

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебной работе
И.В. Бондаренко
05 мая 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного
питания**

для специальности 43.02.01

Организация обслуживания в общественном питании

СОГЛАСОВАНО

ООО «Старое Кафе»
400026, г Волгоград
ул.Доценко, д.47.

Директор

О.В.Чевелева

25 апреля 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по (далее – ФГОС) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм (утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 07.05.2014 № 465), зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 № 32672.

Рабочая программа профессионального модуля предназначена для реализации обязательной части профессионального цикла по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»


Рецензент: директор ООО «Старое Кафе» Чевелева О.В.

Составитель: Шевелева А.С., преподаватель ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум»

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики, управления .

Протокол № от «17» марта 2022 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии экономики, управления.

 М.Г.Петричук 17-03-2022


подпись

дата

ОДОБРЕНА на заседании методического совета.

Протокол № 8 от «07» апреля 2022 г.

Начальник отдела учебно-методической работы

 Шурыгина И.Ю. 11.04.2022

личная подпись

дата

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1.Перечень общих компетенций

Код	Наименование 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	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 6	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 7	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ОК 8	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 9	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 10	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация обслуживания в организациях общественного питания
ПК 2.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 2.2	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.3	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.4	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.5	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.6	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; - управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; - определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; - выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; - анализ производственных ситуаций; - оценка качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовка 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 блюд напитков , техники подачи продукции из сервис – бара , приемов сбора использованной посуды и приборов; - осуществлять расчет с посетителями; - принимать рациональные управленческие решения; - применять меры делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; - регулировать конфликтные ситуации в организации; - определять численность работников занятых обслуживанием в соответствии с заказом и установленными требованиями; - выбирать оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; - составлять и оформлять меню карты вин и коктейлей , осуществлять консультирование потребителей;

	<ul style="list-style-type: none"> - определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); - выбирать определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
знать	<ul style="list-style-type: none"> - цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; - классификацию услуг общественного питания; - этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; - характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; - цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; - информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; - показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 1184 часов,

из них на освоение МДК 02.01 - 733 часа,

в том числе самостоятельная работа – 233 часа, консультации – 10 часов,

лекции – 240, практические работы – 220 часов;

из них на освоение МДК 02.02 - 72 часа,

в том числе самостоятельная работа - 24 часа,

лекции – 26, практические работы – 22 часа;

из них на освоение МДК 02.03 - 271 час,

в том числе самостоятельная работа - 89 часов ,

консультации – 4 часа,

лекции – 110, практические работы – 68 часов;

практики, в том числе учебная - 36 часов, производственная - 72 часов.

Промежуточная аттестация – экзамен по модулю.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.									
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики		Консультации	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная		
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 2.1 – 2.6 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11	МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания	733		490		220	30			10	233
ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 2.1 – 2.6 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11	МДК 02.02. Психология и этика профессиональной деятельности.	72		48		22				-	24
ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 2.1 – 2.6 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11	МДК 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	271		267		68				4	89
	УП. 02. 01	36						36			
	ПП. 02.01	72							72		
	Промежуточная аттестация	-									
	Экзамен по ПМ	-									
	Всего:	1184	-	716	-	310	-	36	72	14	346

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 ПМ.02 Организовывать обслуживания в организациях общественного питания		723
МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания.		723
Тема 1. Характеристика процесса обслуживания.	Содержание	24
	1. Введение. Услуги общественного питания и требования к ним. Характеристика методов и формы обслуживания.	4
Тема 1.1 Общая характеристика процесса обслуживания.	2. Виды торговых помещений их характеристика и назначение. Взаимосвязь торговых залов, производственных и подсобных помещений. Оснащение торговых помещений. Современный интерьер торгового зала и требования к нему. Современные требования к мебели. Нормы оснащения. Характеристика буфета при ресторане, помещения для нарезки хлеба ,сервизной. Организация работы в моечной столовой посуды. Оборудование залов.	8
Тема 1.2. Виды торговых помещений. Интерьер торговых помещений.	3. Стили используемые для оформления залов предприятия общественного питания. Ампи́р. Европейский. Русский ампи́р. Борокко. Классический стиль. Роккоко. Готический стиль. Модерн. Стель хай-тек. Восточный стиль. Кантри. Неорусский стиль. Характеристика буфета при ресторане, помещения	2

	для нарезки хлеба ,сервизной.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	10
	<p>Практическое занятие 1.Подготовка зала к обслуживанию.</p> <p>Практическое занятие 2. Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья.</p> <p>Практическое занятие 3. Оформление заявки на доукомплектование ПОП столовой посудой, приборами.</p> <p>Практическое занятие 4. Составление акта на бой, лом, порчу, утерю посуды, приборов по типовой форме.</p> <p>Практическое занятие 5.Техника работы со скатертью. Схема покрытия столов скатертью.</p>	
Тема 1.3. Столовая посуда и приборы столовое белье.	Содержание	22
	1.Классификация . Требования к посуде. Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды. Характеристика мерной посуды. Характеристика металлической посуды. Виды и назначение. Столовые приборы виды характеристика и назначение. Деревянная и пластиковая посуда и приборы. Виды и назначения. Столовое белье. . Виды и назначения. Салфетки. Варианты складывания.	8
	2. Цветы как элемент интерьера .Правила составления букета. Оформление стола композициями и аксессуарами.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	12
	<p>1. Варианты складывания полотняных салфеток.</p> <p>2. Сервировка стола приборами. Схема сервировки.</p> <p>3. Схема предварительной сервировки стола для завтрака.</p> <p>4. Схема предварительной сервировки стола для обеда.</p>	

	5.Схема предварительной сервировки стола для ужина. 6.Схема дополнительной сервировки по меню заказа.	
Тема 1.4. Информационное обеспечение процесса обслуживания.	Содержание	14
	1. Меню ,прейскурант блюд ,Карта вин, Назначение характеристика. Виды меню. Оформление меню и прейскурантов.	4
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	10
	1.Назначение меню и принципы составления.	
	2.Меню со свободным выбором. 3.Заказное меню. 4.Меню бизнес –ланча. 5. Меню комплексных обедов.	
Тема 1.5.Ознакомление с этапами процесса обслуживания. Подготовительный этап.	Содержание	16
	1. Подготовка торгового зала. Подготовка столовой посуды, столовых приборов, Столового белья. Сервировка столов. Предварительная сервировка стола. Исполнительная сервировка стола. Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа.	6
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	10
	1. Сервировка различных видов завтраков и подача блюд. 2.Техника при сервировке стола тарелками. 3.Техника при сервировке стола приборами. 4.Техника при сервировке стола фужерами. 5.Техника при сервировке стола салфетками.	

