №465, зарегистрированном в Минюсте России 11.06.2014 № 32672, с целью учёта требований Технического описания компетенции Ресторанный сервис (Ворлдскиллс Россия, 2017 г.).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Воронова Лариса Леонидовна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины ОП.18 Оформление праздничного стола является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (вариативная часть).

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Обучающийся должен иметь практический опыт:

ТД.1. Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания;

ТД.2. Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья;

ТД.3. Предварительная сервировка столов посудой и приборами;

ТД.4. Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам

ТД.5. Сервировка столов с учетом стандартов организации питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- сервировать стол и подготовить украшения для него (WS);
- обеспечить чистоту и порядок в помещении (WS);
- должным образом подготовить ресторан к блюдам, которые будут поданы (WS);
- расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей (WS);

- сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей (WS);

- продумать способы сворачивания салфеток для разных сервировок и поводов (WS);

- подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню (WS);

- подготовить столы для обслуживания по системе шведский стол, включая столовое белье (WS);

- организовать и подготовить банкетный зал для разных форматов обслуживания (WS);

- организовать и подготовить различные вспомогательные поверхности, например, приставные столики, кладовые, а также гарниры и специи к позициям в меню (WS).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая (WS):

- Столовые приборы;

- Посуду;

- Стеклянную посуду;

- Столовое белье;

- Мебель.

- назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе (WS);

- важность презентации и внешнего вида ресторана (WS);

- факторы, способствующие созданию нужной атмосферы и настроения в ресторане (WS).

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части общих компетенций:

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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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 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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.18 Оформление праздничного стола	Учебная дисциплина ОП.18 Оформление праздничного стола включена в учебный план с целью учёта требований Технического описания компетенции Ресторанный сервис (Ворлдскиллс Россия, 2017 г.).	54	12	24

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
практические занятия	24
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	18
в том числе:	
подготовка сообщений	4
подготовка рефератов	4
подготовка презентаций	8
заполнение таблиц	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (4 семестра)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.18 Оформление праздничного стола

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Общее понятие о дизайне		4	
Тема 1.1. Профессиональное самоопределение «Старт в профессию»	Содержание учебного материала	2	2
	Выбор профессии для студентов в формате коротких видео, тестов и упражнений, которые помогут определить способности, личностные черты и интересы; изменения в современном мире; ориентиры при выборе профессии; тренды развития рынка труда, и как с их помощью наметить карьерную траекторию.		
Тема 1.2. Основы цветоделения и композиции	Содержание учебного материала	2	2
	Основы цветоделения. Цвет как компонент дизайна, тёплые и холодные цвета: цветовой фон, насыщенность, цветовой контраст. Принципы сочетаемости в зависимости от освещённости и удалённости от предмета. Основы композиции Историческая справка. Динамическая и статическая композиция. Ассиметричная и симметричная композиция. Объёмно-пространственная структура. Метр и ритм. Тектоника.		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 1. Выполнить презентацию по теме «Цвета возбуждающие и успокаивающие».	4	-
	Самостоятельная работа № 2. Заполнить таблицу «Принципы сочетаемости цветов».	2	-
Раздел 2. Предметы сервировки. Дизайн столовой посуды		4	
Тема 2.1. История происхождения столовой посуды	Содержание учебного материала	2	2
	История происхождения столовой посуды. Дизайн столовой посуды		
Тема 2.2. Посуда для сервировки	Содержание учебного материала	2	2
	Виды, ассортимент и характеристика посуды для сервировки. Виды, ассортимент и характеристика столовых приборов. Виды, ассортимент и характеристика столового белья. Дизайн столового белья		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 3. Подготовить реферат на тему «История происхождения столового белья»	4	-
	Самостоятельная работа № 4. Подготовить сообщения на тему «История происхождения столовых приборов»	4	-
Раздел 3. Дизайн праздника		4	
Тема 3.1. Современные направления дизайна в сервировке стола	Содержание учебного материала	4	2
	Зависимость дизайна от темы торжества и от приглашённых гостей. Современные направления дизайна в сервировке стола. Связь сервировки и внешнего оформления. Столовые карточки,		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	цветы, салфетки, меню, аннотация блюд. Выбор цвета для оформления в соответствии с характером праздника.		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 5. Подготовить презентацию на тему «Традиционные и семейные праздники, банкеты. Связь сервировки и внешнего оформления».	4	-
Раздел 4. Практическое обучение		10	
Тема 4.1. Сервировка стола	Содержание учебного материала		
	Практические занятия		
	Практические занятия № 1-2. Складывание салфеток для праздничного стола различными способами	4	-
	Практическое занятие № 3. Расстановка посуды для сервировки стола «Кафе»	2	-
	Практическое занятие № 4. Расстановка посуды для сервировки стола «Ресторан»	2	-
	Практическое занятие № 5. Расстановка посуды сервировки стола «Банкет».	2	-
Тема 4.2. Изготовление декора для праздничного стола	Содержание учебного материала		
	Практические занятия		
	Практические занятия № 6-7. Изготовление декора для стола (свечи, композиции из цветов).	4	-
	Практические занятия № 8-9. Украшение праздничного стола в разных стилях	4	-
	Практические занятия № 10-11. Деко-идеи для сервировки стола на романтический ужин. Тонкости этикета.	4	-
	Практическое занятие № 12. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		54	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета, мастерской по компетенции «Ресторанный сервис».

Оборудование учебного кабинета:

- комплект для сервировки стола, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
- Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12К(В/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный СВ105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Brema I.M. S.p.a. Льдогенератор серии СВ 184;
- Миксер барный т.м. EKSI серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800х500х1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диамет.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800*800*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Т 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000*500 мм (Гранит)).

Общее оснащение рабочих мест:

- столы для сервировки разной формы
- Стейшен

Инструменты:

- поднос
- скребок
- набор ножей
- нарзанник (штопор для вина);

Расходные материалы:

- перчатки;
- салфетки;
- ветошь нетканая;
- полотенца бумажные;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Законодательные и нормативные документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.).
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта. (в ред. от 31 декабря.).
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00 3 29-ФЗ.
4. Федеральный закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» от 27.10.2008 № 178 – ФЗ.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Основная литература:

1. Ресторанный сервис [Электронный ресурс]: учебное пособие / сост. Н. П. Алексеева, В. И. Протуренко. - Электрон, дан. - Москва: ФЛИНТА, 2016. - 328 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book>
2. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс]: учеб. пособ. – 13-е изд., М.: Академия, 2015. - 416 с. - URL: <http://www.academia-moscow.ru>Дополнительная литература:

Дополнительная литература:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО /Г. С. Сологубова. – 2-е изд. - М.: Изд-во Юрайт, 2017. - 380 с. - URL: <https://biblio-online.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сервировать стол и подготовить украшения для него (WS); - обеспечить чистоту и порядок в помещении (WS); - должным образом подготовить ресторан к блюдам, которые будут поданы (WS); - расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей (WS); - сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей (WS); - продумать способы сворачивания салфеток для разных сервировок и поводов (WS); - подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню (WS); - подготовить столы для обслуживания по системе шведский стол, включая столовое белье (WS); - организовать и подготовить банкетный зал для разных форматов обслуживания (WS); <p>организовать и подготовить различные вспомогательные поверхности, например, приставные столики, кладовые, а также гарниры и специи к позициям в меню (WS).</p>	<p>Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-12;</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-5;</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации на дифференцированном зачете</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая (WS): <ul style="list-style-type: none"> • Столовые приборы; • Посуду; • Стеклянную посуду; • Столовое белье; • Мебель. - назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе (WS); - важность презентации и внешнего вида ресторана (WS); - факторы, способствующие созданию нужной атмосферы и настроения в ресторане (WS). 	<p>Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 1.1-4.2;</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-5;</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации на дифференцированном зачете</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК	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	-аргументирует и полностью объясняет сущности и социальной значимости будущей профессии; -проявляет активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-осуществляет выбор методов и способов решения профессиональных задач; -выполняет профессиональные задачи	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в соответствии с поставленной задачей	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- демонстрирует умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрирует умения анализировать информацию	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрирует умения использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-формулирует конструктивные вопросы; -осуществляет самоконтроль поведенческих реакций	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-проявляет интерес к обучению; -определяет задачи своего профессионального и личностного развития; -планирует своё обучение	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 25.2
к ОПОП ППССЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.18 БАРИСТА

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 г. №465, зарегистрированном в Минюсте России 11.06.2014 № 32672, в соответствии с Профессиональным стандартом Сомелье/ Кавис (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 года № 283н), Техническим описанием компетенции «Ресторанный сервис» (2017 г.).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Воронова Лариса Леонидовна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины ОП.18 Бариста является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (вариативная часть).

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков (WS);
- подавать и убирать различные виды кофе (ПС);
- приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т.д. (ПС);
- сервировать кофе на банкетах и приемах (ПС);
- владеть методами оценки оптимального ассортимента чая, кофе с учетом потребительских предпочтений и концепции предприятия питания (ПС).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания (ПС);
- перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т.д. (ПС);
- необходимые дополнения к напиткам (ПС);
- тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков (ПС);
- наименования подходящих спиртных напитков и ликеров для алкогольных коктейлей на основе кофе (ПС);
- способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования (ПС).

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части общих компетенций:

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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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 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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.18 Бариста	Учебная дисциплина введена в учебный план в соответствии с Профессиональным стандартом Сомелье/Кавис (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 года № 283н), Техническим описанием компетенции «Ресторанный сервис» (2017 г.).	54	12	24

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
практические занятия	24
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	18
в том числе:	
подготовка и защита докладов, рефератов, презентаций	10
составление конспектов по темам	2
написание эссе	4
составление таблиц	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (4 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.18 Бариста

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы приготовления кофе		12	
Тема 1.1 Бариста	Содержание учебного материала	6	2
	Обязанности, специфика работы	1	
	Нормативно-правовое обеспечение деятельности предприятий питания	1	
	Требования охраны труда	1	
	Основы профессиональной этики бариста	1	
	Оборудование, инструменты и посуда для приготовления кофе и кофейных напитков	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 1. Подготовка реферата «Виды оборудования и инструментов, назначение и применение»	2	
Тема 1.2 Общие сведения о кофе	Содержание учебного материала	6	2
	История кофе	1	
	Этапы производства кофе		
	Способы ферментации кофейного зерна, основные виды обжарки и помола		
	Принципы работы и эксплуатации кофе-машины, гейзерные и капельные кофеварки	2	
	Принципиальные различия в механизмах и вкусах		
	Организация работы в баре	1	
	Правила и технологии приготовления основных напитков: эспрессо, капучино, латте		
	Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	-
	Самостоятельная работа № 2. Подготовка доклада «Сорта кофе, обжарка, степень помола»	2	
	Самостоятельная работа № 3. Написание эссе на одну из тем: «Кто такой бариста», «Арабика», «Волшебный напиток «Капучино»	4	
Раздел 2. Приготовление кофе		24	
Тема 2.1 Приготовление различных видов кофе	Практические занятия	24	-
	Практическое занятие № 1. Изучение основных частей кофемашины. Анализ принципов работы кофемолки и кофемашины	2	
	Практическое занятие № 2. Отработка этапов приготовления эспрессо. Темперовка кофейной таблетки. Определение экстракции	2	
	Практическое занятие № 3. Приготовление кофе «Эспрессо»	2	

	Практическое занятие № 4. Отработка техники взбивания молока	2	
	Практическое занятие № 5. Приготовление пены для капучино	2	
	Практическое занятие № 6. Приготовление кофе «Капучино»	2	
	Практическое занятие № 7. Приготовление кофе «Латте»	2	
	Практическое занятие № 8. Приготовление трехслойного латте маккиато	2	
	Практическое занятие № 9. Изображение базовых фигур классического латте-арт	2	
	Практическое занятие № 10. Приготовление кофе «Лунго», «Американо»	2	
	Практическое занятие № 11. Приготовление коктейля «Ирландский кофе» (Irish coffee)	2	
	Практическое занятие № 12. Приготовление и оформление фантазийного кофе. Дифференцированный зачет.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	10	-
	Самостоятельная работа № 4. Составление таблицы «Технология приготовления кофейных напитков: капучино, эспрессо, латте»	2	
	Самостоятельная работа № 5. Подготовка презентации «Ассортимент кофе»	2	
	Самостоятельная работа № 6. Составление конспекта по теме «Рисование на кофе, латте-арт, капучино-арт»	2	
	Самостоятельная работа № 7. Подготовка доклада «Мультиарт»	2	
	Самостоятельная работа № 8. Подготовка презентации «Эспрессо-любимый напиток»	2	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
	Всего:	54	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета, мастерской по компетенции «Ресторанный сервис».

