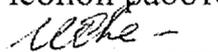


**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

 - И.А. Емельянова

«31» 08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ОФИЦИАНТ**

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
*по программе подготовки специалистов среднего звена
социально – экономического профиля*

Квалификация выпускника – менеджер

Великий Новгород, 2018

Рабочая программа профессионального модуля «выполнение работ по профессии «Официант»» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 465 и учебным планом, утвержденным ОГА ПОУ «НТТТ»

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новгородский торгово-технологический техникум

Разработчики:

Каркаускене Т.В. *мастер производственного обучения*

Кравченко С.В. *методист УМО*

Рабочая программа учебной дисциплины обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 2018 г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля	4
1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	5
3.2 Содержание профессионального модуля	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	13
4.2 Информационное обеспечение обучения	13
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	14
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	18
6.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	18
7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ ПРОГРАММЫ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ05 Выполнение работ по профессии «Официант»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

1.2 Цель и задачи 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, 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;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- анализа производственных ситуаций;
- оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;
- приемки товаров по количеству и качеству;

уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи

- блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
 - консультирование потребителей;
 - 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;
 - составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей;
 - идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
 - контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
 - использовать нормативные и технологические документы;
 - готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
 - проводить приёмку продукции; составлять и заключать договоры.

знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервисного бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки хранения;
- оформления и отпуска, условия хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;

- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение модуля

Всего 525 часов; максимальная учебная нагрузка обучающегося - 309 часов обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 206 часов; самостоятельная работа обучающегося - 103 часа; производственная практика 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися общих и профессиональных компетенций:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

ПК2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей

ПК2.2.Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК2.3.Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК2.4.Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК2.5.Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК2.6.Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией

ПК4.1.Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК4.2.Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК4.3.Проводить контроль качества услуг общественного питания.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ05 «Выполнение работ по профессии «Официант»»

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса(курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1.-ПК1.4 ПК2.1- ПК2.6 ПК 3.1-ПК3.3 ПК4.1 -ПК4.3	МДК.05.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании	309	206	126	103		
	Учебная практика, часов	-					
	Производственная практика, часов	216					216
Всего:		525	206		103		216

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ05

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
МДК.05.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании			206	
Организация обслуживания посетителей	Содержание учебного материала		80	
	1	Профессиональные стандарты индустрии питания II квалификационного уровня по профессии «официант».		1
	2	Типы ресторанов и их основные характеристики.		1
	3	Расположение служб ресторана и их функции.		1
	4	Виды гостевых помещений предприятий индустрии питания.		1
	5	Оборудование зала и принципы рационального планирования пространства.		1
	6	Требования к качеству подготовки торгового зала к обслуживанию.		1
	7	Правила и варианты расстановки мебели в торговом зале ресторана.		2
	8	Виды и назначение столового белья.		2
	9	Виды и назначение столовой посуды.		2
	10	Виды и назначение столовых приборов.		2
	11	Правила хранения столовой посуды, приборов, белья.		2
	12	Получение столовой посуды, приборов, белья и подготовка к обслуживанию.		3
	13	Индивидуальная и бригадная форма материальной ответственности.		2
	14	Правила транспортировки столовой посуды и приборов вручную и на подносах.		2
	15	Комплектация станции официанта.		2
	16	Личная подготовка официанта к обслуживанию.		2
	17	Варианты накрытия столов скатертями.		3
	18	Правила и техника предварительной сервировки столов к обслуживанию в обычном режиме.		2
	19	Особенности сервировки стола для завтрака, обеда, ужина.		2
	20	Виды и формы складывания полотняных салфеток.		3
21	Соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания.		3	

	22	Встреча и приветствие гостей.		2
	23	Размещение гостей за столом.		2
	24	Правила ресторанного этикета и требования протокола при размещении гостей.		2
	25	Правила подачи меню.		3
	26	Виды и назначение меню.		2
	27	Техника взаимодействия с различными категориями гостей.		3
	28	Регистрация, правила ведения учёта и порядок передачи заказов на бронирование столиков.		3
	29	Порядок и процедура приёма заказа.		3
	30	Стили обслуживания гостей на предприятиях питания.		2
	31	Правила и техника подачи блюд и напитков.		3
	32	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков.		1
	33	Особенности подачи алкогольных и безалкогольных напитков.		2
	34	Кулинарная характеристика холодных и горячих блюд.		2
	35	Виды массовых мероприятий и особенности их проведения.		1
	36	Особенности обслуживания фуршета.		2
	37	Организация шведского стола.		3
	38	Особенности обслуживания гостей в номерах отеля.		1
	39	Порядок и правила работы с претензиями и пожеланиями гостей.		2
	40	Виды расчётов с гостем и их оформление.		3
	Практические занятия		126	3
	1	Подготовка зала к обслуживанию гостей.		
	2	Организация работы бельевой.		
	3	Организация работы сервизной.		
	4	Перенос столовой посуды и приборов в зал.		
	5	Подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию.		
	6	Подготовка столового белья к обслуживанию.		
	7	Накрытие столов скатертями.		
	8	Предварительная сервировка стола.		
	9	Сервировка стола на завтрак.		
	10	Сервировка стола на обед.		
	11	Сервировка стола на ужин.		
	12	Складывание полотняных салфеток различными способами.		

