

Приложение 33

**К ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ПРОГРАММЕ (ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ  
СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

**43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ  
ПИТАНИИ**

**КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО  
с работодателем

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора

\_\_\_\_\_ М.В. Русских

«    » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА профессионального модуля  
Организация обслуживания в организациях общественного пита-  
ния.**

**ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ**

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Орлов, 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля  
составлена на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по  
специальности среднего профессионального  
образования 43.02.01  
Организация обслуживания в общественном питании

**Организация-разработчик:** Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

**Составитель:**

Чайникова Валентина Ивановна - преподаватель КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

**Техническая экспертиза:** Щенникова Любовь Валентиновна, председатель ПЦК преподавателей «Сферы обслуживания» КОГПОБУ «ОВСХК»

Рабочая программа профессионального модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания.» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании соответствует требованиям ФГОС, создана с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений, навыков, профессиональных и дополнительных компетенций по профессиональному модулю, логику изучения модуля с указанием последовательности междисциплинарных курсов, тем, вопросов и общего количества времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по профессиональному модулю, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровневых планируемых результатов, выделены практические работы, учебные практики. По каждому междисциплинарному курсу представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение каждого МДК, тем, разделов соответствует развитию обучающихся и усвоению тем.

Рассмотрено и рекомендовано ПЦК  
преподавателей «Сферы обслуживания»  
Протокол № 1 от 31. 08. 2022 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (по разделам)

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Организация обслуживания в организациях общественного питания».

## 1.3. Область рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа разработана на основе:

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465;

Составлена в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Министерства образования и науки РФ от 29.05.2007 03- 1180). Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.08.08 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования; Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259);

– Основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;

– Локальных актов;

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной/заочной формам обучения.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности – ведение предпринимательской деятельности в сфере торговли и соответствующие ему профессиональные и дополнительные компетенции.

### 1.3.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций	Уметь
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Определение социальной значимости профессиональной деятельности. - определение положительных и отрицательных сторон профессии. - демонстрация интереса к будущей профессии. - участие в мероприятиях, способствующих профессиональному развитию. - определение перспектив трудоустройства

ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<p>прогнозирование результатов выполнения деятельности в соответствии с задачей.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нахождение способов и методов выполнения задачи.</li> <li>- выстраивание плана (программы) деятельности</li> <li>- подбор ресурсов (инструмента, информации и т.п.) необходимых для решения задачи.</li> <li>- анализ действия на соответствие эталону (нормам) оценки результатов деятельности.</li> <li>- анализ результата выполняемых действий и выявление причины отклонений от норм (эталона).</li> <li>- определение пути устранения выявленных отклонений.</li> <li>- оценивание результатов своей деятельности, их эффективность и качество</li> </ul>
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>выделение профессионально-значимой информации (в рамках своей профессии)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение пользоваться разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами</li> <li>- умение находить в тексте запрашиваемую информацию (определение, данные и т.п.)</li> <li>- сопоставление информации из различных источников.</li> <li>- классификация и обобщение информации</li> <li>- оценивание полноты и достоверности информации</li> </ul>
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<p>конструктивность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и при решении профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- четкое выполнение обязанностей при работе в команде и/или выполнении задания в группе;</li> </ul>
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	умение проявлять лидерские качества, создавать рабочую атмосферу в команде, нести ответственность за результат

### 1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций	знать:	уметь:	иметь практический опыт
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему по-	цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;	организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;	организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;

	<p>требителей</p>	<p>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;</p>		
<p>ПК 2.2</p>	<p>Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p>	<p>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 кол-</p>	<p>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-</p>	<p>управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;</p>

		лектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;	бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации;	
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания;	осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения;	определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;	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;	выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	Показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания	составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);	- анализа производственных ситуаций,
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять	Показатели эффективности обслужи-	выбирать и определять показатели ка-	оценки качества обслу-

предложения по повышению качества обслуживания.	вания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания	чества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;	живания и подготовки предложений по его повышению;
---	--	---	--

### 1.3.3 Личностные результаты реализации программы воспитания

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 9	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде
ЛР 17	Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания
ЛР 19	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 21	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.
ЛР 24	Способный к развитию умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

### 1.4. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:



Профессиональный модуль «Реализация прав граждан в сфере пенсионного обеспечения и социальной защиты» является частью профессионального цикла образовательной программы

Общая трудоемкость профессионального модуля: 348 час,

в том числе:

на освоение МДК 02.01- 138 час.