Оборудование учебного кабинета:

- комплект для сервировки стола, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
- Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12К(В/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Brema I.M. S.p.a. Льдогенератор серии CB 184;
- Миксер барный т.м. EKSI серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800х500х1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диамет.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800*800*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Т 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000*500 мм (Гранит)).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Законодательные и нормативные документы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/54758>

2. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

Основная литература:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

2. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования: в 3 ч. Ч.1/А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

3. Кошевой Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учеб. пособие для СПО / Е.П. Кошевой. – 2-е изд., испр. И доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 226 с. – Серия: Профессиональное образование.

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

Дополнительная литература:

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитарная и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2. / А.Н. Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

2. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / А.В. Сеницына, Е.С. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.

3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 3е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.

Интернет-ресурсы:

1. Методическое пособие «Теоретический курс кофе». Электронный ресурс [Режим доступа] <http://lib.knigi-x.ru/23istoriya/582767-1-teoreticheskiy-kurs-kofe-metodicheskoe-posobie-dlya-konsultantov-biwell-metodicheskoe-posobie-dlya.php>

2. Кофейный обучающий центр. Электронный ресурс [Режим доступа] <http://senseofcoffee.ru/>

3. Журнал «Кондитерские изделия: чай, кофе, какао» Электронный ресурс [Режим доступа] <http://www.my-ki.ru/>

4. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru;>

5. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru.>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков (WS); - подавать и убирать различные виды кофе (ПС); - приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т.д. (ПС); - сервировать кофе на банкетах и приемах (ПС); - владеть методами оценки оптимального ассортимента чая, кофе с учетом потребительских предпочтений и концепции предприятия питания (ПС). 	<p>Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-12;</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-8;</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации на дифференцированном зачете</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания (ПС); - перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т.д. (ПС); - необходимые дополнения к напиткам (ПС); - тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков (ПС); - наименования подходящих спиртных напитков и ликеров для алкогольных коктейлей на основе кофе (ПС); - способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования (ПС). 	<p>Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 1.1-2.1;</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-8;</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации на дифференцированном зачете</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК	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	<ul style="list-style-type: none"> -аргументирует и полностью объясняет сущности и социальной значимости будущей профессии; -проявляет активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> -осуществляет выбор методов и способов решения профессиональных задач; -выполняет профессиональные задачи 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в соответствии с поставленной задачей	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- демонстрирует умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрирует умения анализировать информацию	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрирует умения использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-формулирует конструктивные вопросы; -осуществляет самоконтроль поведенческих реакций	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-проявляет интерес к обучению; -определяет задачи своего профессионального и личностного развития; -планирует своё обучение	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 25.3
к ОПОП ППССЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.18 КЕЙТЕРИНГ

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 г. №465, зарегистрированном в Минюсте России 11.06.2014 № 32672, в соответствии с требованиями работодателей.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Осташева Оксана Иннокентьевна, преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины ОП.07 Техническое освещение организаций общественного питания и охрана труда является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (вариативная часть).

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять кейтеринг – технологии в процессе предоставления ресторанных услуг (ТР).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды кейтеринга (ТР);
- особенности оказания подрядных услуг по организации питания сотрудников предприятий и организаций (ТР);
- ресторанное обслуживание вне стационарных помещений (ТР).

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части общих компетенций:

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 5. Использовать информационно-коммуникационные 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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.18 Кейтеринг – технологии в ресторанном деле	Учебная дисциплина введена в учебный план в соответствии с требованиями работодателями (ТР).	54	12	24

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
практические занятия	24
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	18
в том числе:	
подготовка и защита докладов, рефератов, презентаций	10
составление конспектов по темам	4
составление таблиц	2
составление схем	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (4 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.18 Кейтеринг

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Кейтеринг как форма предоставления услуг питания	Содержание учебного материала	2	
	1. Понятия: кейтеринг, рынок кейтеринговых услуг, кейтеринговая организация.	2	2
	Практические занятия	2	2
	Практическое занятие № 1 Сравнительный анализ отечественных и иностранных кейтеринговых компаний	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Самостоятельная работа № 1 Подготовить доклад на тему: «История возникновения кейтеринговой индустрии.»	2	
Самостоятельная работа №2 Составить презентацию по теме: « Лидеры мировой кейтеринговой индустрии.»	2		
Тема 2. Организация работы кейтеринговых компаний	Содержание учебного материала	2	
	Специфика работы кейтеринговой организации. Виды кейтерингового обслуживания.	2	2
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие №2 Составить таблицу: «Организационные структуры кейтеринговых компаний.»	2	
	Практическое занятие №3 Составить схему «Организация процесса оказания кейтеринговых услуг.»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Самостоятельная работа № 3 Составить презентацию по теме: «Виды кейтерингового обслуживания.»	2		
Тема 3. Персонал кейтеринговой компании	Содержание учебного материала	2	
	1. Роль персонала в сфере кейтерингового обслуживания	2	2
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие № 4 Разработать инструкцию участия штатного персонала в организации кейтерингового мероприятия.	2	
	Практическое занятие № 5 Составить схему подчинения и соподчинения временного персонала для обслуживания кейтерингового мероприятия»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Самостоятельная работа № 4 Составить презентацию на тему: «Персонал кейтеринговой компании»	2		
Тема 4. Формирование	Содержание учебного материала	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
системы менеджмента качества кейтеринговой компании	1. Организация системы контроля качества кейтеринговых услуг	2	2
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие № 6 Разработка стандартов для различных форматов обслуживания выездных мероприятий.	2	
	Практическое занятие № 7 Разработка стандартов инструктажа персонала. Разработать стандартные процедуры подбора дополнительного персонала	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 5 Составить опорный конспект по теме: «Формирование системы менеджмента качества кейтеринговой компании»	2	
Тема 5. Маркетинг и продвижение услуг кейтеринговой компании	Содержание учебного материала	2	2
	1. Применение маркетинговых коммуникаций для продвижения услуг кейтеринговой компании.	2	
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие № 8 Формирование коммерческого предложения. Организация тестинга	2	
	Практическое занятие № 9 Разработать требования к участию в стратегическом альянсе как части системы продвижения услуг кейтеринговой компании.	2	
Тема 6. Форматы обслуживания выездных мероприятий	Содержание учебного материала	2	-
	1. Особенности и характеристика разных форматов выездных мероприятий.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 10 Составить таблицу: «Виды сервиса.»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Самостоятельная работа № 6 Подготовить опорный конспект: «Организационные особенности мероприятий различных форматов»	2	
	Самостоятельная работа № 7 Составить презентацию на тему: «Тенденции современного европейского кейтеринга»	2	
	Самостоятельная работа №8 Составить презентацию на тему: «Проблемы и перспективы отечественного кейтеринга»	2	
Тема 7. Оборудование, необходимое для	Содержание учебного материала		
	Практические занятия	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ресторана выездного обслуживания	Практическое занятие №11 Оборудование для ресторана выездного обслуживания: - производственное; - сервировочное, декоративное; - для транспортировки. Практическое занятие №12 Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 9 Составить презентацию по теме: «Оборудование для ресторана выездного обслуживания»	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		54	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета организации обслуживания в организациях общественного питания, мастерской по компетенции «Ресторанный сервис».

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
- Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12К(В/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Врема I.M. S.p.a. Льдогенератор серии СВ 184;
- Миксер барный т.м. EKSI серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800х500х1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диамет.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800*800*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Т 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000*500 мм (Гранит)).

Оборудование учебного кабинета:

- комплект для сервировки стола, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г.С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 321 с. - (Серия "Бакалавр. Академический курс").

Дополнительная литература:

1. Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах [Текст]: учебное пособие / А. В. Сорокина. - Москва: АЛЬФА-М, ИНФРАМ, 2017. - 302 с. - (Профиль). - Библиогр.: с.296-303.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- применять кейтеринг – технологии в процессе предоставления ресторанных услуг	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-12; Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-9; Оценка результатов промежуточной аттестации на дифференцированном зачете
Знания:	
- видов кейтеринга; - особенностей оказания подрядных услуг по организации питания сотрудников предприятий и организаций; - ресторанного обслуживания вне стационарных помещений.	Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 1-7; Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-9; Оценка результатов промежуточной аттестации на дифференцированном зачете

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК	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	-аргументирует и полностью объясняет сущности и социальной значимости будущей профессии; -проявляет активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-9
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-осуществляет выбор методов и способов решения профессиональных задач; -выполняет профессиональные задачи	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-9
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в соответствии с поставленной задачей	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-9
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- демонстрирует умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрирует умения анализировать информацию	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-9

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрирует умения использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-9
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-формулирует конструктивные вопросы; -осуществляет самоконтроль поведенческих реакций	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-9
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-9
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-проявляет интерес к обучению; -определяет задачи своего профессионального и личностного развития; -планирует своё обучение	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-9
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-9

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение
к ОПОП ППССЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»
О.Ю. Михайлова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ
В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 г. №465, зарегистрированном в Минюсте России 11.06.2014 № 32672, с целью реализации требований Технического описания компетенции «Ресторанный сервис» (2017 г.).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчики:

Осташева Оксана Иннокентьевна, преподаватель первой квалификационной категории
Мухутдинова Светлана Сергеевна, преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 26.06.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида деятельности: Организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения профессионального 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, других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин) 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, 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, 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;

- *эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду (WS);*

- приготовить, сервировать и убрать алкогольные и безалкогольные напитки при разных стилях обслуживания: за столом, прием с напитками (WS);
 - подавать еду в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, *alacarte*, бар, банкет, высокую кухню (WS);
 - всегда поступать честно и этично в отношении гостей (WS);
 - эффективно работать в команде и сотрудничать с другими отделами ресторана (WS);
 - выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей (WS);
 - эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки (WS);
 - эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются (WS);
 - эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении (WS);
 - эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов (WS);
 - замечать любые особые потребности гостя и реагировать на них (WS).
- 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, 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;
 - важность атмосферы ресторана для формирования общего впечатления от посещения (WS);
 - важность общего впечатления от посещения (WS);
 - роль официанта в увеличении объемов продаж (WS);
 - тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков (WS);
 - технику и стили сервировки напитков (WS);
 - этику в отрасли общественного питания (WS);

– важность эффективной коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами (WS).

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 1159 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 727 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 482 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 240 часов;

консультации – 5 часов;

учебной практики – 288 часов;

производственной практики – 144 часа.