13	Дополнительная сервировка стола с учётом принятого заказа.
14	Встреча и приветствие гостей, размещение за столом.
15	Предоставление меню и взаимодействие с гостями.
16	Приём заказа на бронирование столика и продукции на вынос.
17	Приём и оформление заказа на блюда и напитки
18	Органолептическая проверка товарного качества блюд при получении.
19	Транспортировка и подача гостям блюд и напитков.
20	Подача блюд (Silver service)
21	Подача блюд (Gueridon service)
22	Сбор использованной посуды, приборов во время обслуживания.
23	Разрешение проблем с гостем в нестандартных ситуациях.
24	Подача вина. Mise en place.
25	Декантация вина. Mise en place.
26	Подача крепких алкогольных напитков
27	Подача сыра. Mise en place.
28	Работа с фарлегером методом захват.
29	Подача фруктов. Mise en place.
30	Подача аперитива.
31	Подача чая парами чайников.
32	Подача кофе методом Silver service
33	Подача десерта.
34	Подача дижестива.
35	Оформление счёта на оплату.
36	Расчёт с гостем.
37	Предотвращение возникновения проблем с гостем.
38	Обслуживание гостей в номерах отеля.
39	Сервировка обеденного места в номере отеля.
40	Расстановка блюд и напитков на обеденном месте в номере.
41	Обслуживание гостей в лобби-баре при отеле.
42	Представление банкетного меню и карты вин.
43	Оформление заказа на проведение банкета в письменном виде.
44	Внесение изменений в заказ по согласованию с заказчиком и службами.
45	Консультирование гостей по выбору банкетных блюд и напитков к ним.
46	Сервировка банкетного стола.

	47	Расчёт необходимого количества столового белья, посуды, приборов.		
	48	Соблюдение протокола при проведении официальных приёмов.		
	49	Фламбирование блюд в присутствии гостей.		
	50	Транширование блюд в присутствии гостей.		
	51	Сервировка фуршетного стола.		
	52	Формирование линии раздачи.		
	53	Организация салат - бара.		
	54	Организация обслуживания туристических групп.		
	55	Организация обслуживания иностранных туристов.		
	56	Обслуживание завтрака в формате шведский стол.		
	57	Организация обслуживания кофе-брейка.		
	58	Организация выездного обслуживания гостей вне ресторана.		
	59	Организация дегустации блюд.		
	60	Организация дегустации алкогольных напитков.		
	61	Организация презентации новых блюд в меню.		
	62	Организация обслуживания гостей с детьми.		
	63	Организация обслуживания VIP – персон.		
Самостоятельная работа обучающихся: Систематическая проработка конспектов, учебной и специальной технической литературы подготовка и оформление практических работ Подготовка докладов, сообщений, компьютерных презентаций по темам Составление опорных конспектов, подготовка рефератов, сообщений. Работа с ГОСТР, СанПиН, нормативной и технологической документацией. Вопросы для самостоятельного изучения: Услуги общественного питания и требования к ним Методы и формы обслуживания История происхождения столовой посуды и приборов Интерьер предприятий общественного питания Виды меню. Назначение и принципы составления меню Транширование и фламбирование блюд. Фондю: понятие, назначение, классификация Виды туризма, классы обслуживания Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей			103	2

