

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 ППСЗ 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, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 465 (зарегистрирован в Минюст России от 11.06.2014 г. № 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

Хазов Даниил Игоревич, 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, a la carte, 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 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания	300	198	60	20	100	-	2		
ПК 2.2.	МДК 02.02 Психология и этика профессиональной деятельности	196	130	52	-	64	-	2		
ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.5. ПК 2.6.	МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	231	154	72	-	76	-	1		
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.5. ПК 2.6.	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 занятия, 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	-
Раздел 2. Национальные традиции в культуре питания			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 общественном питании.	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			40	-
Примерная тематика домашних заданий				
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>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>

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

(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	
	1.	Преимущества эффективного взаимодействия.		2
	2.	Правила межличностного общения.		2
	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	
	1.	Преимущества эффективного взаимодействия.		2
	2.	Методы работы в команде.		2
	3.	Техники конструктивного взаимодействия.		2
	Практическая работа			
	1.	Отработка техники конструктивного взаимодействия с коллегами.	6	-
Тема 2.3. Эффективное взаимодействие с клиентами	Содержание учебного материала		10	
	1.	Преимущества эффективного взаимодействия.		2
	2.	Правила поведения в нестандартных ситуациях.		2
	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 в 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			
Тема 2.5. Анализ как функция менеджмента	1.	Решение ситуационных задач.	6	-
	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	-

11. Подготовка банкетного зала к обслуживанию. 12. Сервировка стола в зависимости от характера обслуживания. 13. Встреча гостей. 14. Подача меню и карты вини 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. ECSI 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. ECSI 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

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.znaniy.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 Корнеев, С. С. Психология и этика профессиональной деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Корнеев. — 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.znaniy.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://biblio-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://biblio-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.znaniy.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
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	<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
ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	<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 организации; <p>Демонстрирует знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> –целей, задач, категорий, функций, видов и психологии менеджмента, –принципов и стилей управления коллективом, процесса принятия и реализации управленческих решений, методов оптимизации, основ организации работы коллектива; 	<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

	–психологических свойств личности, психологии труда в профессиональной деятельности, психологии коллектива и руководства, психологических аспектов управления профессиональным поведением;	производственной практикам
ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	<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
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	<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
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	<p>Анализирует производственные ситуации;</p> <p>Демонстрирует умение определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);</p> <p>Демонстрирует знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – показателей эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; –критериев и показателей качества обслуживания 	<p>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
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	<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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует интерес к будущей профессии.	<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
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</p> <p>- демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач.</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
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	<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;

	ответственность.	<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 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
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	- применяет в профессиональной деятельности нормативно-правовые документы, стандарты и иные нормативные документы	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