1.4. Использование часов вариативной части ОПОП

Междисциплинарный курс	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания	В междисциплинарный курс включены часы с целью реализации требований Технического описания компетенции «Ресторанный сервис» (2017 г.).	66	22	22
МДК.02.02 Психология и этика профессиональной деятельности	В междисциплинарный курс включены часы с целью реализации требований Технического описания компетенции «Ресторанный сервис» (2017 г.).	15	2	8

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность 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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (МДК, практики)	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Консультации	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. 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	11
ПК 2.1. ПК 2.4. ПК 2.5.	МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	300	198	60	20	100	-	2		
ПК 2.2.	МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания	196	130	52	-	64	-	2		
ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.5. ПК 2.6.	МДК.01.03. Физиология питания, санитария и гигиена	231	154	72	-	76	-	1		
	Учебная практика, часов	288							288	
	Производственная практика (по профилю специальности)	144								144
	Всего:	1159	482	184	20	240	-	5	288	144

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания		300	
Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания		86	
Тема 1.1. Общая характеристика процесса обслуживания.	Содержание учебного материала	2	
	1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы	1	2
	2. Классификация услуг общественного питания. Методы и формы обслуживания	1	2
Тема 1.2. Характеристика торговых помещений, их оснащение	Содержание учебного материала	2	
	1. Торговые помещения: понятие, виды, назначение	1	2
	2. Вспомогательные помещения: характеристика, организация работы. Взаимосвязь залов, производственных и вспомогательных помещений	1	2
	Практические занятия	2	
	1. Практическое занятие № 1. Анализ торговых и производственных помещений, оснащение залов, внутреннего убранства.	2	-
Тема 1.3. Столовая посуда, приборы, белье	Содержание учебного материала	2	
	1. Виды столовой посуды и приборов Характеристика фарфоровой и керамической посуды Характеристика хрустальной и стеклянной посуды	1	2
	4. Характеристика металлической посуды Характеристика столовых приборов Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов Столовое белье	1	2
	Практические занятия	2	
	1. Практическое занятие № 2. Подбор и распределение фарфорофаянсовой, стеклянной, металлической посуды по назначению.	1	-
	2. Практическое занятие № 3. Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов, белья.	1	-
Тема 1.4. Информационное обеспечение процесса обслуживания.	Содержание учебного материала	4	
	1. Средства информации Назначение и принципы составления меню Виды меню	2	2
	2. Карта вин. Сомелье – профессия в ресторанном бизнесе Карта коктейлей ресторана Оформление меню и карты вин	2	2
	Практические занятия	2	
	1. Практическое занятие № 4. Составление различных видов меню и карты вин.	1	-
	2. Практическое занятие № 5. Составление меню «бизнес – ланча» Анализ меню базовых предприятий (на соответствие их типу и классу)	1	-

Тема 1.5. Этапы организации обслуживания. Подготовка к обслуживанию потребителей.	Содержание учебного материала		12	
	1.	Уборка торговых помещений Расстановка мебели в залах	2	2
	2.	Порядок получения и подготовка посуды, приборов Работа с подносом	2	2
	3.	Общие правила сервировки стола Виды и формы складывания салфеток	2	2
	4.	Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола Дополнительная сервировка Исполнительная сервировка	2	2
	5.	Композиции из цветов Музыкальное обслуживание Подготовка официанта к работе, требования, предъявляемые к официанту	2	2
	6.	Коммуникативные качества официанта, правила вербального и невербального общения Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда официантов, графики выхода на работу	2	2
	Практические занятия		2	
	1.	Практическое занятие № 6. Внешний вид и личные качества официантов. Подготовка рабочего места «miseenplace» (стейшн, сервизный шкаф, столы)	1	-
	2.	Практическое занятие № 7. Работа с подсобным столом. Накрытие подсобного стола определенным способом «table-box» (2 скатерти). Складывание салфеток простыми и сложными способами. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов.	1	-
Тема 1.6. Организация обслуживания потребителей в ресторанах.	Содержание учебного материала		14	
	1.	Основные элементы обслуживания. Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа и подача аперитива. Передача заказа на производство.	1	2
	2.	Организация процесса обслуживания в зале. Правила подачи продукции сервис-бара Особенности подачи шампанского и игристых вин.	1	2
	3.	Работа сомелье. Рекомендации по выбору и подача вин. Декантация и аэрации вин. Методы обслуживания «Английский сервис», «Французский сервис».	1	2
	4.	Русский метод подачи блюд. Транширование блюд на виду у посетителей.	1	2
	5.	Фламбирование блюд. Немецкий, европейский и комбинированный методы обслуживания и подачи блюд.	1	2
	6.	Подача холодных блюд и закусок. Подача горячих закусок.	2	2
	7.	Подача супов. Подача горячих блюд.	2	2
	8.	Комбинированные методы обслуживания. Уборка стола и замена использованной посуды, приборов.	1	2
	9.	Подача десертных блюд. Техника подачи горячих сладких блюд.	1	2

	10.	Техника подачи холодных сладких блюд.	1	2
	11.	Способы подачи чая Способы подачи кофе	1	2
	12.	Правила этикета и нормы поведения за столом. Расчет с гостями.	1	2
	Практические занятия		4	
	1.	Практическое занятие № 8. Отработка навыков встречи посетителей и принятия заказа. Техника подачи блюд «в две» «в три» тарелки. Техника обслуживания (справа от хозяина, против часовой стрелки). Отработка правила «открытой руки» (подача блюд/напитков).	2	-
	2.	Практическое занятие № 9. Технология подачи сервис-суп. Технология подачи филетированной паровой, жаренной, запечённой рыбы. Технология подачи блюд способом «фламбе» стейк «Диана», стейк с перцем, Технология подачи блюд способом «фламбе» блины Suzette, ананасы, бананы фламбе и десерт «Вишневый юбилейный».	2	-
Тема 1.7. Обслуживание приемов и банкетов.	Содержание учебного материала		6	
	1.	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы Вечерние дипломатические приемы Прием заказа Роль менеджера в организации банкетной службы Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	2	2
	2.	Прием-фуршет Прием коктейль Банкет-чай Комбинированный банкет. Подготовка посуды, приборов. Оформление зала. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	2	2
	3.	Банкет «Свадьба» Банкет «День рождения» Банкетное обслуживание Silver Servic. Банкетное обслуживание GUERIDON Service.	2	2
	Практические занятия		2	
	1.	Практическое занятие № 10. Составление различных вариантов схем рассадки и обслуживания гостей. Разработка меню для различных видов банкетов. Расчет площади торгового зала, количества официантов для банкетов.	1	-
	2.	Практическое занятие № 11. Расчет длины столов и столового белья для банкетов. Подбор и расчет посуды и приборов в зависимости от формы и метода обслуживания для банкетов. Банкетное обслуживание (Silver Service, GUERIDON Service).	1	-
	Тема 1.8. Специальные виды и формы обслуживания.	Содержание учебного материала		4
1.		Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Питание спортсменов, организация обслуживания.	1	2

		Обслуживание в гостиницах Обслуживание в номерах гостиниц		
	2.	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте Обслуживание пассажиров воздушного транспорта	1	2
	3.	Обслуживание пассажиров водного транспорта Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта Современные виды услуг и формы обслуживания Характеристика обслуживания по типу кейтеринг	1	2
	4.	Характеристика специальных видов обслуживания – «стол-экспресс» Характеристика специальных видов обслуживания – «зал-экспресс» Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам	1	2
		Практическое занятие	2	
	1.	Практическое занятие № 12. Составление меню банкета «Шведский стол». Составление меню банкета, «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей». Оформление стола и зала для этого мероприятия.	1	-
	2.	Практическое занятие № 13. Составление меню банкета «8 марта», «Новый год». Оформление стола и зала для этого мероприятия. Составление меню банкета «со свободной тематикой». Оформление стола и зала для этого мероприятия.	1	-
Тема 1.9. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов		Содержание учебного материала	4	
	1.	Виды иностранного туризма. Классы туристических документов Особенности организации питания иностранных туристов Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов Обслуживание групп туристов в ресторанах и кафе	1	2
	2.	Услуги питания в пути следования Особенности питания иностранных туристов Услуги по организации обслуживания туристов из Южной, Западной Европы	1	2
	3.	Услуги по организации обслуживания туристов из Восточной Европы Услуги по организации обслуживания туристов из Центральной Европы Услуги по организации обслуживания туристов из Африки	1	2
	4.	Услуги по организации обслуживания туристов из Северной Америки Услуги по организации обслуживания туристов из Центральной и Южной Америки	1	2
		Практические занятия	2	
	1.	Практическое занятие № 14. Практикум по теме «Особенности питания туристов из разных стран»	1	-
	2.	Практическое занятие № 15. Особенности составления меню для иностранных туристов.	1	-
	Тема 1.10. Организация обслуживания гостей на		Содержание учебного материала	4
1.		Понятие VIP-гостя и особенности его обслуживания	1	2

высшем уровне (VIP)	2.	Особенности обслуживания гостей на высшем уровне	1	2
	3.	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP	1	2
	4.	Подача напитков в зале VIP Особенности приготовления и подачи блюд фондю	1	2
	Практические занятия		2	
	1.	Практическое занятие № 16. Составление заявки на столовую посуду, приборы, стекло Составление заявки на производство	1	-
	2.	Практическое занятие № 17. Расчет количества столов. Составления схемы расстановки столов, составление заявок на столовую посуду, приборы, белье	1	-
Тема 1.11. Организация обслуживания социального питания	Содержание учебного материала		2	
	1.	Обслуживание на предприятиях с рассредоточенными коллективами Организация питания для работников в вечернюю и ночную смены Лечебно-профилактическое питание на предприятиях	1	2
	2.	Организация питания учащихся общеобразовательных школ Организация питания студентов высших и средних УЗ	1	2
	Практические занятия		4	
	1.	Практическое занятие № 18. Разработка меню диетической студенческой столовой.	2	-
	2.	Практическое занятие № 19. Разработка шестидневного меню для школьников.	2	-
Тема 1.12. Организация труда обслуживающего персонала.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Факторы, влияющие на условия труда в организациях общественного питания	1	2
	2.	Разделение и кооперация труда работников торгового зала Общие требования к обслуживающему персоналу в соответствии с ГОСТ Квалификационная характеристика официантов	1	2
	Практические занятия		4	
	1.	Практическое занятие № 20. Общие требования к обслуживающему персоналу согласно Госстандарта.	1	-
	2.	Практическое занятие № 21. Составление графика выхода на работу.	1	-
3.	Практическое занятие № 22. Учет рабочего времени. Заполнения табеля выхода на работу.	2	-	
<i>Раздел 2. Национальные традиции в культуре питания</i>			46	
Тема 2.1. Введение	Содержание учебного материала		4	
	1.	Цель, задачи раздела. Межпредметные связи.	2	2
	2.	Современное состояние рынка национальных кухонь.	2	2
Тема 2.2. Татарская национальная кухня	Содержание учебного материала		4	
	1.	Меню татарской кухни.	2	2
	2.	Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций.	1	2
	3.	Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей.	1	2
	Практические занятия		2	
	1.	Практическое занятие № 23. Составление меню. Контрольная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы				
Тема 2.3. Кавказская национальная кухня	Содержание учебного материала		4	
	1.	Меню кавказской кухни.	2	2
	2.	Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций.	1	2