Тема 1. 6.Стандарты обслуживания и поведения в ресторане. Критерии и показатели качества обслуживания	Содержание		10
		Основные элементы обслуживания потребителей в ресторанах. Встреча и размещение гостей. Прием заказа. Расчет с потребителями за заказанные блюда. Уборка столов и замена использованной посуды.	6
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		4
	1.Встреча и размещение потребителей. 2. Прием заказа и расчеты с потребителем. 3.Правила уборки стола		
Тема 1.7.Правила подачи продукции сервис бара	Содержание		6
		Последовательность подачи блюд и напитков. Подача буфетной продукции. Правила подачи табачных изделий.	4
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		2
	1.Техника при подаче продукции сервис – бара европейским методом.		
Тема 1.8.Назначение, правила и принципы составления карты вин. Работа сомелье.	Содержание		4
		Карта вин. Назначение. Правила и принципы составления карты вин. Работа сомелье.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		2
1.Составление карты вин.			
Тема 1. 9.Изучение основных методов подачи блюд в ресторане.	Содержание		10
		Правила работы с подносом. Подача буфетной продукции. Подача вин. Способы подачи блюд и закусок. Три основных метода подачи блюд и закусок. В обнос (французский),английский, русский. Европейский метод подачи блюд. Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок. Правила подачи супов. Правила подачи вторых горячих блюд. Правила подачи	6

		сладких блюд и фруктов. Правила подачи холодных и горячих напитков.	
		Рекомендации напитков к закускам и блюдам. Некоторые правила поведения и нормы этикета за столом.	2
		В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
		1.Правила и методы подачи кулинарной продукции. Подача блюд в обнос. Русский метод. С помощью (приставного) стола. 2.Общие правила подачи алкогольных напитков. 3.Техника при подаче основного блюда в обнос.	
Раздел 2			
Тема 2. Общественное питание как отрасль экономики: экономическая природа и основы формирования.		Содержание	8
		Принципы организации организаций общественного питания. Требования к организациям общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Развитие отрасли в условиях экономической трансформации. Прогрессивные технологии и приемы обслуживания. Особенности развития ресторанного бизнеса в России.	4
		Концептуальные заведения и сетевые предприятия. Особенности различных форм предпринимательства. Порядок и этапы создания предпринимательства. Инвестирование в общественном питании. Понятие розничной торговли в общественном питании. Технологический цикл производства продукции ПОП.	4
Тема 3. Обслуживающий персонал на предприятиях общественного питания		Содержание	12
		1. Набор и отбор персонала. Требования к обслуживающему персоналу. Сущность задачи и основные направления организации труда. Формы организации труда официантов. Рациональное разделение и кооперация труда . Организация рабочих мест и их обслуживание.	6

	Мероприятия по улучшению условий труда работников.	
	2. Разработка и внедрение передовых методов труда. Состав рабочего времени и методы его изучения. Трудовые ресурсы предприятия, характеристика структуры и составляющих элементов. Система подбора подготовки и повышение квалификации кадров. Разработка и внедрение рациональных форм материального и морального стимулирования труда. Укрепление дисциплины и развитие творческой инициативы работников.	6
Тема 4 . Виды услуг, формы и методы обслуживания потребителей.	Содержание	42
Тема 4.1. Организация банкетов и приемов.	Виды банкетов, порядок их обслуживания и приема заказа. Банкет с полным обслуживанием официантами. Дипломатические приемы. Соблюдение норм и правил международного сервиса. Прием –фуршет. Назначение и характеристика банкет-фуршета . Особенности сервировки и меню фуршета. Правила подачи блюд и напитков банкет-фуршета. Банкет –чай. Назначение и характеристика.	6
	Особенности меню и сервировка банкет-чая. Прием банкет-коктейль. Назначение и характеристика. Особенности и характеристика банкет-коктейля. Меню и сервировка. Правила подачи блюд банкет-коктейля.	4
	Требования предъявляемые к проведению расчета с посетителями. Форма обслуживания шведский стол.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	30
	1.Составление меню официального банкета за столом с полным обслуживанием. 2.Расчет количества обслуживающего персонала. 3.Расчет количества столов. Составление схемы их расстановки 4.Составление заявок на столовые посуду, приборы, белье. Подготовка посуды к сервировке 5.Составление заявок на столовые посуду, приборы, белье. Подготовка посуды к сервировке 6.Сервировка банкетного стола	

	<p>7.Работа с нормативными документами по стандартам в общественном питании.</p> <p>8.Подготовка к приему-фуршет. Составление вариантов меню. Расчет количества обслуживающего персонала</p> <p>9.Отработка приемов сервировки стола стеклом: односторонняя для стола президиума, двусторонняя (группами, «елочкой», в две линии и др.).</p> <p>10.Отработка вариантов расстановки стеклянной посуды, прохладительных напитков, винно-водочных изделий и оформления барной стойки.</p> <p>11.Отработка вариантов расстановки стеклянной посуды, прохладительных напитков, винно-водочных изделий и оформления барной стойки.</p> <p>12.Отработка вариантов расстановки стеклянной посуды с напитками на подносе. Овладение приемами одновременной подачи напитков, холодных и горячих закусок, десерта и горячих напитков парами официантов.</p> <p>13.Отработка вариантов расстановки стеклянной посуды с напитками на подносе. Овладение приемами одновременной подачи напитков, холодных и горячих закусок, десерта и горячих напитков парами официантов.</p> <p>14.Составление меню банкета-чая на 6, 8, 10, 12, 14 чел. (по заданию преподавателя).</p> <p>Освоение приемов сервировки чайного стола по составленному меню, подачи сладких блюд, горячих напитков, винно-водочных изделий. Уборка</p>	
<p>Тема 4.2. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)</p> <p>Фондю. Фламбе. Транширование.</p> <p>Понятие назначение, классификация.</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Фондю. Понятие назначение. Транширование. Фламбирован</p> <p>2.Назначение классификация.</p> <p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>1.Подача блюд фондю.</p>	<p>8</p> <p>2</p> <p>6</p>

	2. Транширование рыбы, мясных блюд в присутствии посетителей. 3. Фламбирование блюд.	
Тема 5. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.	Содержание	38
	Виды туризма и классы обслуживания. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Нормативная база. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. Классификация туристских предприятий питания . Обслуживание групп туристов в ресторанах и кафе. Услуги питания в пути следования. Особенности питания иностранных туристов. Южная Европа. Западная Европа. Центральная Европа. Восточная Европа. Ближний Восток. Центральная и Южная Америка. Северная Америка. Южная Азия. Африка. Юго-Восточная Азия. Восточная Азия.	14
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	24
	1. Изучение и разработка меню завтраков для туристов из Южной Европы. 2. Изучение и разработка меню обедов для туристов из Южной Европы. 3. Изучение и разработка меню завтраков для туристов Западной Европы. 4. Изучение и разработка меню обедов для туристов Западной Европы. 5. Изучение и разработка завтраков меню для туристов Центральной Европы. 6. Изучение и разработка меню обедов для туристов Центральной Европы. 7. Изучение и разработка завтраков меню для туристов Восточной Европы. 8. Изучение и разработка меню обедов для туристов Восточной Европы.	