<p>Основы построения смешанных напитков и коктейлей Составление карты бара, прейскуранта вино -водочных изделий Принципы и правила расстановки алкогольной продукции в баре, буфетах и др. Сочетаемость напитков и блюд Методы обслуживания посетителей (классический, флеринг Основные направления развития общественного питания в современных условиях</p>		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Научиться различать виды посуды, приборов, столового белья и способы их хранения. Приобрести навыки в полировании посуды и приборов. - Подготовка торгового зала к обслуживанию. Научиться складывать тканевые салфетки различными способами в соответствии с видом обслуживания. - Расстановка столов и стульев. Подготовка специй и приправ. Приобрести навыки в сервировке столов. Основные принципы и виды сервировки столов и правила оформления, столов цветами. - Правила и порядок приема посетителей. Научиться принимать заказы посетителей. Знать порядок записи блюд и напитков в меню, виды меню, хорошо ориентироваться в последовательности составления меню. - Выполнение предъявляемых требований к правильной организации рабочего места официанта. - Знать краткие сведения о продовольственных товарах и напитках используемых в приготовлении блюд. - Знать кулинарную характеристику приготавливаемых и реализуемых по меню блюд, правила и особенности подачи блюд и напитков. - Уметь получать блюда в соответствии с заказом посетителей на раздаче и в буфете. - Приобрести навыки в подаче блюд и напитков кроме раздачи в обнос, правила подачи алкогольных напитков. - Правила соблюдения профессиональной этики. - Правила уборки использованной посуды и приборов. - Знать виды банкетов и использовать прогрессивные формы обслуживания. - Уметь обслуживать группы иностранных туристов, обслуживать неофициальные банкеты. - Уметь устанавливать контакты с потребителями, соблюдение профессиональной этики. - Соблюдение требований, предъявляемых к внешнему виду официанта. - Приобретение и отработка навыков в работе на контрольно – кассовом аппарате. - Производить расчет с посетителями в соответствии с их заказом. - Знать правила учета посуды, столового белья, приборов и оформлять документы при бое, потерях. 	<p>216</p>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

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

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличия кабинета организации обслуживания в организациях общественного питания

Оборудование учебного кабинета и лаборатории:

1. Посадочные места по количеству обучающихся
2. Рабочее место преподавателя
3. Переносная мультимедийная аппаратура (по необходимости)

Технические средства обучения (по необходимости)

1. Компьютеры
2. Программное обеспечение общего назначения (по необходимости)

4.2 Информационное обеспечение обучения

основные источники:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. [Электронный ресурс]

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с. [Электронный ресурс]

3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 416 с. — (Профессиональное образование).

дополнительные источники:

1. Радченко Л.А. "Обслуживание на предприятиях общественного питания", 7е издание, Ростов-на-Дону, "Феникс" 2013. - 318 с,

2. Стельмахович М. А. Деловая культура для официантов- барменов. Учебное пособие, 2011

3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для нач. проф. образования / В. В. Усов. - 10-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2012. - 432 с.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает производственную практики после освоения всех разделов модуля. Обязательным условием допуска производственной практикам в рамках профессионального модуля является освоение междисциплинарного курса «Организация и технология обслуживания в общественном питании».

Изучение междисциплинарного курса, завершается экзаменом производственной практики - дифференцированным зачетом.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный и письменные опросы, проверочные работы. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультационная помощь обучающимся осуществляется в индивидуальной и групповой формах пропорционально количеству часов.

В целях реализации компетентного подхода, предусматриваются использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий. Использование данных форм проведения занятий сочетается с внеаудиторной работой, способствующей формированию и развитию общих и профессиональных компетенций (участие обучающего в развитии студенческого самоуправления, участие в работе общественных организаций и др.).

В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договор о производственной практике обучающихся с предприятием, в котором указывается численность обучающихся направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдение правил охраны труда

При прохождении производственной практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством: для подростков до 16 лет – 4 часа в день (24 часа в неделю); от 16 до 18 лет – 6 часов в день (36 часов в неделю); в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля и специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1.1 Анализировать возможности организации по	- Соблюдение требований нормативной документации	

производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	- Использование нормативных и технологических документов	<p>Практические занятия Текущий контроль в форме:</p> <p>- практических занятий; производственной практике</p> <p>Промежуточный контроль</p> <p>Экзамен по модулю.</p>
ПК1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей.	- Соблюдение технологической последовательности контроля продукции и услуг	
ПК1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	- Изложение знаний основных понятий в области контроля качества продукции и услуг - Соблюдение нормативно-правовой базы проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания	
ПК.1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	-Соблюдение нормативно-правовой документации на предприятии общественного питания	
ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	Демонстрация умения подбирать оборудование, посуду, приборы; рассчитывать необходимого количества в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания	
ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	Демонстрация знаний по организации труда персонала и требований к производственному персоналу	
ПК 2.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	Демонстрация знаний по нормативной базе, позволяющей анализировать и производить расчеты работников занятых обслуживанием (официантов),	
ПК 2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	Использование информационных ресурсов в организации обслуживания в организациях общественного питания	
ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	Выполнение расчета основных экономических показателей, связанных с новыми формами обслуживания	

ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	Соблюдение основных понятий в области контроля качества продукции и услуг, предложении по повышению качества обслуживания.	
ПК 3.1 Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	Составляет опросные листы (анкеты) для выявления уровня удовлетворенности на оказываемые услуги, ассортиментной политикой	
ПК 3.2 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	Разрабатывает мероприятия (рекламные акции) для привлечения спроса на услуги и продукцию	
ПК 3.3 Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией	Анализирует конкурентов предприятий общественного питания на предмет востребованности продукции и услуг	
ПК 4. 1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	Владение нормативно-правовыми документами; регулирующие проведение измерений при отпуске продукции и оказании услуг	
ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	соблюдение правил пользования при работе с измерительными приборами и приспособлениями;	
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.	владение технологией идентификации продукции и услуг общественного питания, распознавания их фальсификации;	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей специальности. Положительная динамика результатов учебной деятельности</p> <p>Выбор и применение методов и способов решения поставленных учебных задач. Своевременность сдачи практических и самостоятельных работ. Соответствие выполненных заданий условиям и рекомендациям по их выполнению.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Решение поставленных стандартных и нестандартных учебных задач. Проявление ответственности за результаты своей работы.</p> <p>Нахождение, анализ и использование информации для эффективного решения поставленных задач, профессионального и личностного развития. Соответствие составления запроса и найденной по запросу информации на официальных сайтах поставленным задачам.</p>	<p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий. Оценка практической деятельности, выполнения индивидуальных заданий, рефератов с использованием различных источников информации.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Успешность применения коммуникативных способностей на практике (умение работать в малых группах).</p> <p>Соблюдение норм деловой культуры: речевой этикет; конструктивное сотрудничество.</p>	<p>Оценка эффективности работы обучающихся в команде.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий</p>	<p>Понимание общей цели; применение навыков командной работы; использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.</p>
<p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и</p>	<p>Организация профессиональной деятельности на основе действующего законодательства</p>	<p>Ориентация в нормативно-правовой документации</p>

обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	и нормативной базы	
--	--------------------	--

6.1 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1 Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

Примерный перечень вопросов

1. Типы ресторанов и их основные характеристики
2. Расположение служб ресторана и их функции
3. Виды гостевых помещений предприятий индустрии питания
4. Оборудование зала и принципы рационального планирования пространства
5. Требования к качеству подготовки торгового зала к обслуживанию
6. Виды и назначение столовой посуды
7. Виды и назначение столового белья
8. Правила и варианты расстановки мебели в торговом зале ресторан
9. Виды и назначение столовых приборов
10. Правила хранения столовой посуды, приборов, белья
11. Комплектация станции официанта
12. Получение столовой посуды, приборов, белья и подготовка к обслуживанию
13. Индивидуальная и бригадная форма материальной ответственности
14. Личная подготовка официанта к обслуживанию
15. Варианты накрытия столов скатертями
16. Правила транспортировки столовой посуды и приборов вручную и на подносах.
17. Правила и техника предварительной сервировки столов к обслуживанию в обычном режиме
18. Особенности сервировки стола для завтрака, обеда, ужина
19. Виды и формы складывания полотняных салфеток
20. Соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания
21. Встреча и приветствие гостей
22. Размещение гостей за столом
23. Правила ресторанного этикета и требования протокола при размещении гостей
24. Правила подачи меню
25. Виды и назначение меню
26. Техника взаимодействия с различными категориями гостей
27. Регистрация, правила ведения учёта и порядок передачи заказов на бронирование столиков

- 28.Порядок и процедура приёма заказа
- 29.Стили обслуживания гостей на предприятиях питания
- 30.Правила и техника подачи блюд и напитков
- 31.Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
- 32.Особенности подачи алкогольных и безалкогольных напитков
- 33.Кулинарная характеристика холодных и горячих блюд
- 34.Виды массовых мероприятий и особенности их проведения
- 35.Особенности обслуживания фуршета
- 36.Организация шведского стола
- 37.Особенности обслуживания гостей в номерах отеля
- 38.Порядок и правила работы с претензиями и пожеланиями гостей
- 39.Виды расчётов с гостем и их оформление

6.2 Критерии оценки для проведения промежуточной аттестации

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если отсутствует знание и понимание теоретического содержания курса; несформированность большей части практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях, очень низкое качество выполнения заданий (не выполнены, либо оценены числом баллов, ниже минимального); отсутствует мотивация к обучению.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если присутствует знание и понимание теоретического содержания курса с незначительными пробелами; несформированность некоторых практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях, низкое качество выполнения заданий (не выполнены, либо оценены числом баллов, близким к минимальному); низкий уровень мотивации учения.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если есть полное знание и понимание теоретического содержания курса; недостаточность в обосновании отдельных собственных суждений, не оказывающая значительного влияния на формирование практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях; достаточное качество выполнения всех предусмотренных программой обучения заданий; средний уровень мотивации учения.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если есть полное знание и понимание теоретического содержания курса, без пробелов; обоснование собственных суждений с учетом сформированных необходимых практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях; высокое качество выполнения всех предусмотренных программой обучения заданий.

6.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплинам модуля

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности

общекультурных компетенций обучающегося, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена:

– профессиональные знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20__/__ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 20__ г., протокол № ____
Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/__ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 20__ г., протокол № ____
Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/__ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 20__ г., протокол № ____
Председатель ЦМК _____