	3.	Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей.	1	2
	Практические занятия		2	
	1.	Практическое занятие № 24. Составление меню	2	-
Тема 2.4. Украинская национальная кухня	Содержание учебного материала		4	
	1.	Меню украинской кухни.	2	2
	2.	Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций.	1	2
	3.	Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей.	1	2
	Практические занятия		2	
	1	Практическое занятие № 25. Составление меню украинской кухни	1	-
	2	Практическое занятие № 26. Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей	1	-
Тема 2.5. Восточная национальная кухня	Содержание учебного материала		4	
	1.	Меню восточной кухни.	2	2
	2.	Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций.	1	2
	3.	Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей.	1	2
	Практические занятия		2	
	1.	Практическое занятие № 27. Составление меню восточной кухни	1	-
	2.	Практическое занятие № 28. Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей	1	-
Тема 2.6. Японская национальная кухня	Содержание учебного материала		4	
	1.	Меню японской кухни.	2	2
	2.	Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций.	1	2
	3.	Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей.	1	2
	Практические занятия		4	
	1.	Практическое занятие № 29. Сервировка стола с учетом национальных традиций японской кухни.	2	-
	2.	Практическое занятие № 30. Обслуживание и подача блюд японской национальной кухни	2	-
Тема 2.7. Европейская национальная кухня	Содержание учебного материала		6	
	1.	Европейская национальная кухня, характеристика, особенности.	2	2
	2.	Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций.	2	2
	3.	Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей.	2	2
	Практические занятия		4	
	1.	Практическое занятие № 31. Сервировка стола европейской национальной кухни.	2	-
	2.	Практическое занятие № 32. Обслуживание и подача блюд европейской национальной кухни.	2	-
Раздел 3. Прогрессивные формы обслуживания в общественном питании			46	
Тема 3.1. Введение. Прогрессивные формы обслуживания в общественные питания.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Цели, задачи раздела. Межпредметные связи.	1	2
	2.	Характеристика и особенности прогрессивных форм обслуживания.	1	2
Тема 3.2 Чайный стол	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чайный стол, характеристика, виды.	1	2
	2.	Особенности сервировки. Особенности расчета.	1	2

	Практические занятия	2	
	1. Практическое занятие № 33. Составление меню. Дизайн и оформление.	1	-
	2. Практическое занятие № 34. Расчет посуды, прибор, столового белья для чайного стола.	1	-
Тема 3.3. Стол саморасчета	Содержание учебного материала	2	
	1. Стол саморасчета, характеристика, виды.	1	2
	2. Особенности сервировки. Особенности расчета.	1	2
Тема 3.4. Фондю	Содержание учебного материала	2	
	1. Фондю, его виды.	1	2
	2. Особенности сервировки. Особенности расчета.	1	2
	Практические занятия	2	
	1. Практическое занятие № 35. Составление меню. Дизайн и оформление.	1	-
	2. Практическое занятие № 36. Особенности сервировки. Особенности расчета.	1	-
Тема 3.5. Фламбирование	Содержание учебного материала	2	
	1. Фламбирование, характеристика, виды.	1	2
	2. Оборудование и инвентарь для фламбирования	1	2
	Практические занятия	2	
	1. Практическое занятие № 37. Фламбирование	2	-
Тема 3.6. Шведский стол	Содержание учебного материала	2	
	1. Шведский стол, виды	1	2
	2. Особенности сервировки. Особенности расчета.	1	2
	Практические занятия	2	
	1. Практическое занятие № 38. Составление меню. Дизайн и оформление.	1	-
	2. Практическое занятие № 39. Расчет посуды, приборов на шведский стол.	1	-
Тема 3.7. Воскресный бранч	Содержание учебного материала	2	
	1. Воскресный бранч. Виды бранчей	1	2
	2. Особенности сервировки и обслуживания воскресного бранча.	1	2
	Практические занятия	2	
	1. Практическое занятие № 40. Составление меню. Дизайн и оформление.	1	-
	2. Практическое занятие № 41. Расчет посуды, приборов на бранч.	1	-
Тема 3.8. Бизнес-ланч	Содержание учебного материала	2	
	1. Бизнес-ланч. Виды бизнес-ланча.	1	2
	2. Особенности сервировки. Особенности расчета.	1	2
	Практические занятия	1	
	1. Практическое занятие № 42. Составление меню. Дизайн и оформление.	1	-
Тема 3.9. Кейтеринг	Содержание учебного материала	2	
	1. Кейтеринг. Виды кейтеринга.	1	2
	2. Кейтеринг вне ресторана	1	2
	Практические занятия	1	
	1. Практическое занятие № 43. Составление меню для кейтеринга.	1	-
Тема 3.10. Обслуживания «фри-фло»	Содержание учебного материала	2	
	1. Обслуживания «фри-фло» его виды.	1	2

	2.	Организация рабочего места и последовательность операций.	1	2
	Практические занятия		1	
	1.	Практическое занятие № 44. Обслуживания «фри-фло»	1	-
Тема 3.11. Живой стол.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Особенности делового этикета. Особая форма одежды официантов.	1	2
	2.	Живой стол. Особенности подачи блюд.	1	2
	Практические занятия		1	
	1.	Практическое занятие № 45. Живой стол	1	-
Тема 3.12. Пикник	Содержание учебного материала		2	
	1.	Организация пикника. Составление меню.	1	2
	2.	Подбор посуды и инвентаря. Форма одежды официантов.	1	2
Тема 3.13. Барбекю	Содержание учебного материала		2	
	1.	Барбекю. Виды, характеристика	1	2
	2.	Подбор оборудования, посуды и инвентаря. Форма одежды официантов.	1	2
	Практические занятия		1	
	1.	Практическое занятие № 46. Составление меню для барбекю.	1	-
Тема 3.14. Обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта	Содержание учебного материала		4	
	1.	Особенности обслуживания потребителей на железнодорожном транспорте, на автомобильных дорогах.	2	2
	2.	Особенности обслуживания потребителей на водном, воздушном транспорте	2	2
	Практические занятия		1	
	1.	Практическое занятие № 47. Обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта	1	-
Самостоятельная работа обучающихся			100	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 Организация обслуживания в организациях общественного питания Примерная тематика домашних заданий			40	-
1. Составление отчета по материалам экскурсии.				
2. Определение площади залов, необходимого количества мебели для их оснащения, расстановка мебели и столов в торговом зале, подбор элементов внутреннего убранства, униформы официантов.				
3. Расчет столового белья, посуды, приборов для ресторана, кафе, бара в соответствии норм оснащения.				
4. Составление рефератов, фотоальбомов по теме «История появления и характеристика столовой посуды, приборов, белья»				
5. Анализ меню предприятия. Оформление меню и карты вин в соответствии со стилем и тематической направленностью предприятия (по месту прохождения практики)				
6. Отработка приемов подготовки посуды, приборов и сервировки стола на 1 персону.				
7. Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с полученным заказом (по месту прохождения практики).				
8. Подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с содержанием заказа, рекомендации вино-водочных изделий к блюдам по карте вин (по месту прохождения практики).				
9. Подготовка реферата по теме «Правила этикета за столом».				
10. Составление схем рассадки и обслуживания по протоколу определенного количества участников банкета				
11. Подготовка рефераты по теме «Протокол и этикет для деловых людей».				

<p>12. Составление схем различных вариантов сервировки фуршетных столов стеклом, тарелками, приборами.</p> <p>13. Расчет количества напитков, кулинарных и кондитерских изделий для приема-коктейля.</p> <p>14. Составление схемы организации рабочего места бармена на приеме-коктейль.</p> <p>15. Составление схем сервировки стола для банкета-чай.</p> <p>16. Подготовка реферата по теме «Традиции чаепития в России, Англии, Франции, Японии».</p> <p>17. Разработка тематического стола по одному из видов неофициального банкета.</p> <p>18. Оформление схемы расстановки продукции на шведском столе.</p> <p>19. Подготовка реферата по теме «Обслуживание пассажиров в пути следования железнодорожного, водного и воздушного транспорта»</p> <p>20. Изучение рекомендаций подачи ликероводочных изделий и прохладительных напитков при обслуживании гостей на высшем уровне.</p> <p>Подготовка сообщений, рефератов по теме «Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы»</p> <p><i>Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Национальные традиции в культуре питания</i></p> <p><i>Подготовка сообщений по темам:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особенности армянской национальной кухни. 2. Особенности грузинской национальной кухни. 3. Особенности узбекской национальной кухни. 4. Особенности таджикской национальной кухни. 5. Особенности итальянской национальной кухни. 6. Особенности французской национальной кухни. 7. Особенности немецкой национальной кухни. 21. Особенности английской национальной кухни. <p>Самостоятельная работа при изучении раздела 3. Прогрессивные формы обслуживания в общественном питании</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка сообщений по темам: «Чайные традиции разных стран мира», «Разновидности фондю». 2. Разработка тематики шоу при выполнении фламбирования. 3. Подбор сорта кофе при организации кофе-брейка и кофе-пауз. 4. Оформление схемы расстановки блюд для шведского стола. 5. Разработка тематики для воскресного бранча. 6. Подбор блюд для транширования. 7. Разработка меню для приема гостей на высшем уровне. 	<p>20</p> <p>40</p>	
<p>Курсовое проектирование</p> <p style="text-align: center;">Примерная тематика курсовых работ (проектов) в МДК.02.01</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю Дня рождения на 20 приглашенных с организацией десертного фондю в детском кафе на 50 мест. 2. Организация детского воскресного бранча на 30 человек в ресторане высшего класса. 3. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами (прием-обед) на 70 персон, посвященный приезду делегации из Англии в ресторане высшего класса на 80 мест с русской кухней. 4. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю празднования Дня урожая на 75 приглашенных в ресторане 1 класса на 90 мест с русской кухней. 5. Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием по случаю проведения праздника «Масленица» в загородном ресторане на 80 человек. 6. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами на 50 человек, посвященный празднованию Дня Победы в ресторане высшего класса в стиле «ретро» на 60 мест при четырехзвездочном отеле. 	<p>20</p>	<p>-</p>

7. Организация обслуживания банкета «Золотая свадьба» на 70 человек в ресторане люкс на 80 мест.
8. Банкет за столом с полным обслуживанием по типу «Кофе в гостиной» на 25 персон по случаю приезда правительственной делегации в ресторане высшего класса.
9. Организация обслуживания прием-фуршет на 120 (150, 180, 220) человек в ресторане люкс по случаю презентации фирмы или проведения деловых переговоров.
10. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами на 40 персон, посвященный приезду театральных работников из Франции в ресторане при пятизвездочном отеле.
11. Организация обслуживания дипломатического приема «Барбекю» на 32 персоны по случаю приезда высокого гостя из Франции.
12. Банкет за столом с полным обслуживанием на 65 персон по случаю подписания договора между Россией и Украиной в ресторане «люкс».
13. Комбинированный прием коктейль-фуршет на 600 человек в ресторане высшего класса.
14. Организация обслуживания туристов из Испании в ресторане высшего класса на 110 мест при четырехзвездочном отеле.
15. Обслуживание в ресторане европейской кухни на 110 мест с частичным обслуживанием официантами.
16. Организация празднования юбилея Музыкального театра в ресторане высшего класса на 130 персон.
17. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю бракосочетания на 30, 40, 50, 60, 80, 100 человек в ресторане 1 класса или кафе.
18. Банкет за столом «Серебряная свадьба» на 75 человек в ресторане высшего класса.
19. Организация обслуживания тематического вечера «Русская зима» на 80, 90, 120 человек в ресторане при четырехзвездочном отеле с разработкой музыкально-фольклорной программе.
20. Организация обслуживания тематического мероприятия «Праздник Нептуна» на палубе теплохода. Шведский стол на 50 человек.
21. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами на 30 персон по случаю совершеннолетия.
22. Организация обслуживания в десерт-баре с проведением праздничного ужина по случаю чествования юбиляра в ресторане. Количество участников банкета 60, 70, 90 человек.
23. Организация обслуживания банкета-чай на 12 персон в честь празднования 8 марта.
24. Организация обслуживания тематического вечера в артистическом кафе на 35 человек, посвященного встрече с музыкальной группой.
25. Организация Дня кавказской кухни со шведским столом (обед) на 70 человек в ресторане высшего класса.
26. Организация обслуживания банкета-коктейля в баре высшего класса на 30 человек.
27. Организация обслуживания в диско-баре «Звездное небо» на 100 человек.
28. Организация обслуживания в кофейне на 40 мест с проведением дегустации горячих напитков на основе кофе.
29. Организация работы винного бара на 35 мест в ресторане итальянской кухни.
30. Организация обслуживания в кафе-кондитерском на 50 мест с проведением «Дня сладкоежки» и разработкой музыкально-развлекательной программы.
31. Организация обслуживания в баре общего типа 1 класса на 40 мест.
32. Организация обслуживания в ресторане японской кухни на 70 мест при пятизвездочном отеле.
33. Организация обслуживания Новогоднего ужина в ресторане высшего класса на 150 мест с защитой тематического стола.
34. Организация обслуживания в кафе-молодежном на 50, 75, 100 мест с организацией бара.
35. Организация проведения дегустации блюд в испанском ресторане на 100 персон.
36. Организация обслуживания участников конференции (фестиваля, симпозиума) в количестве 70, 100, 150 человек