	<p>9. Изучение и разработка завтраков меню для туристов Ближний Восток.</p> <p>10. Изучение и разработка меню обедов для туристов Ближний Восток.</p> <p>11. Изучение и разработка завтраков меню для туристов. Центральная и Южная Америка.</p> <p>12. Изучение и разработка меню обедов для туристов. Центральная и Южная Америка.</p>	
Тема 6. Специальные виды услуг и формы обслуживания.	Содержание	84
	Предоставление услуг в местах массового и отдыха и культурно-массовых мероприятий. Питание спортсменов. Особенности обслуживания в аэропорту и на борту самолета. Обслуживание пассажиров на водном транспорте. Особенности обслуживания на ж/д транспорте. Обслуживание пассажиров на автовокзалах. Услуги по обслуживанию иностранных туристов. Особенности обслуживания гостей в номерах гостиниц. Организация обслуживания социально ориентировочных предприятий. Организация питания по месту учебы.	28
	Организация обслуживания тематических мероприятий. Воскресный бранч. Порезентация. Кофе брейк. Нарру hour (счастливый час) Liner . Dinner. Русский стол по принципу «репинского стола» Организация питания участников конференций ,симпозиумов. семинаров совещаний.	
	Организация питания работников рассосредоточенных коллективов. Организация питания на промышленном предприятии. Организация магазина кулинария при рабочей столовой. Современные виды услуг и формы обслуживания. Кейтеринг.	12
	Кейтеринг в помещении. Кейтеринг вне помещения. Социальный кейтеринг. Разъездной кейтеринг.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	44
	<p>1. Разработка меню для спортсменов.</p> <p>2. Организация питания на авто транспорте. Меню.</p> <p>Особенности организации.</p>	

	<p>3 .Организация питания на железнодорожном транспорте и на вокзалах.</p> <p>4. Разработка меню бортового питания.</p> <p>5. Обслуживания на водном транспорте.</p> <p>6 .Разработка алгоритма обслуживания иностранных туристов.</p> <p>7 . Составления меню при обслуживании участников конференции проживающих в гостинице.</p> <p>8. Составления меню завтраков при обслуживании иностранных туристов при гостинице.</p> <p>9. Разработка меню для иностранной делегации из Японии.</p> <p>10. Разработка меню при обслуживании гостей из Алжира.</p> <p>11. Выездное обслуживание Кейтеринг. Разработка меню для празднования Юбилея .</p> <p>12. Особенности обслуживания не официальных приемов.</p> <p>Составление меню.</p>	
	<p>13 Обслуживание участников конференций, съездов, симпозиумов. Составление меню.</p> <p>14. Особенности сервировки и меню фуршета. Схема.</p> <p>15 .Правила синхронной сервировки столов, раскладки хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>16. Схема сервировки стола президиума , (двусторонняя змейка, елочка)приборами салфетками, приборами со специями.</p>	

	<p>17. Схема синхронной сервировки подачи вино-водочных изделий и прохладительных напитков.</p> <p>18. Схема синхронной сервировки подачи холодных блюд , горячих закусок. супов и горячих блюд по протоколу.</p> <p>19. Схема синхронной сервировки подачи десерта шампанского, горячих напитков, коньяка, уборки стола.</p> <p>20 .Схема сервировки стола тарелками, приборами, салфетками, Тарелками с хлебом, приборами со специями (Посольская сервировка).</p> <p>21. Варианты сервировки стола президиума ,стола для гостей . Схема.</p> <p>22. Отработка сервировки тематического стола юбиляров Схема. Меню</p>	
Тема 6.1 Услуги по организации обслуживания социально-ориентированных организациях питания	Содержание	22
	1. Обслуживание на производственных предприятиях. Обслуживание учащихся в общеобразовательных школах. Обслуживание учащихся профессионально-технических училищ. Обслуживание студентов высших и средних специальных учебных заведений..	12
	2. Перспективное обслуживание в высших и средних учебных заведениях. Создание автоматизированных кафе. Реализация продукции через автоматы. Диетическое и лечебное питание. Организация диетического питания санаториев и профилакториев. Обслуживание социально незащищенных групп населения. Организация благотворительных обеда в рождественские, пасхальные дни, праздничные дни (День Победы, День города).	6

	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1.Разработка меню диетической студенческой столовой. 2. Разработка шестидневного меню для школьников.	
Тема 6.2.Услуги по обслуживанию в санаторно-курортном комплексе.	Содержание	18
	1.Санаторно-курортные услуги: понятие, виды. Путевка документ удостоверяющий право граждан на получение комплекса санаторно-курортных услуг (лечение проживание питание). Услуги проживания 2.Услуги общественного питания Диетическое питание. Рацион питания. Зрелищные мероприятия. 3.Организация спортивно оздоровительных мероприятий. Реализация товаров ,продовольственного потребления. Реализация товаров народного потребления через торговую сеть Реализация товаров не продовольственного потребления Транспортные услуги	12
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	1.Изучение суточного рациона питания человека. 2.Разработка меню 4-х разового питания .Расчет энергетической ценности рациона питания.	
Тема 7. Критерии и показатели качества обслуживания	Содержание	28
	1.Состояние потребительского рынка услуг. Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу. 2.Пути повышения качества обслуживания. Культура обслуживания .Факторы определяющие культуру обслуживания в организациях общественного питания. 3.Новые тенденции и технологии обслуживания в ресторанном бизнесе. Список критериев оценки качества обслуживания в организациях общественного питания	8
	4.Требования к официанту. Официант пятого разряда Официант четвертого разряда. Официант третьего разряда. Требования к бармену. Бармен пятого разряда Бармен четвертого разряда. 5.Требования к буфетчику сервис-бара. Буфетчик третьего разряда Буфетчик четвертого разряда. Буфетчик пятого разряда. Требование к менеджеру, администратору, метрдотелю.	4