МДК 02.02- 72 час.

МДК 02.03- 138 час

на практики: 108 час.

Максимальная нагрузка программы включает: 456 час.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для СПО) по очной форме обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК-2.1, 2.5	Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания	138	92	32	20	46	26		-
ПК-2.5	Раздел 2. Психология и этика профессиональной деятельности	72	48	28		24			-
ПК-2.2, 2.3	Раздел 3. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	138	92	58		46			
	Производственная практика (по профилю специальности)	-							-

	сти), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)								
	<b>Всего:</b>	<b>456</b>	<b>232</b>	<b>118</b>	20	<b>116</b>	26	<b>108</b>	*

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) – по очной форме обучения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Освоение элементов компетенций, личностных результатов	Формы текущего контроля	
1	2	3			
Раздел ПМ 2.1. Организация обслуживания в организациях общественного питания		92			
МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания		92			
Тема 1.1. Общая характеристика процесса обслуживания	<b>Содержание</b>		ПК 2.1-2.4 ОК 1, 3-7 ЛР 9, ЛР 4, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 24	Опрос, тестирование	
	1.	Услуги общественного питания и требования к ним. Методы и формы обслуживания.			24
	2.	Прогрессивные технологии обслуживания			
	<b>Практические занятия</b>			12	Практическая работа
1.	Анализ производственных ситуаций по выбору форм, методов и технологий обслуживания в общественном питании				
Тема 1.2. Подготовка к обслуживанию потребителей	<b>Содержание</b>		ПК 2.1-2.4 ОК 1, 3-7 ЛР 9, ЛР 4, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 24	Опрос, тестирование	
	1.	Уборка торговых помещений. Виды и характеристика торговых помещений			24
	2.	Расстановка мебели. Оборудование залов			
	3.	Подготовка посуды, приборов, столового белья. Виды и характеристика столовой посуды, приборов и столового белья. Сервировка стола.			
	4.	Меню и прејскуранты: назначение: принципы составления, виды и оформление меню и прејскурантов			
	5.	Подготовка персонала к обслуживанию			
	<b>Практические занятия</b>			12	Практическая работа
Анализ производственных ситуаций по подготовке к обслуживанию потребителей					

<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация обслуживания потребителей в ресторанах</b>	Содержание		22	ПК 2.1-2.4 ОК 1, 3-7 ЛР 9, ЛР 4, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 24	Опрос, тестирование
	1.	Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа.			
	2.	Способы и последовательность подачи блюд. Правила подачи разных блюд и напитков.			
	3.	Расчет с гостями. Уборка столов.			
	Практические занятия. Анализ производственных ситуаций с элементами деловой игры «Организация обслуживания в ресторанах»		6		Практическая работа
<b>Тема 1.4.</b> <b>Специальные формы организации обслуживания</b>	Содержание		22	ПК 2.1-2.4 ОК 1, 3-7 ЛР 9, ЛР 4, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 24	Опрос, тестирование
	1.	Банкеты и приемы			
	2.	Тематические вечера			
	3.	Обслуживание иностранных туристов.			
	4.	Организация социального питания.			
	Практические занятия: Анализ производственных ситуаций		6		Практическая работа
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.1.</b>			46		
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>					
<b>Раздел ПМ 2.2. Психология и этика профессиональной деятельности</b>			48		
<b>МДК 02.02 Психология и этика профессиональной деятельности</b>			48		Опрос, тестирование
<b>Тема 2.1.</b> <b>Психология делового общения</b>	1. Виды и функции общения. 2. Поведение человека в организации и типы сотрудников. 3. Управление коллективом. Социально-психологическая структура коллектива.		24	ПК 2.1-2.4 ОК 1, 3-7	
	Практические занятия. Психологическое тестирование. Психологические тренинги в коллективе.		14		
<b>Тема 2.2.</b> <b>Этика профессиональной деятельности.</b>	1. Этика служебных взаимоотношений. 2. Этика бизнеса и партнерских взаимоотношений 3. Этика официальных приемов.		24	ПК 2.1-2.4 ОК 1, 3-7	Опрос, тестирование
	Практические занятия. Деловая игра с применением кейс-метода «Официальный прием», «Деловой этикет»		14		Практическая работа
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.2 (при наличии, указываются</b>			24		