(завтрак в ресторане при четырехзвездочном отеле по типу шведского стола, кофе-брейк в конференц-зале).				
37. Организация обслуживания в коктейль-баре высшего класса на 25, 50 мест.				
38. Организация обслуживания в детском кафе на 50 мест с оформлением тематического стола.				
39. Организация рекламы в предприятии общественного питания и пути повышения ее эффективности.				
Консультации		2		
Промежуточная аттестация в форме экзамена				
МДК 02.02 Психология и этика профессиональной деятельности		196		
Раздел 1. Психология и этика профессиональной деятельности		78		
Тема 1.1. Деловое общение и его характеристики	Содержание учебного материала		14	
	1.	Понятия: «общение», «деловое общение», «коммуникация». Различные подходы к понятиям «общение» и «коммуникация». Формы общения: основные функции общения, аспекты общения. Виды и особенности делового общения. Жанры делового общения.	2	
	2.	Невербальные средства общения. Значение невербальной коммуникации. Функции невербального общения. Особенности невербальных средств общения. Кинесические средства общения, классификация, содержание. Визуально-вербальный контакт.	2	
	3.	Особенности межкультурной деловой коммуникации. Типичное поведение представителей разных культур, национальные особенности невербальных средств общения. Национальные черты деловых людей: американцы, англичане, немцы, французы, итальянцы, японцы, китайцы, россияне и др.	2	
	Практические занятия		8	
	1.	Определение психологического «профиля» иностранных гостей методом визуального и аудиального профилирования.	4	-
	2.	Изучение вопроса «Значение межкультурной деловой коммуникации»	4	-
Тема 1.2. Технологии делового общения.	Содержание учебного материала		18	
	1.	Условия эффективного общения. Принципы, методы и правила эффективного общения. Наиболее распространенные организационные приемы в деловом общении. Позиции отношения к собеседнику. Наиболее распространенные приемы убеждения. Механизм влияния на людей и рекомендации по его применению.	2	
	2.	Правила ведения деловых бесед и совещаний. Переговоры. Виды деловых бесед: кадровые: прием на работу, увольнение, перемещения по должности; дисциплинарные, организационные, творческие. Характер деловой беседы, особенности её протекания, тематика. Переговоры для поиска оптимальных решений и достижения консенсуса.	2	
	3.	Владение полемическим мастерством. Спор и его виды. Важнейшее требование культуры делового спора. Основные правила ведения дискуссии, полемики, дебатов. Техника преодоления возражений. Аргументация и убеждение.	2	
	4.	<i>Ораторское мастерство. Убежденность и аргументированность речи, новизна, выразительность, профессиональная речевая культура. Пути совершенствования речевого поведения. Техника речи. Темпоритм. Возможность компенсации слаборазвитых умений.</i>	2	
	Практические занятия		14	
	1.	<i>Имитационное моделирование: проведение мастер – класса для обслуживающего персонала предприятий питания</i>	4	-

	2.	Имитационное моделирование: проведение тематического инструктажа на рабочем месте с различными категориями персонала	4	-
	3.	Деловая игра: Производственное собрание на тему: «Как улучшить деятельность предприятия общественного питания».	6	-
Тема 1.3. Поведение в конфликтной ситуации.	Содержание учебного материала		14	2
	1.	Виды и причины конфликтов. Внутриличностный, межличностный и служебно-деловой конфликт. Причины служебно-деловых конфликтов. Структура конфликта. Тактика поведения в конфликтных ситуациях. Способы и приемы эффективного разрешения конфликтов. Конструктивная критика (регулирование конфликтных производственных ситуаций). Характеристика конфликтов на предприятии общественного питания. Положение о решении конфликтов предприятия общественного питания. Правила поведения в нестандартных ситуациях.		
	2.	Взаимосвязь конфликта и стресса. Стресс: природа и причины. Методы снятия стресса. Пути предупреждения стрессовых ситуаций.		2
	Практические занятия		10	
	1.	Анализ типичных конфликтных ситуаций между объектами труда. Моделирование и решение заданных производственных конфликтных ситуаций.	4	-
	2.	Освоение техник управления психическим состоянием. Техника снятия стресса.	6	-
Раздел 2. Эффективное взаимодействие с субъектами производственного процесса			52	
Тема 2.1. Эффективное взаимодействие с руководством	Содержание учебного материала		10	2
	1.	Преимущества эффективного взаимодействия.		
	2.	Правила межличностного общения.		
	3.	Техники конструктивного взаимодействия.		2
	Практическая работа			
1.	Отработка техники конструктивного взаимодействия с руководством.	6	-	
Тема 2.2. Эффективное взаимодействие с коллегами	Содержание учебного материала		12	2
	1.	Преимущества эффективного взаимодействия.		
	2.	Методы работы в команде.		
	3.	Техники конструктивного взаимодействия.		2
	Практическая работа			
1.	Отработка техники конструктивного взаимодействия с коллегами.	6	-	
Тема 2.3. Эффективное взаимодействие с клиентами	Содержание учебного материала		10	2
	1.	Преимущества эффективного взаимодействия.		
	2.	Правила поведения в нестандартных ситуациях.		
	3.	Техники конструктивного взаимодействия.		2
	Практическая работа		8	
1.	Отработка техники конструктивного взаимодействия с клиентами.	8	-	
Самостоятельная работа при изучении МДК 02.02 Психология и этика профессиональной деятельности			64	
Примерная тематика домашних заданий				-
Подготовка сообщений по темам:				
– Ведение переговоров для поиска оптимальных решений.				
– Визуально-вербальный контакт с коллегами и руководством.				

<ul style="list-style-type: none"> – Профессиональная этика поведения менеджера. – Создание благоприятного климата в коллективе. – Предотвращение и разрешение конфликтов. – Принципы и методы организации работы к команде. – Взаимопомощь в коллективе. – <i>Различные стили и тактики общения.</i> – <i>Процесс разрешения проблем с гостями.</i> – Психологические приемы воздействия на гостей. – Порядок и правила работы с претензиями и пожеланиями гостей. 			
Консультации		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания		231	
Раздел 1. Теоретические основы менеджмента		6	
Тема 1.1. Менеджмент в сфере общественного питания	Содержание учебного материала	2	
	1. Сущность управления		2
	2. Значение менеджерской подготовки для будущей профессиональной деятельности в обслуживании в общественном питании в условиях рынка		2
	3. Актуальные проблемы менеджмента в сфере общественного питания как науки		2
Тема 1.2. Информационное обеспечение менеджмента в сфере общественного питания	Содержание учебного материала	4	
	1. Информация как основа менеджмента в сфере общественного питания.		2
	2. Делопроизводство, учет и статистическая отчетность в организациях общественного питания.		2
Раздел 2. Основные функции менеджмента в сфере общественного питания.		56	
Тема 2.1. Целеполагание как функция менеджмента	Содержание учебного материала	6	
	1. Цели менеджмента в сфере общественного питания.		2
	2. Потребности, интересы потребителей как социальная основа для постановки целей		2
Тема 2.2. Прогнозирование и планирование как функции менеджмента	Содержание учебного материала	6	
	1. Методы прогнозирования и планирования развития общественного питания		2
	2. Структура, содержание, методы разработки, организация выполнения и контроль реализации целевых комплексных программ		2
	3. Сущность, структура, классификация, технология выработки и принятия решений в организациях общественного питания.		2
	Практическое занятие		
1. Решение ситуационных задач.	14	-	
Тема 2.3. Организация как функция менеджмента.	Содержание учебного материала	2	
	1. Организации общественного питания как открытые системы, их признаки и типология.		2
	2. Основные типы организационных структур организаций общественного питания.		2
	Практические занятия	12	
	1. Составление схемы организационной структуры предприятия общественного питания.	6	-
	2. Анализ ситуаций.	6	-
Тема 2.4. Руководство как	Содержание учебного материала	6	

функция менеджмента	1.	Мотивация работников организаций общественного питания.		2
	2.	Формальное руководство и неформальное лидерство в организациях общественного питания различных типов		2
	3.	Прогнозирование развития организации общественного питания на основе оценки эффективности ее работы: организационно-структурные изменения и диверсификация деятельности		2
	Практическое занятие			
	1.	Решение ситуационных задач.	6	-
Тема 2.5. Анализ как функция менеджмента	Содержание учебного материала		4	
	1.	Модели анализа эффективности деятельности организаций общественного питания.		2
	2.	Анализ передового опыта работы и организационно-технологическая схема его внедрения в деятельность организаций общественного питания.		2
Раздел 3. Технология менеджмента в сфере общественного питания			12	
Тема 3.1. Организация и технология труда специалистов организаций общественного питания	Содержание учебного материала		6	
	1.	Нормирование труда в отрасли общественного питания.		2
	2.	Технология делового взаимодействия специалистов сферы общественного питания.		2
	3.	Организационно-правовые основы деятельности специалистов.		2
Тема 3.2. Информационно-рекламная деятельность организаций общественного питания.	Содержание учебного материала			
	1.	Особенности информационно-рекламной деятельности отрасли.	6	2
	2.	Виды информационно-рекламной направленности		2
	3.	Формы рекламы в сфере общественного питания.		2
Раздел 4. Управление персоналом			46	
Тема 4.1. Кадровая политика	Содержание учебного материала		6	
	1.	Типы кадровой политики.		2
	2.	Этапы построения кадровой политики.		2
	3.	Кадровые мероприятия и кадровая стратегия.		2
	4.	Условия разработки кадровой политики.		2
Тема 4.2. Методы формирования кадрового состава	Содержание учебного материала		8	
	1.	Оценка потребности в персонале.		2
	2.	Привлечение кандидатов на работу в организацию.		2
	3.	Оценка кандидатов при приеме на работу.		2
	4.	Адаптация персонала.		2
	Практические занятия		14	
	1.	Оценка потребности в персонале на предприятии.	10	-
2.	Разработка мероприятий для привлечения кандидатов на работу в организацию.	4	-	
Тема 4.3. Методы поддержания работоспособности персонала	Содержание учебного материала		8	
	1.	Повышение производительности и нормирование труда.		2
	2.	Оценка труда.		2
	3.	Аттестация персонала.		2
	4.	Формирование кадрового резерва.		2
	5.	Планирование карьеры.		2
	6.	Разработка программ стимулирования труда.		2