	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	16
	<p>1. Общие требования к обслуживающему персоналу согласно. Госстандарта.</p> <p>2. Составление графика выхода на работу.</p> <p>3. Учет рабочего времени. Заполнения табеля выхода на Работу.</p> <p>4. Изучение организации и функции работы с кадрами. Современные службы персонала. Персонал: управленческий, производственный, обслуживающий их характеристика .</p> <p>5. Изучение кадрового планирования: количественное и качественное планирование персонал.</p> <p>6. Изучение понятия авторитета руководителя.</p> <p>7. Изучение особенности речи в сфере обслуживания. Правила ведения партнерской беседы.</p> <p>8. Изучение особенностей работы коллективов предприятий общественного питания. Условия взаимопонимания с подчиненными.</p>	
Тема 7.1. Культура обслуживания.	Содержание	4
	<p>1. Культура обслуживания Время обслуживания</p> <p>2. Процедуры обслуживания. Застольная атмосфера.</p>	
Тема 7.2. Расчет с потребителями.	Содержание	8
	<p>1. Расчет с потребителями. Наличный расчет .расчет по картам безналичный расчет. Чаевые. Кассовое оборудование терминалы</p>	4
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	<p>1. Изучение журнала кассира операциониста.</p>	

	2.Изучение работы на кассовом оборудовании.	
Тема7.3.Этапы обслуживания.	Содержание	14
	1.Получение и подача буфетной продукции. 2.Подача холодных блюд и закусок .Подача холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных_продуктов моря. 3.Подача холодных блюд и остальных продуктов. Подача горячих закусок Подача супов. Особенности подачи вторых. рыбные блюд. Подача мясных блюд Подача специй и приправ Правила подачи овощных блюд Подача сладких блюд	8
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	1.Изучение правил подачи напитков. 2.Изучене правил подачи безалкогольных горячих напитков. 3.Изучение правил подачи алкогольных напитков.	
Тема 8. Реклама и ее виды.	Содержание	16
	1 Реклама: понятие, коммуникационные характеристики, принципы. 2 Функции рекламы. Классификация рекламы. Виды и средства торговой рекламы. Изучение потребительского спроса. Реклама ресторанов. Рекламное обращение. Процесс рекламы. Структура рекламного обращения. Агоритм разработки технология проведения рекламных компаний.	6
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	10
	1. Изучение структуры вывески предприятия. 2 Рассмотрение схемы рекламного процесса .Изучение рекламы для пиццерии. 3. Разработка листовок для привлечения клиентов ресторана.	

	4. Разработка рекламной компании продвижения детского кафе –мороженное. 5. Разработка рекламной сувенирной продукции кофе.	
Тема 9. Особенности организации обслуживания в барах.	Содержание	12
	1 Виды баров, их оснащение, характеристика помещений бар. Формы производства продукции обслуживания ,расчета в барах. 2 Организация рабочего места бармена. 3 Прейскуранты бара их построение и оформление утверждение. Планирование работы бара. Правила профессионального поведения бармена. Особенности обслуживания . Правила санитарии и гигиены в баре. Виды и назначение посуды бара. Инвентарь и инструмент. 4 Смешанные напитки. Методы приготовления. Международные единицы измерения жидкости. 5 Коктейли-аперретивы. Послеобеденные коктейли. Оригинальные коктейли. Молочные напитки. Длинные смешанные напитки. Напитки для компании. Горячие напитки.	
Тема10.Оперативное планирование и регулирование на производстве.	Содержание	18
	1 Производственная программа. Управление производством. 2 Анализ возможностей производства. 3 Изучения спроса. 4 Движение продуктов на производстве. 5 Закупочные цены. Цены приобретения. 6 Продажная цена .Цена реализации. Торговая наценка	6
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	12
	1.Изучение договора на поставку: структура и содержание. 2.Изучения цены и ценообразования на ПОП Калькуляционные карточки. 3. Изучение составления план-меню. 4. Определение необходимого количества продуктов на день на основании составленного план-меню. 5. Составление план-меню.	

	6. Оформление заявки на склад.	
Тема 11.	Содержание	18
Концепция управления персоналом	<ol style="list-style-type: none"> 1. Современная кадровая политика. 2. Подходы к формированию кадровой политики предприятия. 3. Принципы работы с персоналом. 4. Подбор персонала. 5. Расчет потребности в персонале: методы расчета. 6. Источники и методы привлечения персонала 7. Аттестация кадров. 8 Процесс подготовки и порядок аттестации. 9. Критерии аттестации. 10. Специфика проведения аттестации в предприятиях общественного питания. <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p>	10
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Составление объявлений о текущей вакансии. 2. Составление вопросов для проведения собеседования с претендентом на вакантную должность. 3. Оформление оценочного листа труда работников . 4. Составление программы аттестации сотрудников. 	
Тема 12. Прибыль предприятия.	Содержание	4
Сущность, состав и взаимосвязь с прочими	1 Сущность прибыли. Виды прибыли и ее формирование. Факторы влияющие на прибыль предприятия.	

показателями эффективности работы предприятия.	2Показатели рентабельности деятельности	
Тема 12.1. Анализ прибыли и рентабельности на предприятии.	Содержание	12
	1.Методологические основы исследования прибыли и путей ее повышения. Разработка плана товарооборота на краткосрочный период исходя из потребности в прибыли. Виды прибыли, формирование и распределение прибыли. 2.Факторы повышения рентабельности и увеличения прибыли. 3.Прирост прибыли за счет экономии расходов на заработную плату и отчисления на социальные страхования в результате снижения трудоемкости. Экономическая эффективность. Распределение чистой прибыли. предприятия	
Тема 12.2 Пути увеличения прибыли на предприятиях ОП	Содержание	8
	1.Методологические основы исследования прибыли и путей ее повышения. Разработка плана товарооборота на краткосрочный период исходя из потребности в прибыли. Виды прибыли, формирование и распределение прибыли. Факторы повышения рентабельности и увеличения прибыли. 2.Прирост прибыли за счет экономии расходов на заработную плату и отчисления на социальные страхования в результате снижения трудоемкости. Экономическая эффективность. Распределение чистой прибыли предприятия	
Тема 12.3.Пропускная способность предприятий общественного питания; факторы, ее формирующие.	Содержание	16
	1.Материально- техническая база предприятий общественного питания. Ее роль в организации коммерческой деятельности общественного питания. Производственная мощность кухни. Пропускная способность обеденного зала. Производственная деятельность предприятий общественного питания. 2.Годовой (квартальный месячный) план выпуска блюд. Основы определения эффективности коммерческой деятельности. Оценка эффективности обслуживания посетителей. Интенсивность потока потребителей. Оборачиваемость одного места. Поворотная посещаемость. Основные фонды. Пропускная способность предприятий общественного питания.	14
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2