задания)				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
Раздел ПМ 2.3. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания		92		
<b>МДК 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания</b>		92		
Тема 3.1. Сушность менеджмента	Содержание	60	ПК 2.1-2.4 ОК 1, 3-7 ЛР 6. 24	Опрос, тестирование
	1. Развитие современного менеджмента. Подходы к менеджменту. Понятие менеджмента.			
	2. Функции менеджмента: планирование, организация, мотивация и контроль.			
	3. Связующие функций управления: принятие решений и коммуникации			
	Практические занятия:	38		Практическая работа
	1. Анализ ситуаций по функциям управления.			
2. Процесс принятия рациональных решений.				
3. Эффективность передачи коммуникаций в общественном питании.				
Тема 3.2. Управление персоналом в общественном питании	Содержание	32	ПК 2.1-2.4 ОК 1, 3-7 ЛР 4, 24, 21	Опрос, тестирование
	1. Разделение и кооперация труда			
	2. Факторы, влияющие на условия труда.			
	3. Общие требования к обслуживающему персоналу			
	Практические занятия	20		Практическая работа
	1. Анализ движения кадров			
2. Составление должностных инструкций по обслуживающему персоналу				
3. Нормирование труда работников общественного питания.				
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. 3. (при наличии, указываются задания)		46		
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
<b>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</b>				

1. Виды услуг общественного питания. 2. Подготовка предприятий общественного питания к приему посетителей. 3. Организация обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания. 4. Этика деловых отношений в общественном питании. 5. Управление персоналом на предприятиях общественного питания			
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b>	20		
<b>Учебная практика по модулю</b> <b>Виды работ:</b> 1. Организация и проверка подготовки зала обслуживания к приему гостей; 2. Управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; 3. Определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; 4. Выбор, оформление и использование информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализ производственных ситуаций, оценка качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;	108		
<b>Всего</b>	456		

### 2.3. Тематический план профессионального модуля (вариант для СПО) – по заочной форме обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК-2.1, 2.5	Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания	138	32	24	20	106	26		-
ПК-2.5	Раздел 2. Психология и этика профессиональной деятельности	72	16	10		56			-
ПК-2.2, 2.3	Раздел 3. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	138	32	24		106			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	-							-
	<b>Всего:</b>	<b>456</b>	<b>80</b>	<b>58</b>	<b>20</b>	<b>268</b>	<b>26</b>	<b>108</b>	<b>*</b>

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.



## 2.4. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) – по заочной форме обучения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Освоение элементов компетенций, личностные результаты	Формы текущего контроля
1	2	3		
<b>Раздел ПМ 2.1.</b> Организация обслуживания в организациях общественного питания		32		
<b>МДК 02.01</b> Организация обслуживания в организациях общественного питания		32		
<b>Тема 1.1.</b> <b>Общая характеристика процесса обслуживания</b>	<b>Содержание</b>	6	ПК 2.1-2.4 ОК 1, 3-7 ЛР 9, ЛР 4, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 24	Опрос, тестирование
	1. Услуги общественного питания и требования к ним. Методы и формы обслуживания.			
	2. Прогрессивные технологии обслуживания			
	<b>Практические занятия</b>	2		Практическая работа
	1. Анализ производственных ситуаций по выбору форм, методов и технологий обслуживания в общественном питании			
<b>Тема 1.2.</b> <b>Подготовка к обслуживанию потребителей</b>	<b>Содержание</b>	6	ПК 2.1-2.4 ОК 1, 3-7 ЛР 9, ЛР 4, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 24	Опрос, тестирование
	1. Уборка торговых помещений. Виды и характеристика торговых помещений			
	2. Расстановка мебели. Оборудование залов			
	3. Подготовка посуды, приборов, столового белья. Виды и характеристика столовой посуды, приборов и столового белья. Сервировка стола.			
	4. Меню и прейскуранты: назначение: принципы составления, виды и оформление меню и прейскурантов			
	5. Подготовка персонала к обслуживанию			
	<b>Практические занятия</b>			
Анализ производственных ситуаций по подготовке к обслуживанию потребителей	2	Практическая работа		
<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация обслуживания</b>	<b>Содержание</b>	6	ПК 2.1-2.4 ОК 1, 3-7 ЛР 9,	Опрос, тестирование
	Встреча и размещение гостей. Прием и оформление			