	7.	Обучение персонала.		2
	Практические занятия		10	
	1.	Разработка программ стимулирования труда.	2	-
	2.	Разработка предложений по повышению производительности труда.	4	-
	3.	Разработка плана личного профессионального роста.	4	-
Раздел 5. Обучение персонала на рабочем месте и оценка результатов обучения.			34	
Тема 5.1. Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения	Содержание учебного материала		4	
	1.	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.		2
	2.	Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Важность коммуникативных умений и профессиональной культуры речи для наставников.		2
	3.	Определение персоналом собственных потребностей в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации.		2
	4.	Личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения на рабочем месте.		2
Тема 5.2. Проведение профессиональных тренингов на рабочем месте с последующей оценкой результатов обучения	Содержание учебного материала		6	
	1.	Тренинг "профессиональной любезности"		2
	2.	Ситуации "за пределами компетенции" официанта.		2
	3.	"Обаятельный официант – довольные гости – успех ресторана".		2
	4.	Тренинг эффективного слушания.		2
	5.	Тренинг по работе с претензиями и возражениями.		2
	Практические занятия		10	
	1.	Отработка навыков эффективного слушания	2	-
	2.	Отработка навыков по работе с претензиями и возражениями.	4	-
	3.	Отработка навыков «профессиональной любезности»	4	-
Тема 5.3. Мастер-классы для обслуживающего персонала	Содержание учебного материала		4	
	1.	«Краткое позиционирование ресторана, меню и цен».		2
	2.	"Краткая презентация особенностей меню (фирменных и дополнительных блюд, спецпредложений)"		2
	3.	"Самооправдание дорогого заказа"		2
	4.	"Готовое предложение по "индивидуальным" запросам"		2
	Практические занятия		6	
	1.	Подготовка презентации меню.	2	-
2.	Подготовка презентации предприятия общественного питания.	4	-	
Тема 5.4. Оценка результатов обучения работников и его эффективность по установленным критериям	Содержание учебного материала		4	
	1.	Способы и формы оценки результатов обучения персонала.		2
	2.	Отслеживание использования результатов обучения в ежедневной трудовой деятельности. Анализ результатов обучения.		2
Самостоятельная работа при изучении МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания			76	
Примерная тематика домашних заданий				
Разработка перечня элементов управленческой деятельности, входящих в профессиональные обязанности менеджера на				

<p>предприятия общественного питания.</p> <p>Анализ конкретного источника информации (газетная или журнальная статья, официальный документ и т. и.) и выявить наличие в нем различных видов управленческой информации.</p> <p>Разработать типологию физкультурно-спортивных организаций конкретного региона.</p> <p>Проанализировать элементы передового опыта работы в физкультурно-спортивной организации.</p> <p>Разработать должностные обязанности работника физкультурно-спортивной организации.</p> <p>Подготовка сообщений по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Критерии подбора и требования к персоналу. – Стандарты вежливого и доброжелательного общения персонала с Гостями. – Диагностика психологического состояния Гостя. – Способы консультирования Гостя с целью формирования его заказа. – Предотвращение конфликтных ситуаций с Гостями. – Методы и техники работы с претензиями и возражениями. – Способы улучшения атмосферы внутри коллектива. – Стандарты телефонного этикета. – Система мотивации персонала. 		
Консультации	1	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор и подготовка посуды, приборов, столового белья и форменной одежды. 2. Ознакомление с системой учета посуды, приборов и столового белья. 3. Расчет необходимого количества оборудования, столов, стульев, посуды, приборов и столового белья. 4. Нарезка хлеба механическим и ручным способом с соблюдением техники безопасности. 5. Овладение навыками покрытия столов скатертями. 6. Отработка приемов складывания различных видов салфеток и размещения их на столе. 7. Освоение приемов и способов расстановки мебели. 8. Проверка качества мытья посуды и приборов, натирание посуды и приборов для сервировки стола. 9. Подготовка рабочего места официанта. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	288	-
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отпуск буфетной продукции с использованием буфетного инвентаря. 2. Проведение расчета с буфетом при получении буфетной продукции. 3. Изучение ассортимента буфетной продукции. 4. Изучение устройства контрольно-кассовой машины. 5. Подготовка к работе контрольно-кассовой машины. 6. Освоение работы на контрольно-кассовой машины. 7. Оформление предварительного заказа. 8. Изучение инструкции о порядке расчета с гостями. 9. Составление меню в соответствии с предъявляемыми требованиями. 10. Анализ меню и карты вин на день работы. 	144	-

<ul style="list-style-type: none"> 11. Подготовка банкетного зала к обслуживанию. 12. Сервировка стола в зависимости от характера обслуживания. 13. Встреча гостей. 14. Подача меню и карты вина оказание помощи в подборе блюд и напитков. 15. Прием и оформление заказа. 16. Подготовка посуды к заказанным блюдам. 17. Подача блюд и напитков и расстановка их на столе. 18. Уборка использованной посуды в процессе приема пищи. 19. Обслуживание посетителей в дневное время по комплексному меню. 20. Обслуживание банкетов по типу «фуршет», «коктейль». 21. Обслуживание гостей на банкетах «Свадьба», «Юбилей» способом «буфет-бар». 22. Обслуживание банкета-чая. 23. Обслуживание гостей по типу «шведский стол». 24. Обслуживание банкетов за столом с полным обслуживаем официантом. 25. Обслуживание банкетов за столом с частичным обслуживаем официантом. 26. Обслуживание гостей по типу: бизнес-ланч, стол-экспресс, зал-экспресс, воскресный бранч. 27. Решение производственных ситуаций в ходе обслуживания посетителей. 28. Оценка качества обслуживания. 29. Подготовка предложений по повышению качества обслуживания. 30. Уборка столов после ухода посетителей. 31. Сдача посуды и приборов в моечную. 32. Анализ эффективности обслуживания. 		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Квалификационный экзамен		
Всего	1159	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- организации обслуживания в организациях общественного питания;
- менеджмента и управления персоналом;
- психологии и этики профессиональной деятельности;
- банкетный зал;
- мастерской «Ресторанный сервис»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

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

Оборудование банкетного зала:

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочее место для каждого обучающегося;
- набор бланков технологической документации;
- технологическая документация предприятия, оборудования;
- компьютер (если имеется на базовом предприятии);
- компьютерные программы (1С-Общепит, и др.) (если имеются на базовом предприятии).

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
- Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12К(В/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Brema I.M. S.p.a. Льдогенератор серии CB 184;
- Миксер барный т.м. EKSI серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800х500х1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диамет.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800*800*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Г 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000*500 мм (Гранит)).

Технические средства обучения:

- компьютер;

- проектор;
- экран

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1 Егоршин, А. П. Основы управления персоналом: учебное пособие / А.П. Егоршин. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/1685. - ISBN 978-5-16-100730-3. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1067790>

2 Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.

3 Корнеенков, С. С. Психология и этика профессиональной деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Корнеенков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11483-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/456862>

4 Рогов, Е.И. Этика и психология профессиональной деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. И. Рогов [и др.]; под общей редакцией Е. И. Рогова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 510 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11054-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/444383>

5 Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/452306>

6 Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учеб. пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. - М.: Юрайт, 2018. - 201 с. - (Серия "Профессиональное образование").

Дополнительные источники:

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/457045>

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437478>

3. Дуракова, И.Б. Управление персоналом в России: новые функции и новое в функциях. Книга 4: монография / под ред. проф. И.Б. Дураковой. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 242 с. — (Научная мысль). — www.dx.doi.org/10.12737/25064. - ISBN 978-5-16-103439-2. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1039267>

4. Иванников, В.А. Психология: учебник для СПО / В.А. Иванников. - М.: Юрайт, 2018. - 480 с. - (Серия: Профессиональное образование)

5. Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. — 2-е изд., испр. и доп. —

Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12330-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://bibli-online.ru/bcode/456661>

6. Кузнецова, Ю.В. Менеджмент. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.]; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://bibli-online.ru/bcode/437016>

7. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 229 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-104101-7. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1007530>

8. Шеламова, Г.М. Психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. - М.: Академия, 2018. - 128 с.

9. Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учеб. пособие для прикладного бакалавриата / М.П. Щетинин, О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 287 с

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузки – 36 академических часов в неделю.

По итогам учебной практики проводится сдача дифференцированного зачета с выполнением практического задания за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

Курсовое проектирование выполняется индивидуально каждым студентом в соответствии с выданным ему заданием равномерно в течение всего семестра обучения. Темы курсовых работ объявляются перед началом курсового проектирования. Для контроля за ходом выполнения курсового проекта предусмотрены консультации для обучающихся в количестве 30 часов (групповые, индивидуальные). Итогом курсового проектирования является публичная защита курсовой работы, которая проводится в конце семестра.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p>	<p>Организует и проверяет подготовку зала обслуживания к приему гостей;</p> <p>Демонстрирует умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> –организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; –организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; –осуществлять расчет с посетителями; <p>Демонстрирует знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> –целей, задач, средств, методов и форм обслуживания; –классификации услуг общественного питания; –этапов процесса обслуживания; –особенностей подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; –специальных видов услуг и форм обслуживания, специального оборудования для обслуживания в организациях общественного питания; –характеристики методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов, требований к проведению расчета с посетителями; 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; – курсовой работы. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p>	<p>Управляет работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;</p> <p>Демонстрирует умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> –принимать рациональные управленческие решения; –применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; –регулировать конфликтные ситуации в 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; – курсовой работы. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

	<p>организации;</p> <p>Демонстрирует знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> –целей, задач, категорий, функций, видов и психологии менеджмента, –принципов и стилей управления коллективом, процесса принятия и реализации управленческих решений, методов оптимизации, основ организации работы коллектива; –психологических свойств личности, психологии труда в профессиональной деятельности, психологии коллектива и руководства, психологических аспектов управления профессиональным поведением; 	<ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p>	<p>Определяет потребности в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;</p> <p>Демонстрирует умение определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</p> <p>Демонстрирует знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> –требований к обслуживающему персоналу, особенностей обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; –специальных видов услуг и форм обслуживания; 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; – курсовой работы. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p>	<p>Выбирает, оформляет и использует информационные ресурсы (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;</p> <p>Демонстрирует умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>Демонстрирует знание информационного обеспечения услуг общественного питания: ресурсов (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбора, оформления и использования;</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; – курсовой работы. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p>	<p>Анализирует производственные ситуации;</p> <p>Демонстрирует умение определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе;

	<p>посещаемость);</p> <p>Демонстрирует знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – показателей эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; – критериев и показателей качества обслуживания 	<ul style="list-style-type: none"> – курсовой работы. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p>	<p>Оценивает качество обслуживания и готовит предложения по его повышению;</p> <p>Демонстрирует умение выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;</p> <p>Демонстрирует знание критериев и показателей качества обслуживания</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; – курсовой работы. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у студентов не только формирование 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
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- демонстрирует интерес к будущей профессии.</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; – курсовой работы. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,</p>	<p>- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</p> <p>- демонстрирует эффективность и</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам;

оценивать их эффективность и качество.	качество выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> – заданий по самостоятельной работе; – курсовой работы. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрирует способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; – курсовой работы. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; – курсовой работы. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявляет ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; – курсовой работы. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов</p>	<p>- применяет в профессиональной деятельности нормативно-правовые документы, стандарты и иные нормативные документы</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; – курсовой работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
--	--	--

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение
к ОПОП ППССЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»

О.Ю. Михайлова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 г. №465, зарегистрированном в Минюсте России 11.06.2014 № 32672, с целью реализации требований Профессионального стандарта Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Воронова Лариса Леонидовна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида деятельности: 5.2.5. Выполнение работ по профессии 16399 Официант и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 5.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов

ПК 5.3. Обслуживать массовые общественные мероприятия

ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;

ПК 5.5. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию;

ПК 5.6. Обслуживать потребителей бара, буфета;

ПК 5.7. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;

ПК 5.8. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями;

ПК 5.9. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.