	<p>1. Изучение производственной мощности предприятия и пропускной способности обеденного зала.</p> <p>2. Расчет оборачиваемости одного места.</p>	
	<p>Тематика курсовых работ (проектов)</p> <p>1. Организация обслуживания в кафе на 40 посадочных мест с гриль-баром, на 20 посадочных мест на общедоступном предприятии общественного питания.</p> <p>2. Организация обслуживания в детском кафе на 50 м.</p> <p>3. Организация обслуживания, кафе на 150 мест при гостинице</p> <p>4. Организация обслуживания, кафе на 100 мест с пиццерией на 30 мест.</p> <p>5. Организация обслуживания, кафе с фито баром на 20 мест.</p> <p>6. Организация обслуживания, кафе кондитерское на 75 мест с кальянным залом.</p> <p>7. Организация обслуживания, кафе Fast-Food на 120 посадочных мест 8. Организация обслуживания, кафе на 70 посадочных мест, обслуживает студентов и преподавательский состав.</p> <p>9. Организация обслуживания, кафе на 150 посадочных мест при аэропорту с буфетом и баром.</p> <p>10. Организация обслуживания, кафе быстрого обслуживания на 150 посадочных мест.</p> <p>11. Организация обслуживания, кафе блинная на 70 посадочных мест.</p> <p>12. Организация обслуживания, кофейня на 120 посадочных мест с концертным залом.</p> <p>13. Организация обслуживания, кафе кондитерское на 30 посадочных мест.</p> <p>14. Организация обслуживания, концептуального кафе на 90 посадочных мест, меню восточная кухня.</p> <p>15. Организация обслуживания, предприятия литературное кафе- мороженое на 40 посадочных мест. С организацией собственного производства мороженого.</p> <p>16. Организация обслуживания предприятия кафе при фитнес центре с гостиницей организация питания</p>	30

- спортсменов и участников соревнований по типу шведский стол.
17. Организация обслуживания на предприятии рабочая столовая для сотрудников на 200 посадочных мест, с организацией магазина кулинария.
 18. Организация обслуживания работы служебного кафе на 50 мест с вип - залом на 15 мест.
 19. Организация обслуживания предприятия школьной столовой на 500 посадочных мест
 20. Организация обслуживания новогоднего банкет-фуршета на 200 человек в столовой института.
 21. Организация обслуживания рождественского банкета в кафе на 50 человек.
 22. Организация обслуживания банкета-Свадьба в кафе на 80 человек
 23. Организация обслуживания банкета Рождественские встречи в ресторане на 100 человек.
 24. Организация обслуживания банкета участников конференции потребительской кооперации на 200 человек в столовой при институте.
 25. Организация производства и обслуживания банкета по случаю 30-летнего юбилея на 50 человек в кафе.
 26. Организация обслуживания банкета по случаю 50-летнего юбилея на 100 человек в ресторане.
 27. Организация обслуживания банкета по случаю 60-летнего юбилея на 150 человек в кафе (кухня барбекю, кухня на мангале)
 28. Организация производства и обслуживания банкета-фуршета участников конференции кооперации на 150 человек в столовой при санаторно-курортном комплексе .
 29. Организация обслуживания банкета по случаю дня Победы на 50 человек в кафе .
 30. Организация обслуживания банкета по случаю Международного женского дня 8 марта на 150 человек в ресторане (банкет коктейль ,банкет кофе).
 31. Организация обслуживания питания туристов из Италии на 30 человек в пиццерии (Итальянская кухня).

	<p>32. Организация обслуживания банкета по случаю 20-летнего юбилея на 80 человек в кафе японской кухни.</p> <p>33. Организация обслуживания банкета по случаю 10-летия фирмы на 50 человек в ресторане немецкой кухни.</p> <p>34. Организация кейтерингового обслуживания банкета по случаю 20-летия фирмы на 150 человек на теплоходе.</p> <p>35. Организация кейтерингового обслуживания новогоднего банкета на 150 человек в театре «Оперы и балета».</p> <p>36. Организация обслуживания банкета-чая на 30 человек в кофейне.</p> <p>37. Организация обслуживания кофе-брейк на 30 человек в кофейне.</p> <p>38. Организация обслуживания бизнес-ланча на 30 человек в ресторане.</p> <p>39. Организация обслуживания туристов (120 человек) на борту самолета</p> <p>40. Организация обслуживания питания туристов из Японии на 20 человек в кафе.</p>	
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ.02</p> <p>Проработка «Закона о защите прав потребителей РФ».</p> <p>Заполнение и обработка заявок и бланков</p> <p>Проработка ГК РФ статьи 426,428,779, глава 52.</p> <p>Изучение стандартов качества обслуживания .</p> <p>Подготовка бара к обслуживанию.</p> <p>Варианты предварительной сервировки столов.</p> <p>Холодные блюда из рыбы и морепродуктов. Особенности подачи.</p> <p>Блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов .</p>		233

<p>Особенности подачи основных горячих закусок.</p> <p>Супы температура подачи. Норма отпуска. Правила и техника работы при подачи супа.</p> <p>Общие правила подачи вторых блюд.</p> <p>Сладкие блюда правила подачи.</p> <p>Горячие напитки. Правила подачи. Температура подачи.</p> <p>Правила подачи безалкогольных напитков</p> <p>Правила расстановки на столе фруктов цветов, алкогольных и прохладительных напитков блюд и закусок</p> <p>Виноградные вина. Страны производители виноградных вин.</p> <p>Классификация вин.</p> <p>Дополнительные знаки и надписи на этикетках.</p> <p>Напитки полученные методом перегонки.</p> <p>Слабоалкогольные и безалкогольные напитки.</p> <p>Изучение организации магазинов и отделов кулинарии по месту работы.</p> <p>Изучение обслуживания рассредоточенных коллективов</p> <p>Составление примерного двенадцатидневное меню рационов питания учащихся общеобразовательных школ.</p> <p>Составление примерного меню комплексных рационов питания по абонементам. Изучение требований к обслуживающему персоналу, современные критерии делового имиджа.</p> <p>Изучение особенностей работы коллективов предприятий общественного питания. Условия взаимопонимания с подчиненными.</p> <p>Изучение профессиональной этика менеджера.</p> <p>Изучение особенности речи в сфере обслуживания. Правила ведения партнерской беседы . Изучение понятия авторитета руководителя.</p>	
---	--