ния потребителей в ресторанах	заказа.		ЛР 4, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 24	
	Способы и последовательность подачи блюд. Правила подачи разных блюд и напитков.			
	Расчет с гостями. Уборка столов.			
	<b>Практические занятия.</b> Анализ производственных ситуаций с элементами деловой игры «Организация обслуживания в ресторанах»	2		Практическая работа
<b>Тема 1.4. Специальные формы организации обслуживания</b>	. Содержание		ПК 2.1-2.4 ОК 1, 3-7 ЛР 9, ЛР 4, ЛР 17, ЛР 19, ЛР 24	Тестирование
	1. Банкеты и приемы	6		
	2. Тематические вечера			
	3. Обслуживание иностранных туристов.			
	4. Организация социального питания.			
	Практические занятия. Анализ производственных ситуаций	2		Практическая работа
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.1.</b>		106		
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
<b>Раздел ПМ 2.2. Психология и этика профессиональной деятельности</b>		16		
<b>МДК 02.02 Психология и этика профессиональной деятельности</b>		16		
<b>Тема 2.1. Психология делового общения</b>	1. Виды и функции общения. 2. Поведение человека в организации и типы сотрудников. 3. Управление коллективом. Социально-психологическая структура коллектива.	6	ПК 2.1-2.4 ОК 1, 3-7	Опрос, тестирование
	Практические занятия. Психологическое тестирование. Психологические тренинги в коллективе.	4		
<b>Тема 2.2. Этика профессиональной деятельности.</b>	1. Этика служебных взаимоотношений. 2. Этика бизнеса и партнерских взаимоотношений 3. Этика официальных приемов.	4	ПК 2.1-2.4 ОК 1, 3-7	Опрос, тестирование
	Практические занятия. Деловая игра с применением кейс-метода «Официальный прием», «Деловой этикет»	2		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.2 (при наличии, указываются задания)</b>		56		

<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
<b>Раздел ПМ 2.3. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания</b>		32	ПК 2.1-2.4 ОК 1, 3-7	
<b>МДК 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания</b>		32		
<b>Тема 3.1. Сущность менеджмента</b>	Содержание	12	ПК 2.1-2.4 ОК 1, 3-7 ЛР 6, 24	Опрос, тестирование
	4. Развитие современного менеджмента. Подходы к менеджменту. Понятие менеджмента			
	5. Функции менеджмента: планирование, организация, мотивация и контроль.			
	6. Связующие функций управления: принятие решений и коммуникации	4		Практическая работа
	Практические занятия:			
	4. Анализ ситуаций по функциям управления. 5. Процесс принятия рациональных решений. 6. Эффективность передачи коммуникаций в общественном питании.			
<b>Тема 3.2. Управление персоналом в общественном питании</b>	Содержание	12	ПК 2.1-2.4 ОК 1, 3-7 ЛР 4, 24, 21	Опрос, тестирование
	4. Разделение и кооперация труда			
	5. Факторы, влияющие на условия труда. 6. Общие требования к обслуживающему персоналу			
	Практические занятия	4		Практическая работа
	4. Анализ движения кадров			
	5. Составление должностных инструкций по обслуживающему персоналу 6. Нормирование труда работников общественного питания.			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. 3. (при наличии, указываются задания)</b>		106		
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
<b>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</b>				
1. Виды услуг общественного питания.				

2. Подготовка предприятий общественного питания к приему посетителей. 3. Организация обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания. 4. Этика деловых отношений в общественном питании. 5. Управление персоналом на предприятиях общественного питания			
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b>	20		
<b>Учебная практика по модулю</b> <b>Виды работ:</b> 5. Организация и проверка подготовки зала обслуживания к приему гостей; 6. Управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; 7. Определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; 8. Выбор, оформление и использование информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализ производственных ситуаций, оценка качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;	108		
<b>Всего</b>	456		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Образовательные технологии**

При реализации учебной дисциплины используются следующие образовательные технологии:

##### **1. Технология педагогических мастерских**

Цель технологии – не сообщить и усвоить информацию, а передать учащимся способы деятельности и, одновременно, предоставить им психологические средства, позволяющие лично самовыражаться и саморазвиваться, осознать самих себя и свое место в мире, понимать других людей, а также закономерности мира, в котором они живут, перспективы будущего.

Сущность технологии мастерских заключается в том, что в ходе особым образом организованного учебного занятия учащиеся сами добывают, конструируют и осмысливают знания по предмету. В мастерской создаются условия для самостоятельного выдвижения учащимися идеи, дальнейшее развитие которой происходит как в индивидуальной, так и в групповой работе. В процессе совместного обдумывания рождается новое видение проблемы.

##### **2 Кейс-технология**

Она объединяет в себе одновременно и ролевые игры, и метод проектов, и ситуативный анализ.

Кейс-технология – это не повторение за учителем, не пересказ параграфа или статьи, не ответ на вопрос преподавателя, это анализ конкретной ситуации, который заставляет поднять пласт полученных знаний и применить их на практике.

**3.2. Реализация программы модуля** предполагает наличие учебных кабинетов «Организации обслуживания в организациях общественного питания»; «Менеджмента и управления персоналом»; лабораторий «Информационно-коммуникационных технологий»; библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; банкетный зал;

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю «Организация обслуживания в организациях общественного питания».

**Технические средства обучения:** компьютеры, принтер, сканер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

#### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник.- М.: КНОРУС, 2018
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник для СПО.- М.: Альфа-М, 2017
3. Сологубова Г. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО.-М.: Юрайт, 2017
4. Осипова И.Н. Этика и культура управления: учеб.пос.- М.: ФОРУМ, 2013 (СПО,Гриф)

5. Сетков В.И. Менеджмент: учебник для СПО.-М.: КНОРУС, 2017
6. Грибов В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга: учеб.пособие.- М.: КНОРУС, 2018
7. Жабина С.Б Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании.- М.: Академия, 2017
8. Виханский О.С., Наумов С.И. Практикум по курсу менеджмент. djvu

**Дополнительные источники:**

1. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник.- РнД.: Феникс, 2008 (Гриф.СПО)
2. Соловьёва О.М. Кулинария. Теоретические основы профессиональной деятельности. В 2-х ч.:учеб.пос- М.: «Академия», 2007 (доп) Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пос- М.: «Академия», 2008 (гриф.доп)
3. Барановский В.А. Профессия повар: Основы профессии. Обработка сырья. Холодные закуски. Овощные блюда. Напитки: Учеб. пос.-М.: Современная школа, 2006
4. Образцы должностных и рабочих инструкций (торговля и общественное питание).- М.: «Дикта», 2011.- (электронный учебник)
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания pdf
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. М, 2006 pdf
7. Красникова Е.А. Этика и психология профессиональной деятельности: учебник/Красникова Е.А. – М.: ИНФРА-М, Форум, 2009 (гриф, СПО)
8. Базаров Т.Ю. Управление персоналом: Учеб.пос. для студ.сред.учеб.завед.- 8-е изд., стер.- М.: Академия, 2010
9. Аверченко Л.К. Управление персоналом в организации. pdf
10. Виханский О.С., Наумов С.И. Менеджмент. Pdf
10. Грибов В.Д. Менеджмент pdf
11. Драчёва Е.Л. и др. Менеджмент для СПО pdf

Обязательным условием допуска к изучению профессионального модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания» является освоение профессионального модуля «Организация питания в организациях общественного питания» и освоения учебной практики в рамках вышеназванного модуля.

Изучение профессионального модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания» завершается учебной практикой в количестве 108 часов и итоговым экзаменом.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распределение полномочий между работниками;</li> <li>- составление организационной структуры предприятия</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на учебном занятии и при прохождении практики.</p> <p>Выполнение практической работы.</p> <p>Выполнение тестовых заданий по итогам изучения разделов.</p>
Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление планов работы подразделений.</li> <li>- установление стандартов по контролю за работой сотрудников.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на учебном занятии и при прохождении практики.</p> <p>Выполнение практической работы.</p> <p>Выполнение тестовых заданий по итогам изучения разделов.</p>
Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет численности работников и фонда рабочего времени</li> <li>- определение финансово-экономических показателей деятельности</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на учебном занятии и при прохождении практики.</p> <p>Выполнение практической работы.</p> <p>Выполнение тестовых заданий по итогам изучения разделов.</p>
Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	Составление основных документов по обслуживанию потребителей в общественном питании.	<p>Экспертная оценка на учебном занятии и при прохождении практики.</p> <p>Выполнение практической работы.</p> <p>Выполнение тестовых заданий по итогам изучения разделов.</p>
Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- качество обслуживания потребителей: расстановка мебели, посуды,</li> <li>- оформление заказа</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на учебном занятии и при прохождении практики.</p> <p>Выполнение практической работы.</p> <p>Выполнение тестовых заданий по итогам изучения разделов.</p>
Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	- анализ качества обслуживания потребителя услуг общественного питания	<p>Экспертная оценка на учебном занятии и при прохождении практики.</p> <p>Выполнение практической работы.</p>

		ской работы. Выполнение тестовых заданий по итогам изучения разделов.
--	--	--

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения модуля
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 процессов обслуживания	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения модуля
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения модуля
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения модуля
Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения модуля