ПК 5.10. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта;

ПК 5.11. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся 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 питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.

уметь:

- готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов;
- соблюдать стандарты чистоты в зале питания;
- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью;

- проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам;
 - подавать блюда и напитки под руководством официанта;
 - проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме;
 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания;
 - соблюдать личную гигиену и правила охраны труда.
- знать:
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания;
 - правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
 - правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
 - способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания;
 - технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами;
 - характеристика столовой посуды, приборов и столового белья;
 - правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд;
 - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд;
 - правила и технику уборки использованной посуды;
 - правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания;
 - правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 399 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 255 часов включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 170 часов

самостоятельной работы обучающегося – 85 часов

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 72 часа

1.4. Использование часов вариативной части ОПОП

Междисциплинарный курс	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
МДК 05.01 Выполнение работ по профессии 16399 Официант	В междисциплинарный курс включены часы с целью реализации требований Профессионального стандарта Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н).	255	66	104

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение выпускниками видом профессиональной деятельности: 5.2.5. Выполнение работ по профессии 16399 Официант, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 5.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 5.3.	Обслуживать массовые общественные мероприятия.
ПК 5.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 5.5.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 5.6.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 5.7.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 5.8.	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 5.9.	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
ПК 5.10.	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта
ПК 5.11.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
ОК 2	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 5	Использовать информационно-коммуникационные 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	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии Официант

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (МДК, практики)	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 5.1 – 5.11	МДК 05.01 Выполнение работ по профессии Официант	255	170	104	-	85	-		
	Учебная практика, часов	72						72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	72							72
	Всего:	399	170	104	-	85	-	72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по профессии Официант

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения		
1	2	3			
МДК 05.01 Выполнение работ по профессии Официант		170			
Раздел 1. Выполнение работ по профессии «Официант». Задачи обслуживания в предприятиях общественного питания		50			
Тема 1.1 Задачи совершенствования и особенности обслуживания в предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	2	2		
	1.Цели и задачи обслуживания. 2.Методы и формы обслуживания. 3.Прогрессивные технологии обслуживания				
	Самостоятельная работа обучающихся				
	Самостоятельная работа № 1 Подготовить опорный конспект «Самообслуживание с предварительным расчетом»	4			
	Самостоятельная работа № 2 Подготовить опорный конспект: «Самообслуживание с оплатой после приема пищи»	2		-	
Тема 1.2 Основные правила и нормы работы	Содержание учебного материала	2	2		
	1 Нормативная база ПОП 2 Требования охраны труда 3 Правила соблюдения производственной санитарии 4 Соблюдение правил пожарной безопасности				
	Содержание учебного материала			2	2
	1 Основные типы предприятий общественного питания (ПОП) 2 Основные классы общественного питания 3 Основные должности структуры управления рестораном				
	Самостоятельная работа				
Самостоятельная работа № 3 Подготовить доклад: «Особенности обслуживания гостей в ресторане класса «люкс»	4				
Самостоятельная работа № 4 Подготовить доклад: «Особенности обслуживания гостей в баре «высшего» класса»	2	-			
Тема 1.4 Производственные помещения предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2	2		
	1 Виды и характеристика производственных помещений 2 Требования к производственным помещениям 3 Правила отпуска и хранения готовых блюд				
	Самостоятельная работа				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
	Самостоятельная работа № 5 Подготовить опорный конспект: «Вспомогательные помещения ресторана»	2	
Тема 1.5 Торговые помещения предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2	
	1 Виды торговых помещений. Требования к торговым помещениям		2
	2 Интерьер		
	3 Оборудование залов		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 1 Моделирование интерьера торгового зала	2	2
	Практическое занятие № 2 Анализ взаимосвязи производственных помещений.	2	2
	Практическое занятие № 3 Анализ оснащения торговых помещений	2	2
	Самостоятельная работа	4	
	Самостоятельная работа № 6 Подготовить презентацию: «Стили, используемые при оформлении интерьеров зала»	2	
Тема 1.6 Характеристика фарфоровой и фаянсовой посуды	Самостоятельная работа № 7 Подготовить презентацию: «Виды мебели для оборудования торгового и банкетного залов»	2	
	Содержание учебного материала	2	
	1 Виды фарфоровой и фаянсовой посуды		2
	2 Фарфоровая, фаянсовая посуда для сервировки стола		
	3 Фарфоровая, фаянсовая посуда для индивидуального использования		
	4 Фарфоровая, фаянсовая посуда для подачи блюд и напитков		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 4 Идентификация столовой посуды	2	2
	Практическое занятие № 5 Составление акта на бой, лом посуды	2	2
	Самостоятельная работа	4	
Самостоятельная работа № 8 Составить таблицу: «Виды керамической посуды»	2		
Самостоятельная работа № 9 Составить таблицу: «Виды деревянной посуды»	2		
Тема 1.7 Характеристика хрустальной и стеклянной посуды	Содержание учебного материала	2	
	1 Виды хрустальной и стеклянной посуды		2
	2 Хрустальная, стеклянная посуда для сервировки стола		
	3 Хрустальная, стеклянная посуда для индивидуального употребления напитков		
	4 Хрустальная, стеклянная посуда для подачи блюд и напитков		
	Практические занятия	4	
Практическое занятие № 6 Идентификация стеклянной посуды	2	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
	Практическое занятие № 7 Составление акта на бой, лом посуды	2	2
	Самостоятельная работа	2	2
	Самостоятельная работа № 10 Составить таблицу: «Вместимость стеклянной посуды для подачи алкогольных напитков»	2	
Тема 1.8 Характеристика металлической посуды	Содержание учебного материала	2	
	1 Виды металлической посуды		2
	2 Металлическая посуда для индивидуального использования		
	3 Металлическая посуда для подачи блюд и напитков		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 8 Идентификация металлической посуды	2	2
	Самостоятельная работа	2	
	Самостоятельная работа № 11 Составить схему: «Уход за металлической посудой»	2	
Тема 1.9 Характеристика столовых приборов	Содержание учебного материала	2	
	1 Основные столовые приборы		2
	2 Вспомогательные столовые приборы		
	3 Правила ухода за столовыми приборами		
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 9 Идентификация столовых приборов		2
	Самостоятельная работа	2	
	Самостоятельная работа № 12 Подготовить доклад: «История возникновения столовых приборов»	2	
Тема 1.10 Характеристика столового белья	Содержание учебного материала	2	
	1 Основные виды столового белья		2
	2 Хранение и учет столового белья		
	3 Правила ухода за столовым бельем		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 10 Идентификация столового белья	2	2
	Самостоятельная работа	4	
	Самостоятельная работа № 13 Подготовить опорный конспект: «Виды деревянной и пластмассовой посуды»	2	
	Самостоятельная работа № 14 Составить кроссворд: «Столовая посуда, приборы, белье»	2	
Тема 1.11 Информационное обеспечение процесса	Содержание учебного материала	2	
	1 Основные средства информации: общие (реклама, маркировка товаров, технические документы)		2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
обслуживания	2 Основные средства информации: специфические (меню, карты вин и коктейлей, консультации гостю)		
	3 Спрос и реклама в общественном питании		
	Самостоятельная работа	2	
	Самостоятельная работа № 15 Составить схему: «Специфические средства информации об услугах общественного питания»	2	
Тема 1.12 Основы составления меню	Содержание учебного материала	2	
	1 Меню как визитная карточка предприятия общественного питания		2
	2 Принципы составления меню (совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, последовательность расположения блюд меню)		
	3 Виды меню (со свободным выбором блюд, заказных блюд, дневного рациона, комплексных обедов и пр., в международной практике)		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 11 Составление и оформление меню со свободным выбором блюд	2	2
	Практическое занятие № 12 Составление и оформление меню дневного рациона	2	2
	Практическое занятие № 13 Составление и оформление меню комплексных обедов	2	2
	Самостоятельная работа	4	
	Самостоятельная работа № 16 Составить схему: «Последовательность расположения блюд в меню «а-ля карт»	2	
	Самостоятельная работа № 17 Подготовить доклад: «Эстетическое оформление меню ресторана»	2	
Тема 1.13 Основы составления карты вин	Содержание учебного материала	2	
	1 Карта вин		2
	2 Последовательность расположения групп напитков в соответствии с особенностями ПОП		
	3 Особенности оформления карты вин		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 14 Составление и оформление карты вин		2
Раздел 2. Обслуживание потребителей в ресторанах и кафе		70	
Тема 2.1 Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала		2
	1 Подготовительный этап	2	
	2 Основной этап		
	3 Завершающий этап		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
Тема 2.2 Подготовка торговых залов к обслуживанию потребителей	Содержание учебного материала	2	
	1 Подготовка ресторанной мебели к обслуживанию (столы, стулья, кресла, диваны)		2
	2 Подготовка подсобных столов, стейшн, серванта		
	3 Основные приемы расстановки столов в зале (рядами, по диагонали, шахматный порядок, островной, линейный и др.)		
	Самостоятельная работа	2	
	Самостоятельная работа № 18 Составить схему: «Варианты размещения обеденных столов в зале»	2	
Тема 2.3 Подготовка посуды, приборов, столового белья к обслуживанию	Содержание учебного материала	2	
	1 Порядок получения столовой посуды, столового белья		3
	2 Правила подготовки фарфоровой посуды к сервировке		
	3 Правила подготовки стеклянной посуды к сервировке		
	4 Правила подготовки столовых приборов к сервировке		
	5 Правила подготовки столового белья		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 15 Техника полировки тарелок, стекла, столовых приборов	2	2
	Практическое занятие № 16 Техника накрытия столов скатертями	2	2
	Практическое занятие № 17 Техника складывания салфеток различной формы	2	2
Самостоятельная работа	4		
	Самостоятельная работа № 19 Подготовить опорный конспект: «Порядок подготовки приборов со специями»	2	
	Самостоятельная работа № 20 Подготовить доклад: «Формы ответственности за сохранность посуды, приборов, белья»	2	
Тема 2.4 Общие правила сервировки стола	Содержание учебного материала	2	
	1 Понятие сервировка		2
	2 Основные требования, предъявляемые к сервировке стола		
	3 Виды сервировки стола		
	4 Последовательность сервировки стола		
	Самостоятельная работа	2	
	Самостоятельная работа № 21 Подготовить презентацию: «Тематическая направленность стола»	2	
Тема 2.5 Предварительная сервировка стола к завтраку	Содержание учебного материала	2	
	1 Накрытие стола скатертью		2
	2 Последовательность сервировки стола столовой посудой		
	3 Последовательность сервировки столовыми приборами		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
	4 Последовательность сервировки стола стеклом 5 Сервировка стола салфетками		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 18 Выполнение предварительной сервировки стола к завтраку	2	2
Тема 2.6 Предварительная сервировка стола к обеду	Содержание учебного материала	2	
	1.Накрытие стола скатертью 2 Последовательность сервировки стола столовой посудой 3 Последовательность сервировки столовыми приборами 4 Последовательность сервировки стола стеклом 5 Сервировка стола салфетками		2
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 19 Выполнение предварительной сервировки стола к обеду	2	
Тема 2.7 Предварительная сервировка стола к ужину	Содержание учебного материала	2	
	1 Накрытие стола скатертью 3 2 Последовательность сервировки стола столовой посудой 3 3 Последовательность сервировки столовыми приборами 3 4 Последовательность сервировки стола стеклом 3 5 Сервировка стола салфетками		2
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 20 Выполнение предварительной сервировки стола к ужину		2
Тема 2.8 Исполнительная сервировка стола	Содержание учебного материала	2	
	1 Накрытие стола скатертью 2 Последовательность сервировки стола столовой посудой 3 Последовательность сервировки столовыми приборами 4 Последовательность сервировки стола стеклом 5 Сервировка стола салфетками		2
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 21 Выполнение исполнительной сервировки стола по меню		2
Консультации		1	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Учебная практика Виды работ: - прохождение инструктажа по охране труда, вводного инструктажа на рабочем месте официанта/ бармена		72	–