<p>Анализ способности менеджера к речевому общению и манеры.</p> <p>Изучение факторов, влияющих на самочувствие официанта, менеджера (биоритмы, состав воздуха, освещенность, режим работы, физическая и психологическая утомляемость. Изучение организации и функции работы с кадрами. Современные службы персонала. Персонал: управленческий, производственный, обслуживающий их характеристика .</p> <p>Изучение кадрового планирования: количественное и качественное планирование персонала.</p>	
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Общая характеристика процесса обслуживания</p> <p>Торговые помещения</p> <p>Информационное обеспечение предприятий общественного питания.</p> <p>Подготовка и обслуживание потребителей.</p> <p>Встреча потребителей в ресторанах.</p> <p>Обслуживание иностранных туристов.</p> <p>Организация труда работников торговой группы</p> <p>Профессиональная этика работников общественного питания</p> <p>Основные функции менеджмента, принятия решения, деловое решение.</p>	36
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация и проверка подготовки зала обслуживания к приему гостей;</p> <p>Управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;</p>	72

<p>Определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания</p> <p>Выбор, оформление и использование информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания</p> <p>Оценка качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению</p>		
Раздел 2 ПМ.02 Психология и этика профессиональной деятельности		72
МДК 02.02. Психология и этика профессиональной деятельности.		
Раздел 1 Психология		32
Тема 1.1.	Содержание	4
Психология как наука.	Предмет «Профессиональная этика и психология в общественном питании» и его задачи	2
	1 понятие о психологии как о науке;	
	2 общие сведения о психических процессах и состояниях	
	3 общее понятие о психике и высшей нервной системе	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	1 на закрепление понимания предмета психологии и отраслей и методов психологии	
Тема 1.2.	Содержание	6
Познавательные процессы в профессиональной деятельности.	1 понятие «ощущение», классификацию основных видов ощущений, роль ощущений в профессиональной деятельности, рефлекс;	4
	2 понятие «восприятие», особенности восприятия, роль восприятия в профессиональной деятельности;	
	3 понятие «внимание», основные виды, основные свойства, роль внимания в профессиональной	

	<p>деятельности;</p> <p>4 понятие «память», основные виды памяти, роль памяти в профессиональной деятельности;</p> <p>5 понятие «воображение», основные виды воображения, роль воображения в профессиональной деятельности;</p> <p>6 понятие «мышление» основные мыслительные операции, роль мышления в профессиональной деятельности.</p>	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	2: выявление ощущений, внимания и восприятий в жизни. Диагностика внимания у соседа по парте.	
Тема 1.3.	Содержание	6
Чувства и воля в профессиональной деятельности.	<p>- понятие «эмоции» основные виды эмоций и чувств, роль чувств и эмоций в профессиональной деятельности;</p> <p>- понятие «воля», основные волевые качества, роль воли в профессиональной деятельности.</p>	4
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	3: изучение эмоций, чувств со стороны потребителя.	
Тема 1.4.	Содержание	8
Личность и деятельность.	<p>1 понятие «личность», «темперамент», «характер», «способность»;</p> <p>2 понятие «деятельность», основные виды деятельности, их психологические особенности, деятельность и активность современного специалиста;</p>	4
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	4: составить и провести тест по определению типа характера и темперамента.	
	Контрольная работа по пройденному материалу	

Тема 1.5 Конфликты и способы их предупреждения и решения.	Содержание		8
	1 понятие «конфликт»; 2 виды конфликтов; 3 причины возникновения конфликтов; 4 стили разрешения конфликта; 6 роль микроклимата в коллективе 7 предупреждение и преодоление конфликтов;		4
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		4
	5: составить модель разрешения разных типов конфликтов. Разработать ряд правил по созданию и сохранению благоприятного климата в коллективе.		
Тема 2 Этика в профессиональной деятельности.			40
Тема 2.1. Общие сведения об этике.	Содержание		6
	1 понятия «этика» и «мораль»; 2 категории профессиональной этики (долг, совесть, честь, достоинство)		2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		4
	6: разработать методiku встречи клиентов (не теряя лица заведения).		
Тема 2.2. Профессиональный этикет	Содержание		4
	1 понятие о профессиональном этикете; 2 речевой этикет		2

	3 знания, умения, привычки	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	7: разработка методик по избавлению вредных привычек у посетителей и работников (пропаганда, психологическое воздействие дизайна помещения)	
	Контрольная работа по пройденному материалу	
Тема 2.3.	Содержание	4
Психологические контакты	1 понятие «общение», фазы	2
	2 основа процесса обслуживания (проф. качества, тест).	
	3 психологические контакты (вербальные и невербальные коммуникации)	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	8: тренировка на соседе по парте методик, которые были выявлены на самостоятельной работе.	
	Дифференцированный зачёт	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.02.		24
Теоретические предпосылки развития этики и психологии делового общения (конспект) Познавательные процессы в деятельности профессионала. Общение и речь. Способности к определенным видам деятельности. (конспект, составить таблицу типов характера и темперамента и соответствующий вид деятельности). Современные взгляды на место этики в профессиональном общении. (конспект). Диагностика отношений партнера по общению при помощи невербальных знаков поведения.		
Приемы активизации деятельности участников совещания.		
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы		
Общая модель рефлексии по Д.Холмсу. (реферат)		
Типы конфликтных личностей. Морально-психологический климат в рабочей группе (реферат).		

Раздел 3 ПМ.02. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания		267
МДК 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания.		
Раздел 1 Менеджмент как вид деятельности	Содержание	24
	1Основные понятия менеджмента. Практические предпосылки возникновения менеджмента, его роль в развитии современного производства.	
	2Ознакомление с современными подходами в менеджменте: количественный, системный, ситуационный	
	3Составление и анализ школ управления: научная, административная, человеческих отношений, Принципы управления.	
	4Определение национальных особенностей менеджмента: Японский, Американский, Европейский менеджмент.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	1.Круглый стол: Особенности Российского менеджмента	
Раздел 2. Структура организации	Содержание	22
	1Организация как объект менеджмента. Виды организаций.	
	2Функции и признаки организации. Органы управления предприятием общественного питания. Формальные и неформальные организации.	

	<p>3Изучение внутренней и внешней среды организации. Факторы, формирующие среду прямого и косвенного воздействия. Внутренняя среда организации: структура, кадры, внутриорганизационные процессы, технология, организационная культура.</p> <p>4Организация и функции работы с кадрами. Современные службы персонала. Персонал: управленческий, производственный, обслуживающий и их характеристика.</p>	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	<p>1.Решение ситуационных задач: среды организации.</p> <p>2.Разработка философии организации.</p>	
Раздел 3	Содержание	24
Цикл и функции управления	1Основные составляющие цикла менеджмента. Характеристика функций цикла: планирование, организация, мотивация, контроль. Функция планирования. Виды планов. Процесс стратегического планирования.	
	2Кадровое планирование: количественное и качественное планирование персонала. Этапы кадрового планирования и их характеристика.	
	3Изучение функций организации. Характеристика и основные принципы построения организационных структур управления предприятием.	
	4Ознакомление с функциями мотивации. Мотивы, стимулы, потребности. Содержательные и процессуальные мотивации труда.	
	5Определение критерий мотивации труда. Материальные и духовные потребности. Правила работы с персоналом. Развитие личности на предприятии.	
	6Функции контроля: понятие, сущность и этапы контроля. Правила и виды контроля в предприятиях общественного питания.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	10
	1Составление личного плана менеджера предприятия общественного питания.	

	2Построение организационной структуры управления предприятием общественного питания. 3Семинар: использование мотивации в деятельности менеджера.	
Раздел 4	Содержание	18
Методы управления	1Сущность методов управления: административный, экономический, социологический, психологический. Их краткая характеристика.	
	2Взаимосвязь стимулов труда и методов управления.	
	3Изучение административных методов управления: пять способов административного воздействия.	
	4Классификация административных методов управления.	
	5Экономические, социологические и психологические методы управления.	
	6Классификация элементов, регулируемых методами.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	1Решение ситуационных задач: определение метода управления предприятием. 2Круглый стол: индивидуальный подход и способы воздействия на персонал.	
Раздел 5	Содержание	24
Процесс принятия решения	1Управленческие решения: сущность, классификация, типы.	
	2Требования, предъявляемые к управленческим решениям.	
	3Процесс принятия решения. Примеры на конкретных предприятиях общественного питания	
	4Ознакомление с методами и способами принятия решений.	
	5Организация и контроль исполнения решений.	

	6Обобщающее занятие по разделу: Процесс принятия решения.	
	7Алгоритм принятия и реализации управленческих решений.	
	8Принятие типичных решений по управленческим функциям.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	12
	1.Решение ситуационных задач: "Решение конкретной проблемы". 2.Ролевая игра: принятие решения в малых группах. 3.Приобретение навыка классификации управленческих решений. 4Итоговый тест по изученному материалу за семестр.	
Контрольная работа по разделу 5	2	
Раздел 6 Организационные отношения в коллективе	Содержание	24
	1Понятие коммуникации, ее виды. Управленческая информация: понятие, классификация.	
	2Использование информации в основных функциях менеджмента.	
	3Ознакомление с понятием, назначением, ролью, формами общения. Деловое общение, его характеристика. Фазы делового общения. Техника ведения деловых переговоров.	
	4Понятие, природа конфликтов. Виды организационных конфликтов. Типы конфликтов и стадии развития. Причины возникновения конфликтов.	
	5Изучение конфликтов в профессиональной деятельности. Функции конфликтов и методы их разрешения. Управление конфликтными ситуациями. Стресс: понятие и причины возникновения.	
	6Понятие и виды власти. Типы власти: линейная, функциональная. Понятие лидерства. Отличия менеджера от лидера. Поведенческое и ситуационное лидерство. Делегирование власти.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	12

	<p>1.Факторы эффективного общения.</p> <p>2.Круглый стол: особенности знаково-символической системы в предприятиях общественного питания.</p> <p>3.Решение ситуационных задач: решение конфликтных ситуаций.</p> <p>4.Семинар: выявление и предотвращение конфликтов в организации.</p> <p>5.Составление требований к деловым и личностным характеристикам менеджера.</p> <p>6.Решение ситуационных задач: определение стиля руководства.</p>	
<p>Раздел 7 Технология найма, оценки и отбора персонала. Регламентация управления</p>	<p>Содержание</p> <p>1Концепция управления персоналом. Современная кадровая политика. Подходы к формированию кадровой политики предприятия. Принципы работы с персоналом.</p> <p>2Подбор персонала. Расчет потребности в персонале: методы расчета. Источники и методы привлечения персонала.</p> <p>3Профессиональный отбор персонала. Порядок приема персонала в организацию. Техника и виды собеседования. Формирование резерва кадров: принципы и методы формирования.</p> <p>4Методы оценки персонала: собеседование, анкетирование, наблюдение, экспертные оценки, экспертные оценки, анализ конкретных ситуаций, ранжирование, самоотчет, комплексная оценка. Критерии оценки результативности труда.</p> <p>5Аттестация кадров. Процесс подготовки и порядок аттестации. Критерии аттестации. Специфика проведения аттестации в предприятиях общественного питания.</p> <p>6Ознакомление с сущностью и классификацией регламентов управления. Правила внутреннего трудового распорядка: общие положения, порядок приема и увольнения, время труда и отдыха, обязанности сотрудника, обязанности администрации, меры поощрения и взыскания.</p> <p>7Изучение положения о подразделениях: назначение, структура, функции и задачи. Должностная инструкция: понятие и задачи. Основные разделы должностной инструкции. Трудовой договор: понятие и основное содержание трудового договора.</p>	<p>22</p>

	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Составление объявлений о текущей вакансии. 2. Составление вопросов для проведения собеседования с претендентом на вакантную должность. 3. Оформление оценочного листа труда работников. 4. Составление программы аттестации сотрудников.	
	Контрольная работа по 7 разделу	2
Раздел 8 Адаптация, обучение и управление карьерой персонала	Содержание	20
	1 Адаптация персонала: понятие, критерии адаптации. Испытательный срок. Адаптация молодых специалистов: наставничество, консультирование, тренинг.	
	2 Профессиональное обучение персонала: понятие, цели и виды обучения.	
	3 Методы обучения: наставничество, консультирование, тренинги и ролевые игры, групповое обсуждение, ротация.	
	4 Знакомление с понятием, сущностью и видами карьеры. Управление карьерой.	
	5 Изучение типовых моделей карьеры: "трамплин", "лестница", "змея", "перепутье". Планирование карьеры работника.	
	6 Организация движения персонала. Порядок высвобождения (увольнения) персонала.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Составление программы аттестации сотрудников. 2. Составление программы адаптации для молодого специалиста. 3. Решение ситуационных задач: организация движения персонала. 4. Решение ситуационных задач: Оценка деятельности персонала	

	Консультация	4
	Дифференцированный зачет	2
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела</p> <p>Тематика самостоятельной работы:</p> <p>Выработка стратегии развития организации.</p> <p>Экономические методы управления.</p> <p>Организационно-распорядительные методы управления организацией.</p> <p>Социально-психологические методы управления организацией.</p> <p>Оптимизация управленческих решений в организации.</p> <p>Стратегическое планирование и реализация стратегии.</p> <p>Совершенствование мотивации трудовой деятельности в организации.</p> <p>Проблемы совершенствования контроля в организации.</p> <p>Характер и содержание труда менеджера.</p> <p>Программно-целевое управление.</p> <p>Конфликты в системе управления.</p> <p>Связующие процессы в менеджменте.</p> <p>Власть и способы ее реализации.</p> <p>Деловое общение в организации.</p> <p>Цели в системе управления.</p> <p>Руководитель и подчиненные.</p>		89

<p>Организационная культура.</p> <p>Руководство организацией.</p> <p>Информационное обеспечение менеджмента.</p> <p>Система управления трудовыми ресурсами.</p> <p>Отбор кадров и набор персонала предприятия (организации).</p> <p>Подготовка руководящих кадров и управление продвижением персонала.</p> <p>Совершенствование организацией труда в предприятиях общественного питания.</p> <p>Оценка результатов деятельности персонала.</p> <p>Рынок труда в системе отношений занятости</p> <p>Этапы разработки и принятия управленческого решения.</p> <p>Управленческие полномочия в организациях гостиничного сервиса.</p> <p>Содержательные теории мотивации и их влияние на результаты деятельности организации</p> <p>Национальные особенности управления</p> <p>Инновационный проект и методы оценки его эффективности.</p> <p>Типология управленческого решения в процессе управления организацией общественного питания.</p> <p>Влияние методов мотивации на результаты труда.</p> <p>Особенности управления рестораном</p> <p>Жизненный цикл организации</p> <p>Организационные отношения в системе менеджмента</p> <p>Проблемы усовершенствования управления персоналом</p>	
--	--

	Bcero 1184
--	--------------------------

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Организации и технологии отрасли», «Организации обслуживания в организациях общественного питания», «Организации и технологии обслуживания в барах», «Менеджмента и управления персоналом».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная доска;
- раздвижная демонстрационная система,
- флип-чарт,
- информационный стенд с демонстрационной системой;
- опорные таблицы, схемы;
- методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ;
- методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов;
- нормативные и правовые документы.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Голунова Л. Е. Санкт – Петербург, издательство «Профикс» 2016 г. – 356 с.; – Текст: непосредственный.

2. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи/ Г.Г. Дубцов – учебное пособие .Москва.: Академия, 2019. – 272 с.– ISBN: 978-5-7695-5609-8 - Текст: непосредственный.

3. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко – Учебник для СПО и НПО.М.: - Москва: КноРус, 2020. – 321 с.– Текст: непосредственный.

4. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии/ З.П. Матюхина – 7е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 256 с. ISBN 9785446800698. – Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Козловская, Т. Н. Профессиональная этика: учебно-методическое пособие для СПО / Т. Н. Козловская, Г. А. Епанчинцева, Л. В. Зубова. — Саратов : Профобразование, 2020. — 217 с. — ISBN 978-5-4488-0630-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс

цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92150> (дата обращения: 10.11.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 103 с. — ISBN 978-5-4488-1266-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106832> (дата обращения: 10.11.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3.2.3 Дополнительные источники:

1. О качестве безопасности пищевых продуктов.: Федеральный закон № 29 -ФЗ от 02.01.2000 с изм. на 13 июля 2020 г. – Москва : Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

2. О защите прав потребителя.: Федеральный закон № 2300-1 -ФЗ от 07.02.1992 с изм. на 14 июля 2022 г. – Москва : Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

3. Правила оказания услуг общественного питания: правила введ. в действие 01 января 2021 г. / Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515. – Москва : Кодекс, 2020.- Текст: непосредственный.

4. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения. : дата введения 2012-01-01 / Федер. агентство по техн. регулированию. – Изд. официальное. – Москва: Стандартинформ, 2012. – 16 с.– Текст: непосредственный.

5. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.: дата введения 2011-01-01 / Федер. агентство по техн. регулированию. – Изд. официальное. – Москва: Стандартинформ, 2011. – 12 с.– Текст: непосредственный.

6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Общие требования.: дата введения 2015-01-01 / Федер. агентство по техн. регулированию. – Изд. официальное. – Москва: Стандартинформ, 2015. – 12 с.– Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	- уверенная работа на практических работах и при прохождении практики	Текущий контроль в форме: - лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - проведение тестирования по правилам эксплуатации технологического оборудования Проведения брокеража сырья и готовой продукции
ПК 2.2 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	- Выполнение заданий практических работ и при прохождении практики	Текущий контроль: - защита лабораторных работ и практических занятий; - зачеты по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля;
ПК 2.3. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	- знание должностных инструкций и обязанностей официантов, барменов, сомелье и других сотрудников предприятия питания	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы Выявление ошибок и пути их исправления Деловые игры Проведение тестирования Контроль за соблюдением технологических режимов приготовления, хранения и реализации готовых полуфабрикатов
ПК 2.4. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	- анализ работы сотрудников предприятия при прохождении практики	Наблюдение на практических работах, учебной и производственной практике

ПК 2.5. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	- знание меню, классификации ассортимента блюд и напитков	Наблюдение на практических работах, учебной и производственной практике
ПК 2.6. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	- использование методов анализа эффективности обслуживания потребителей	Наблюдение на практических работах, учебной и производственной практике

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

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.	- демонстрация интереса к своей будущей профессии	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки организации и технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки организации технологических процессов приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные;	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- применение современных методов и ПК в технологическом нормировании, проектировании, расчетах, для организации	

	приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения; - умение работать в команде; - правильное распределение обязанностей между членами звена, бригады; 	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - самоанализ и коррекция собственной работы; - оперативное и самостоятельное принятие обоснованных решений; 	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - организация самостоятельного изучения и занятий при изучении ПМ; - освоение и использование новых методов в работе; 	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ новых технологий в области технологических процессов приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	
ОК 10 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- ответственное отношение к образовательному процессу	