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
	<p>ознакомление с правилами пожарной безопасности</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с должностными обязанностями официанта/ бармена - участие в подготовке зала к обслуживанию: уборка, расстановка торгового оборудования - выполнение техник накрытия столов скатертями, складывание салфеток различной формы - подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию - участие в проведении инвентаризации и хранения столового белья, посуды и приборов - участие в выполнении предварительной сервировки столов (завтрак, обед, ужин, бизнес-ланч) - участие в разработке меню, карты вин и напитков - участие во встрече и размещении гостей в зале - участие в презентации гостям меню, карты вин, консультирование в выборе блюд и напитков - участие в выполнении приема и оформлении заказа - участие в обслуживании в зале (правила подачи продукции сервис-бара, подача блюд и закусок) - участие в выполнении видов расчетов с потребителями - участие в обслуживании банкетов (с частичным и полным обслуживанием) - участие в обслуживании приемов (фуршет, прием-коктейль, кофе-брейк) - участие в обслуживании тематических мероприятий - участие в обслуживании по типу «шведский стол» - участие в обслуживании в барах, буфетах - участие в приготовлении и оформлении смешанных напитков (холодных и горячих) - работа на кассовых аппаратах, кассовые операции, правила составления и сдачи реестра <p>2. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка зала к обслуживанию: уборка, расстановка торгового оборудования - выполнение техник накрытия столов скатертями, складывание салфеток различной формы - подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию - проведение инвентаризации и хранения столового белья, посуды и приборов - выполнение предварительной сервировки столов (завтрак, обед, ужин, бизнес-ланч) - разработка меню, карты вин и напитков - встреча и размещение гостей в зале - презентация гостям меню, карты вин, консультирование в выборе блюд и напитков - выполнение приема и оформления заказа - обслуживание в зале (правила подачи продукции сервис-бара, подача блюд и закусок) - выполнение видов расчетов с потребителями 		72	—

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
- обслуживание банкетов (с частичным и полным обслуживанием) - обслуживание приемов (фуршет, прием-коктейль, кофе-брейк) - обслуживание тематических мероприятий - обслуживание по типу «шведский стол» - обслуживание в барах, буфетах - приготовление и оформление смешанных напитков (холодных и горячих) - работа на кассовых аппаратах, кассовые операции, правила составления и сдачи реестра	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Экзамен квалификационный			
Всего		399	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: Организации обслуживания в организациях общественного питания, Организации и технологии обслуживания в барах, мастерской «Ресторанный сервис».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- сервировочные столы (квадратные, прямоугольные), стулья;
- серванты;
- подсобные столы;
- передвижные сервировочные столы;
- столовое бельё (скатерти, салфетки, ручники, юбки, зольники, полотенца);
- фарфоровая, фаянсовая, керамическая, металлическая посуда;
- стеклянная, хрустальная посуда;
- основные приборы (закусочные, столовые, рыбные, десертные, фруктовые);
- дополнительные приборы (ложки для раскладки салатов, разливательные, соуса; щипцы кондитерские; лопатка икорная, рыбная, кондитерская; нож и вилка для сыра, лимона, разделочные; вилка для фондю);

- комплект ножей, подходящий для обслуживания с использованием подстановочного столика;

- штопор, нарзаник;

- декантер;

- перчатки для сервиса;

- ручка;

- блокнот;

- спички или зажигалка;

- инструмент для удаления крошек со скатерти;

- меню, карта вин, карта бара;

- спиртовки;

- таганчики;

- разделочные доски для транширования;

- фондюшница;

- корзинки для вина;

- подносы;

- менажница;

Оборудование бара: барная стойка, холодильник, холодильник-витрина, кофемолка, кофеварка, льдогенератор, драфт, постмикс, соковыжималка, гранитор, блендер, миксер, мельница для льда, компьютерный кассовый терминал с системой учета и контроля;

- инвентарь и инструмент бара: мерная посуда (мензурка, джиггер, унцовка, мерная кружка), шейкер, стрейнер, ведро для льда (айс-бакет), смесительный стакан, риммер, щипцы для льда, карбовочные ножи, нож для снятия цедры, барная ложка, совок для льда, гейзеры-дозаторы, ложка для льда, лоток для фруктов, стоппер, ручная соковыжималка, емкости для специй;

- стеклянная посуда бара: шот-стопка, хот-шот, олд-фешенд, рокс, тумблер, хайбол,

- коллинз, зомби, коньячный бокал, бокал мартини, коктейльная рюмка, бокал айриш-кофе, бокал флюте, шампанское блюдо, бокал для шампанского, винный бокал, шерри, рюмка сауэр, бокал гоблет, рюмка маргарита, ликерная рюмка, рюмка пусс- кафе, бокал харикейн, кружки, стаканы и бокалы для пива;

- комплект бланков технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия, дидактические материалы и др.

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);

- Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12К(В/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный СВ105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Vrema I.M. S.p.a. Льдогенератор серии СВ 184;
- Миксер барный т.м. EKSI серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800x500x1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диаметр.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800*800*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Т 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000*500 мм (Гранит)).

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска, средства аудио визуализации, наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, фильмы, презентации).

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ресторанный сервис [Электронный ресурс]: учебное пособие / сост. Н. П. Алексеева, В. И. Протуренко. - Электрон, дан. - Москва: ФЛИНТА, 2016. - 328 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book>

2. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс]: учеб. пособ. – 13-е изд., М.: Академия, 2015. - 416 с. - URL: <http://www.academia-moscow.ru>

Законодательные и нормативные документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.).

2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта. (в ред. от 31 декабря.).

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00 3 29-ФЗ.

4. Федеральный закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» от 27.10.2008 № 178 – ФЗ.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Дополнительная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО /Г. С. Сологубова. – 2-е изд. - М.: Изд-во Юрайт, 2017. - 380 с. - URL: <https://biblio-online.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузки – 36 академических часов в неделю.

По итогам учебной практики проводится сдача дифференцированного зачета с выполнением практического задания за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

Руководитель производственной практики от колледжа определяет студенту задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики, проверяет дневник практики, выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

Руководителями практики от организации и от колледжа по результатам производственной практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	Выполняет подготовку зала к обслуживанию и приему гостей: - подбирает виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья; - рассчитывает количества посуды, приборов, белья. Излагает основные характеристики типы, классов, методов и форм обслуживания	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 1 - 12 Оценка: письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной (внеаудиторной) работы Промежуточная аттестация: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике комплексного экзамена, экзамена квалификационного
ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Обслуживание посетителей предприятий общественного питания: - осуществление процесса обслуживания в обычном режиме: - с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков; - техники подачи блюд и напитков, приемов сбора использованной посуды и приборов; - осуществление расчёта с посетителями	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 13 - 32 Оценка: письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной (внеаудиторной) работы Промежуточная аттестация: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике комплексного экзамена, экзамена квалификационного
ПК 5.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	Обслуживание праздничных/ тематических вечеров, банкетных мероприятий. Осуществление процесса подготовки банкетных залов: - сервировка столов в соответствии с видом и типом проводимого банкета. Обслуживание посетителей на банкетных мероприятиях: с учетом правил, очередности и техники подачи блюд и напитков; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 33 - 39 Оценка: письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной (внеаудиторной) работы Промежуточная аттестация: оценка результативности: диф. зачета учебной и производственной практике, комплексного экзамена,

	- правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.	экзамена квалификационного
ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм обслуживания.	Обслуживание потребителей при использовании специальных форм обслуживания. Осуществление процесса обслуживания: - с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков; - техники подачи продукции из сервис-бара; - приемов сбора использованной посуды и приборов. Изложение основных характеристик специальных видов услуг и форм обслуживания.	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 40 - 43 Оценка: письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной (внеаудиторной) работы Промежуточная аттестация: оценка результативности: диф. зачета учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного
ПК 5.5 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	Подготовка рабочего места бармена. Изложение правил личной санитарии и гигиены и на рабочем месте, правил охраны труда. Организация подготовки рабочего места: -подготовка к работе оборудования; -расстановка рабочего инвентаря.	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 1 - 3 Оценка: письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной (внеаудиторной) работы Промежуточная аттестация: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного
ПК 5.6 Обслуживать потребителей бара, буфета.	Обслуживание потребителей бара, буфета: - расположение готовой продукции на буфетном столе в соответствии с рекомендуемой схемой расстановки блюд и напитков и с учетом вида обслуживания гостей; выполнения контроля запасов готовой продукции на буфетном столе с учетом сроков реализации продукции; - подбор посуды/инвентаря с учетом вида подаваемых блюд и напитков; Осуществление процесса	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 6 - 8 Оценка: письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной (внеаудиторной) работы Промежуточная аттестация: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного

	обслуживания с использованием различных стилей работы бармена	
ПК 5.7 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	Подготовка и эксплуатация оборудования и инвентаря бара. Изложение ассортимента инвентаря и оборудования бара. Подготовка весоизмерительного оборудования, кофемашины, соковыжималки, миксера и прочего оборудования бара. Использование весоизмерительного оборудования, кофемашины, соковыжималки, миксера и прочего оборудования бара в работе	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 4 - 5 Оценка: письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной (внеаудиторной) работы Промежуточная аттестация: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного
ПК 5.8 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Оформление заявки на выдачу продукции бара со склада. Составление актов по причинам боя, лома, утраты посуды и инвентаря. Составление технологических карт.	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 11 -12 Оценка: письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной (внеаудиторной) работы Промежуточная аттестация: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного
ПК 5.9 Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	Приготовление и подача определенного ассортимента кулинарной продукции. Изложение ассортимента кулинарной продукции, предлагаемой в барах. Определение качества сырья и готовой продукции по органолептическим показателям. Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно- технологической документацией (сборниками рецептов, технологическими картами).	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 9 Оценка: письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной (внеаудиторной) работы Промежуточная аттестация: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного

<p>ПК 5.10 Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.</p>	<p>Проведение платежа по наличному и безналичному расчету; Подготовка к работе контрольно-кассового оборудования. Использование в работе контрольно-кассового оборудования.</p>	<p>Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 10 Оценка: письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной (внеаудиторной) работы Промежуточная аттестация: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного</p>
<p>ПК 5.11 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p>	<p>Подготовка смешанных напитков и коктейлей Изложение ассортимента безалкогольной и алкогольной продукции бара. Органолептическая оценка показателей качества и соответствия ингредиентов/компонентов смешанных напитков и коктейлей. Применение различных методов приготовления коктейлей</p>	<p>Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях № 13 - 30 Оценка: письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося при выполнении самостоятельной (внеаудиторной) работы Промежуточная аттестация: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у студентов не только формирование 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
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- проявляет интерес к будущей профессии.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и</p>	<p>- выбирает методы и способы решения профессиональных задач;</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы:</p>

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- качество выполнения профессиональных задач.	- на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- выбирает решения в учебной и профессиональной деятельности; -принимает ответственность за результаты	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- использует и применяет информацию для профессионального и личностного развития	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	взаимодействует с одногруппниками, преподавателями и мастерами в процессе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и

		производственной практике на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирует мероприятия повышения личностного и квалификационного уровня.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	- применяет действующие законы и нормативно-правовые документы, стандарты и иные нормативные документы	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном