



Государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования города Москвы  
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ  
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ  
ГД .0.30.08.2016

Лист 1 из 31

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор ГАОУ ВО МГИИТ  
имени Ю.А. Сенкевича  
А.Н. Яндовский

## **ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ. 05 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»**

Москва 2016



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Организация-разработчик: Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования г. Москвы «Московский государственный институт индустрии туризма имени Ю.А. Сенкевича»

Разработчики:

кандидат технических наук, доцент С.В. Потапов

Кандидат педагогических наук, доцент Н.И. Ковалева

УТВЕРЖДЕНО на заседании кафедры гостиничное дело  
Протокол заседания от « 30 » августа 2016 г. № 1

Заведующий кафедрой гостиничное дело О.В. Пасько

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета туристского сервиса Т.Г. Пахомова

Руководитель Центра менеджмента качества Е.А. Шкабура

Начальник методического отдела Е.В. Яковлева



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>24</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»</b>	<b>29</b>



## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»:

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

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

**ПК 1.2** Организовывать выполнение заказов потребителей.

**ПК 2.1** Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

**ПК 2.2** Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

**ПК 2.4** Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

**ПК 2.5** Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

**ПК 2.6** Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

**ПК 4.1** Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области ресторанного бизнеса при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.



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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- по методам бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности;
- по правилам профессиональной этики и этикета;
- по способам подготовки к приему гостей;
- по правилам приема и обслуживания гостей, способам подачи блюд;
- по организации работы баров, составлению барной карты и ассортименту смешанных напитков, приемам и методам приготовления основных групп коктейлей, формам расчета посетителей в барах, организации дополнительных услуг;
- социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовности к поддержанию партнерских отношений;
- по изучению и анализу научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в области культуры питания;
- по составлению рационов питания с учетом национальных особенностей.

### **уметь:**

- работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности;
- применять методики психодиагностики: экспресс-диагностика потребностей, мотивов, целей потребителя, выделять главные психологические особенности потребителя;
- находить пути благоприятного разрешения психологических конфликтов;
- соблюдать требования современного этикета;
- применять требования нормативных документов на продукцию и услуги баров, организовать обслуживание посетителей в барах различных направлений, организовать рабочие места барменов;
- подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;
- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;
- подбирать ассортимент блюд и напитков для туристов различных стран мира.



**знать:**

- основные потребности человека, структуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов;
- психологические особенности делового общения в сфере сервиса;
- этику сферы услуг;
- эстетику обслуживания;
- правила подготовки и проведения встречи гостей;
- особенности проведения тематических банкетов.
- историю и назначение баров, их классификацию;
- требования к обслуживающему персоналу баров;
- требования к планировке и техническому оснащению баров;
- классификацию и методы приготовления смешанных напитков;
- приемы работы бармена;
- требования к качеству обслуживания посетителей баров;
- порядок и формы расчетов в барах;
- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания; традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;
- основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;
- классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;
- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;
- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира;
- особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего **640** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 428 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 264 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 212 часов;

**производственной практики – 144 часов.**

**Экзамен квалификационный**



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **«ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
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 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.



### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

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 1.2 – 2.6.	Раздел 1. Ресторанный сервис и этикет	274	184	116	-	90	-		
	Раздел 2. Технология обслуживания в барах	276	184	116	-	92	-		
	Раздел 3. Культура питания народов мира	90	60	32	-	30			
	Производственная практика (по профилю специальности)								
	Экзамен квалификационный								
	<b>Всего:</b>	<b>640</b>	<b>428</b>	<b>264</b>		<b>106</b>			<b>216</b>





Государственное автономное образовательное учреждение  
 высшего образования города Москвы  
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ  
 ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ  
 ГД .0.30.08.2016

Лист 9 из 31

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 05. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»

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	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		640	
МДК 05.01. Ресторанный сервис и этикет		274	
Раздел 1 Сервисная деятельность в системе удовлетворения потребностей			
Тема 1. Сервисная деятельность и услуги.	<b>Содержание</b>	2	1
	1. Сервис как общественное и экономическое явление. Понятие и сущность сервисной деятельности.		
	2. Сервисная деятельность как процесс удовлетворения потребностей.		
Тема 2. Понятие и сущность культуры ресторанного сервиса.	<b>Практические занятия</b>	4	1
	Услуга как специфический продукт сервисной деятельности.		
	<b>Содержание</b>	2	
1. Потребительские свойства услуги.			
	2. Элементы процесса обслуживания: прием, оформление, исполнение, выдача заказа.	4	
<b>Практические занятия</b>	Специфика оказания услуг общественного питания. Основные и вспомогательные производственные процессы.		
Раздел 2. Психологическая культура ресторанного сервиса			
Тема 3. Профессиональное	<b>Содержание</b>	2	



поведение и этикет	1.	Понятия профессионального и делового этикета.	6	1
	2.	Особенности профессионального поведения в сфере сервиса.		
	<b>Практические занятия</b>			
	Нормы и правила профессионального поведения и этикета в общественном питании.			
Тема 4. Этика и психология в общении с потребителем.	<b>Содержание</b>		2	1-2
	1.	Групповые нормы поведения. Соотношение общего и личного.		
	2.	Принципы этики взаимодействия с потребителями услуг.		
	<b>Практические занятия</b>			
	Принципы этики взаимодействия с потребителями услуг в общественном питании.		6	
Тема 5. Психологические особенности делового общения в сфере сервиса.	<b>Содержание</b>		2	1-2
	1.	Специфика межличностного общения работников сервисных организаций и потребителей в процессе оказания услуги.		
	2.	Виды конфликтов и способы их разрешения.		
	<b>Практические занятия</b>			
	Основные психологические принципы взаимоотношения с клиентом в общественном питании.		6	
Раздел 3. Этикет ресторанного сервиса				
Тема 6. Корпоративная культура ресторана.	<b>Содержание</b>		2	1-2
	1.	Эстетическая культура в ресторанном сервисе.		
	2.	Эстетика интерьера, создание комфортных условий обслуживания.		
	<b>Практические занятия</b>			
	Культура общения в сфере ресторанного сервиса.		6	
Тема 7 Правила обслуживания гостей.	<b>Содержание</b>		6	1-2
	1.	Знание и соблюдение правил обслуживания гостей.		
	2.	Знание и соблюдение персоналом этических норм при обслуживании.		
	<b>Практические занятия</b>			
	Поведение за столом: этикетные нормы и предписания.		14	3
Тема 8. Личная культура официанта и внешний вид.	<b>Содержание</b>		6	1-2
	1.	Личная культура работника ресторана.		
	2.	Внешний вид. Гигиенические требования к профессии официанта. Культура речи.		



	<b>Практические занятия</b>	10	
	Личная культура работника предприятия общественного питания.		
<b>Тема 9. Подготовка к приему гостей.</b>	<b>Содержание</b>	14	
	1. Подготовка к приему гостей.		1-2
	2. Подготовка посуды и столового белья.		
	<b>Практические занятия</b>	20	
	Способы сервировки стола. Работа обслуживающего персонала.		
<b>Тема 10. Правила подачи блюд</b>	<b>Содержание</b>	4	
	1. Виды обслуживания гостей.		1-2
	2. Правила подачи блюд		
	<b>Практические занятия</b>	10	
	Сервировка стола, размещение больших композиций, размещение мелкой закуски.		
<b>Тема 11. Применение принципов дизайна при обслуживании</b>	<b>Содержание</b>	8	
	1. Приготовление к празднику: приглашения, именные карточки, меню, декоративные элементы украшения стола, освещение.		1-2
	2. Украшение стола цветами.		
	<b>Практические занятия</b>	10	3
	Дизайн тематических столов.		
<b>Тема 12. Особенности тематических банкетов</b>	<b>Содержание</b>	18	
	1. Особенности подготовки и проведения тематических банкетов. Деловые ужины. Свадебные банкеты.		1-2
	2. Проведение празднования Рождества, Встреча Нового года, Татьянинного дня, Масленицы, 8 марта, Дня Победы.		
	<b>Практические занятия</b>	20	3
	Обслуживание приемов и банкетов. Банкет с полным обслуживанием. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет. Прием-коктейль. Банкет – чай. Свадьба. Шведский стол. Обслуживание участников конференций, совещаний. Обслуживание иностранных туристов. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5.</b>		90	3
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)			
Подготовка к практическим работам оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите			



Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы

1. Основные виды столовой посуды, применяемые в современном ресторане.
2. Последовательность расположения закусок и блюд в меню ресторана.
3. Основные правила принятия заказа.
4. Основные способы подачи закусок и блюд.
5. Что такое «рушник» и с какой целью его используют производители потребительской ценности?
6. В каких случаях в ресторане гостям подают вазочку с тёплой подкисленной водой? Приведите пример.
7. Опишите основное правило сервировки гостевого стола на завтрак. В каких случаях ресторан будет работать в утренние часы? По какому принципу, при этом, будет производиться обслуживание клиентуры?
8. Дайте определения этикета.
9. Назовите основные факторы, влияющие на успешность работы ресторанным предприятием.
10. Дайте определение хорошего и превосходного сервиса. Опишите отличительные свойства каждого из них.
11. Что такое «фактор свободы» на предприятиях ресторанного хозяйства? Какие основные управленческие моменты он затрагивает?
12. Что обеспечивают маркетинговые программы, проводимые в условиях современного ресторанного хозяйствования?
13. Назовите четыре основные характеристики услуги.
14. Дайте определение аперитива. Какие виды напитков являются классическим аперитивом?
15. Что такое «логотип» и с какой целью его используют современные рестораторы?
16. Что является гарантом качественной услуги? При каких условиях ресторатор может быть уверен в реализации программ, направленных на улучшение качества обслуживания?
17. При каких условиях происходит столкновение интересов на предприятии ресторанного хозяйства? Способы разрешения конфликтных ситуаций. Приведите пример.
18. Дайте определение понятию «класс предприятия общественного питания».
19. Перечислите основные типы предприятия общественного питания.
20. Перечислите состав помещений гостевой зоны ресторана класса люкс. Назовите основные требования, предъявляемые к каждому из них.
21. Перечислите основные виды столовых приборов.
22. Перечислите последовательность расположения напитков в винной карте ресторана. Назовите основные отличительные характеристики винной и барной карт.
23. Дайте определение понятию «шаги сервиса». Перечислите основные этапы на примере ресторана класса «люкс».
24. Опишите правила подачи десертов. Что должно остаться на столе перед подачей десерта? Что, в обязательном порядке, должно отсутствовать?
25. Опишите технологию сервировки гостевого стола приборами (предварительной и текущей)? Какая самая распространённая ошибка данных этапов ресторанного обслуживания? Перечислите способы предотвращения подобного рода нарушений.



26. Назовите основные виды сервиса и дайте определение каждого из них (в определении необходимо раскрыть методику обслуживания).
27. Опишите правила сервировки гостевого стола на ужин.
28. Дайте определение этического аспекта ответственности при разработке товаров и услуг ресторанного направления.
29. Назовите основные критерии подбора персонала для работы в гостевой зон Дайте определение диджестива. Какие виды напитков являются классическими диджестивами и почему?
30. Какова технология накрытия гостевого стола скатертью? С какой целью, зачастую, при сервировке стола используется верхняя скатерть? Что, ни при каких условиях, нельзя допускать на данном этапе сервировки?
31. Что, по-Вашему, в обязательном порядке должно быть включено в мотивационную систему для максимализации выработки высококачественной услуги?
32. Назовите основные принципы программы «качественного обслуживания», соответствующие международным стандартам и применяемые лидерами мировой ресторанной индустрии.
33. Дайте определение ресторана. Опишите его отличительные характеристики, ориентируясь на государственные требования, применяемые к различным типам предприятий общественного питания.
34. Назовите основную классификацию ресторанов, исходя из уровня обслуживания и номенклатуры, предоставляемых потребителям услуг.
35. Дайте определение аванзала. С какой целью он используется в ресторане? Что может быть предложено клиентуре, находящейся в аванзале? Что полностью исключено из подачи?
36. Перечислите основные виды стеклянной посуды, используемой в современном ресторане.
37. Перечислите последовательность расположения напитков в барной карте. Что из предоставляемого гостям перечня (основное меню, фирменное меню, винная карта, барная карта) может быть скомпоновано вместе, а что недопустимо для объединения? Ответ обоснуйте.
38. Дайте определение полного и неполного цикла технологического производства. Какой из них, по-Вашему, предпочитают современные ведущие рестораторы?
39. Охарактеризуйте основные правила подачи ресторанной продукции при использовании французского сервиса. Почему его технология является самой дорогостоящей? Ответ обоснуйте.
40. Перечислите основные методы организации труда официантов в зале ресторана. Дайте определение каждому из них. Перечислите положительные и отрицательные стороны вышеуказанных методик.
41. В чём отличия предварительной и исполнительной сервировок, применяемых в условиях современного хозяйствования? Дайте определение каждому виду. Приведите пример.
42. Перечислите основные виды банкетного обслуживания, применяемого в залах ресторана. Дайте краткую характеристику каждого из них.
43. Перечислите правила презентации и подачи вина в ресторане. Охарактеризуйте методику презентации и подачи вина в случае, когда гость заказал вторую бутылку идентичного наименования. По какому принципу проходит обслуживание второй



<p>бутылки (кратко опишите нюансы сервиса)? Ответ обоснуйте.</p> <p>44. Перечислите способы минимизации разрыва между производимыми потребительскими ценностями и ожиданиями клиентурного контингента.</p> <p>45. Дайте определение качеству в технической и функциональной характеристике.</p> <p>46. Что всегда должно быть в наличии у каждого официанта, работающего в гостевой зоне? Перечислите перечень. Дайте обоснования.</p> <p>47. Охарактеризуйте понятие «безопасности», как гаранта качества товаров и услуг, производимых рестораном.</p> <p>48. Перечислите основные моменты, наличие которых обязательно в меню ресторана.</p> <p>49. Дайте определение лонгдринка. Какие виды бокалов обычно используют для его отпуска.</p> <p>50. Опишите основное правило замены пепельниц в зале ресторана (правила этикета и технологию замены).</p>			
<b>МДК 05.02. Технология обслуживания в барах</b>		<b>284</b>	
<b>Раздел 1. Оснащение и организация работы баров</b>			
<b>Тема 1.1. Введение в дисциплину.</b>	<b>Содержание</b>	6	1-2
	1. История возникновения баров (пабов), тенденции развития.		
	2. Классификация баров.		
	<b>Практические занятия</b>	12	
	Барная стойка основа бара, разновидности, материал, дизайн.		
<b>Тема 1.2. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности баров.</b>	<b>Содержание</b>	6	1-2
	1. Требования к планировке, оснащению и оформлению баров.		
	2. Обслуживающий персонал баров.		
	<b>Практические занятия</b>	10	2
	Порядку размещения оборудования и инвентаря в баре, функциональное назначение.		
<b>Тема 1.3. Подготовка бара к обслуживанию.</b>	<b>Содержание</b>	6	1-2
	1. Назначение и работоспособность оборудования, инвентаря, наличие напитков и компонентов для коктейлей,		
	2. Алгоритм обслуживания посетителей		
	<b>Практические занятия</b>	10	



	Организация рабочего места бармена.		
<b>Тема 1.4. Организация учета и отчетности в баре.</b>	<b>Содержание</b>	6	
	1. Учет и движение продукции бара.		1-2
	2. Прием и отпуск продукции и напитков со склады. Отчетная документация.		
	<b>Практические занятия</b> Проведение инвентаризаций материальных ценностей в баре.	10	2
<b>Раздел 2. Ассортимент и технология приготовления напитков</b>			
<b>Тема 2.0. Классификация и технология напитков.</b>	<b>Содержание</b>	6	
	1. Общая характеристика и классификация напитков. История развития производства напитков. Термины и определения.		1-2
	2. Классификация по содержанию алкоголя, сахара, по использованному сырью, по срокам выдержки и т.д.		
	<b>Практические занятия</b> Общая характеристика и классификация напитков.	10	3
<b>Тема 2.1. Оборудование, посуда, приборы и компоненты для производства и реализации напитков из кофе и чая.</b>	<b>Содержание</b>	6	
	1. Профессия бариста.		
	2. Ассортимент напитков из кофе и чая, требования к качеству приготовления.		
	<b>Практические занятия</b> Производство и реализации напитков из кофе и чая.	10	3
<b>Тема 2.2.. Характеристика компонентов, используемых при приготовлении смешанных напитков и коктейлей.</b>	<b>Содержание</b>	6	
	1. Характеристика компонентов, используемых при приготовлении смешанных напитков		1-2
	2. Требования к условиям хранения, технологиям подготовки, к качеству.		
	<b>Практические занятия</b> Подготовка компонентов, используемых при приготовлении смешанных напитков.	10	3
<b>Тема 2.3. Ассортимент и рецептуры приготовления основных групп коктейлей. Барное стекло, посуда, инвентарь и украшения при</b>	<b>Содержание</b>	6	
	1. Ассортимент, рецептуры и технология приготовления основных групп коктейлей.		1-2
	2. Барное стекло, посуда, инвентарь.		
	<b>Практические занятия</b> Приготовления основных групп коктейлей.	10	3



приготовлении и оформлении коктейлей.			
<b>Раздел 3. Качество продукции и качество обслуживания</b>			
<b>Тема 3.0. Качество продукции и качество обслуживания</b>	<b>Содержание</b>	6	1-2
	1. Требования к качеству продукции баров.		
	2. Внутренние стандарты качества и обслуживания.		
	<b>Практические занятия</b>	12	
	Составление технологической документации баров.		
<b>Тема 3.1. Требования к качеству продукции и обслуживания в барах.</b>	<b>Содержание</b>	6	1-2
	1. Стандарты на обслуживание в барах.		
	2. Требования к качеству обслуживания в барах.		
	<b>Практические занятия</b>	10	
	Разработка нормативной документации.		
<b>Тема 3.2. Дополнительные услуги посетителям баров и порядок их предоставления.</b>	<b>Содержание</b>	8	1-2
	1. Дополнительные услуги посетителям баров и порядок их предоставления.		
	2. Организация расчета посетителей.		
	<b>Практические занятия</b>	12	3
	Разработка перечня дополнительных услуг, требования к качеству.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5.</b>		92	2-3
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>			
1. История возникновения баров и пабов.			
2. Современные тенденции развития баров и пабов			
3. Классификация баров.			
4. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности баров.			
5. Требования к планировке, оснащению и оформлению баров.			
6. Персонал бара, основные требования, личностные характеристики, профессиональные навыки			
7. Порядок проведения инвентаризаций.			
8. Барная стойка-основа бара, разновидности, устройство, материал, дизайн.			
9. Организация учета и отчетности в баре.			
10. Общение бармена с гостем, этика общения.			
11. Украшения и специи для коктейлей.			
12. Состав и способ приготовления классических коктейлей на основе текилы			





13. Состав и способ приготовления классических коктейлей на основе виски 14. Подготовка бара к обслуживанию. 15. Состав и способ приготовления классических коктейлей на основе ликеров 16. Рабочее место и приемы работы бармена. 17. Состав и способ приготовления классических коктейлей на основе джина. 18. Организация обслуживания и расчета посетителей баров. 19. Состав и способ приготовления классических коктейлей на основе водки. 20. Оборудование баров. 21. Дополнительные услуги бара 22. Методы, применяемые при приготовлении смешанных напитков и коктейлей. 23. Посуда, приборы и компоненты для производства и реализации напитков из кофе и чая. 24. Температура и правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков. 25. Профессия бариста – магия кофе. 26. Получение и хранение барной продукции. 27. Оборудование, стекло и ассортимент разливного и бутылочного пива, реализуемого в барах и пабах. 28. Характеристика компонентов, используемых при приготовлении смешанных напитков: текила, ром. 29. Взаимоотношения с поставщиками пива, особые условия 30. Наименования и предназначение барной посуды (стекла). 31. Характеристика компонентов, используемых при приготовлении смешанных напитков: водка, коньяк. 32. Производство и характеристика вин и игристых вин, в т. ч. шампанского. 33. Характеристика компонентов, используемых при приготовлении смешанных напитков: виски, джин.. 34. Организация и подготовка рабочего места, барная станция.			
<b>МДК 05.03 Культура питания народов мира</b>		<b>60</b>	
<b>Раздел 1. Общие понятия. Туризм и национальная культура: их взаимосвязь с традициями потребления пищи, напитков и питания народов мира.</b>			
<b>Тема 1.1. Введение в предмет, цели и задачи дисциплины.</b>	<b>Содержание</b>	1	
	1. Предмет цель и задачи дисциплины «Традиции и культура питания народов мира». Место и роль дисциплины в формировании специалиста.		1-2



	2.	Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.		
<b>Тема 1.2. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.</b>	<b>Содержание</b>		1	
	1.	Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры.		1-2
	2.	Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества.		2
<b>Тема 1.3. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.</b>	<b>Содержание</b>		1	
	1.	Методологические подходы к изучению мировых традиций и культур питания.		1-2
	2.	Принципы формирования национальных традиций и культур питания.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
		Закрепление знаний о влиянии природных, исторических, социальных, экономических и торговых факторов на формирование традиций питания славянских народов.		
<b>Тема 1.4. История и этапы развития традиций питания</b>	<b>Содержание</b>		2	
	1.	История и этапы развития традиций питания.		1-2
	2.	Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире.		
	3.	Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды,		
	<b>Практические занятия</b>		2	2
		Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации, основные компоненты материальной культуры и этапы развития.		
<b>Тема 1.5. Традиции питания и их отражение в мировой литературе и живописи</b>	<b>Содержание</b>			
	1.	Традиции питания, их отображение в мировой литературе и живописи.		
	2.	Культура застолья и национальные традиции. Туризм и национальные традиции питания.		
	<b>Практические занятия</b>		2	3
		Отображение в мировой литературе и живописи традиций питания.		
<b>Тема 1.6. Факторы формирования традиций и</b>	<b>Содержание</b>		1	
	1.	Факторы формирования национальных традиций и культур питания.		1-2



культур питания народов мира.	2.	Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.		
	<b>Практические занятия</b>		2	3
		Изучение и анализ факторов формирования национальных традиций и культур питания.		
Тема 1.7. Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур питания.	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур питания.		1-2
	2	Краткая характеристика мировых религий.		
	3	Пища и питание в праздники и посты. Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе.		
	<b>Практические занятия</b>		2	3
		Характеристика пищевых обрядов и традиций питания народов мира.		
Раздел 2. Исторический путь развития и факторы формирования традиций и культур питания.				
Тема 2.1. Традиции и культура питания народов стран СНГ.	<b>Содержание</b>		2	
	1	Характерные черты и особенности национальной кухни народов стран СНГ. Исторический путь развития.		
	2	Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
		Особенности национальной кухни народов стран СНГ.		
Тема 2.2. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.	<b>Содержание</b>			
	1.	Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Влияние климата, условий жизни, религии, исторических факторов, характера русского народа на традиции питания.	2	
	2.	Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
		Формирование русской кухни: географические, исторические, религиозные факторы. Популярные блюда русской кухни.		



<b>Раздел 3. Факторы формирования традиций и культур питания народов мира.</b>			
<b>Тема 3.1. Традиции и культура питания народов Европы.</b>	<b>Содержание</b>		2
	1	Европа – центр формирования традиций питания. Общие и отличительные черты.	
	2	Национальные черты характера народов стран западной Европы.	
	<b>Практические занятия</b>		4
формирование национальных традиций питания народов европейских стран, составление различных видов рационов с учетом особенностей национальной кухни народов Европы. Знакомство с новыми стилями мировой кулинарии.			
<b>Тема 3.2. Традиции и культура питания в Арабских странах.</b>	<b>Содержание</b>		2
	1	Национальные черты характера и формирование культуры питания в Турции, Ираке, Иране, Ливане, Сирии, Израиле.	
	2	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Влияние религии на формирование культуры питания. Кошерное питание.	
	<b>Практические занятия</b>		2
Особенности кухни и кулинарные предпочтения в Арабских странах.			
<b>Тема 3.3. Традиции и культура питания в Африканских странах.</b>	<b>Содержание</b>		2
	1	Национальные черты характера и формирование культуры питания в Египте, Алжире, Тунисе, Марокко.	
	2	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Влияние религии на формирование культуры питания.	
	<b>Практические занятия</b>		2
Особенности кухни и кулинарные предпочтения в Африканских странах.			
<b>Тема 3.4. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки</b>	<b>Содержание</b>		2
	1	Национальные черты характера и особенности формирования культуры питания в Канаде, США, Мексике, Перу, Бразилии, Боливии, Аргентине, Парагвае, Чили.	
	2	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	
	<b>Практические занятия</b>		2
Особенности кухни и кулинарные предпочтения народов Северной, Центральной и Южной Америки.			
<b>Тема 3.5. Традиции и культура питания народов Азии</b>	<b>Содержание</b>		2
	1	Национальные черты характера и формирование культуры питания в Китае, Корее,	



		Японии, Индии, Таиланде, Вьетнаме, Малайзии.		
	2	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	Особенности кухни и кулинарные предпочтения народов Азии.			
<b>Тема 3.6. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании</b>	<b>Содержание</b>		1	
	1	Национальные черты характера и формирование культуры питания в Австралии и островах Тихого Океана.		
	2	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.		
	<b>Практические занятия</b>		1	
	Особенности кухни и кулинарные предпочтения народов Австралии и Океании.			
<b>Тема 3.7. Национальные традиции и потребления напитков.</b>	<b>Содержание</b>		2	
	1	Роль напитков в культурах питания народов мира.		
	2	Церемонии и ритуалы.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	Изучить и создать в практике напитки и безалкогольные коктейли мира.			
<b>Тема 3.8. Культура застолья и национальные традиции.</b>	<b>Содержание</b>		2	
	1	Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней.		
	2	Принципы и правила современного этикета в материальной культуре.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	Закрепление знаний о культуре застолья, его особенностях, и застольного этикета.			
<b>Тема 3.9. Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь.</b>	<b>Содержание</b>		2	
	1	Туризм и современные тенденции в сохранении и развитие национальных культурных традиций в питании.		
	2	Рацион питания для иностранных гостей и туристов		
	<b>Практические занятия</b>		1	
	Организация питания туристов, кулинарные традиции.			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5.</b>			106	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
1.	Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.			
2.	Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания			
3.	Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.			
4.	Обрядовое питание в исламе.			
5.	Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.			



6. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
7. Традиции питания в Англии и Шотландии.
8. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
9. Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.
10. Основные принципы питания иудеев.
11. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
12. История формирования культуры и традиций питания украинского народа.
13. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.
14. Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков.
15. Особенности и отличия от русской культуры питания.
16. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев.
17. Особенности питания народов Кавказа.
18. Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
19. Традиции питания в Великой пост в православии.
20. Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.
21. Посты в мировых религиях и их сущность.
22. Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
23. Традиции русского чаепития.
24. Традиции и особенности питания в Венгрии.
25. Формирование традиций и обычаев питания узбекской и таджикской кухни.
26. История формирования традиций питания Италии.
27. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI – XIX вв.).
28. Особенности традиционной татарской кухни.
29. Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
30. Основные признаки индийской культуры питания.
31. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
32. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
33. Национальная японская кухня и ее своеобразие.
34. Традиции и культура питания казахского и киргизского народа.
35. Праздники и посты в культуре мусульманства.
36. Традиции и культура питания белорусского народа.
37. Кулинарные традиции стран Ближнего Востока. Кухни Марокко, Ирана, Египта.
38. Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
39. Традиции национальной казахской кухни.



<p>40. Кулинарные традиции Китая, Таиланда, Вьетнама, Индии.          41. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.          42. Корейская культура питания: история развития, национальные блюда.          43. Традиции культура питания прибалтийских народов.          44. Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.          45. Происхождение спиртных напитков в России в IX-XV веках и их терминология.          46. Мед и его значение в Древней Руси.          47. Квас как напиток в Древней Руси.          48. Пять типов опьяняющих напитков на Древней Руси.          49. Напитки безалкогольные.          50. Смешанные напитки.          51. Культура приготовления коктейлей.</p>		
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>          Виды работ          - анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;          - работать с нормативно-правовой базой;          - пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;          - проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;          - контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;          - идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;          - контролировать соблюдение требований нормативных документов, наличие поверенных средств измерения и правильность проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;          - принимать участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;          - контролировать наличие и правильность оформления документов, подтверждающих соответствие.</p>		
<p><b>Экзамен квалификационный</b></p>		
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>640</b></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 наличие учебных кабинетов:

- товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
- организации обслуживания в организациях общественного питания;
- технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;

- организации и технологии обслуживания в барах;
- менеджмента и управления персоналом;
- психологии и этики профессиональной деятельности; банкетный зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

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

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран

Оборудование банкетного зала:

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

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

а) перечень оборудования:





– аудитория, обеспеченная компьютером и мультимедийным проектором (обеспечение презентаций лекций и самостоятельных разработок студентов).

б) учебно-методические материалы, средства обучения:

– компьютерный класс, оборудованный средствами оргтехники, персональными компьютерами, объединенными в сеть, с выходом в Интернет для проведения самостоятельной работы студентов.

в) перечень информационных технологий:

– установленное лицензионное программное обеспечение.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практики. Учебная практика проводится концентрировано.

Цели и задачи, программы и формы отчетности по производственной практике, определяются образовательным учреждением. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся «Организация обслуживания в организациях общественного питания».

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **а) нормативно-правовые акты**

1. Федеральный закон РФ от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (ред. от 13.07.2015г.).
2. Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (ред. от 28.11.2015г.).
3. Федеральный закон Российской Федерации от 26 декабря 2008 г. N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" (с изменениями на 28 ноября 2015 года) (редакция, действующая с 10 января 2016 года).
4. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" (ред. от 04.10.2012).
5. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
8. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к



персоналу.

9. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

10. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (в ред. изменений и дополнений N 4, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 31.03.2011 N 29).

#### **б) основная литература**

1. Босрок М.М. Азия. Путеводитель по обычаям и этикету: учебное пособие. - М.: 2011

2. Введение в гостеприимство: учебное пособие./ Джон Р. Уокер; пер. с англ. [В. Н. Егорова]. - 4-е изд., [перераб. и доп.]. - Москва: ЮНИТИ, 2013. - 711 с.

3. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - СПб.: Троицкий мост, 2012.-208с.: ил.

4. Жилкова Ю.В. Организация ресторанного бизнеса: учебное пособие /Ю.В. Жилкова, З.В. Макаренко, Л.А. Насырова, А.И. Шариков. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с.: ил.

#### **в) дополнительная литература:**

1. Зайцев Н.А. Менеджмент в сервисе и туризме: учебное пособие. - М.: Инфра-М, 2012.

2. Беляев М.И., Бережной И.Г., и др. Организация производства и обслуживания в общественном питании. - М.: Экономика, 2007.

3. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. 5-изд., пер. и доп.: Уч. пос. – Ростов-на-Дону, Феникс, 2010, 416 с.

4. Захаров Д. К, Коновалова ВГ., Ворожейкин И. Е. Конфликтология.– М.: Инфра – М., 2012.

5. Кнышова Е.Н., Белозерова Ю.М. Менеджмент гостеприимства: учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2013. – 512 с. : ил.

6. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Традиции, обычаи и блюда русской кухни. – М.: Русская книга, 2009.-256с.

7. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Уч.-к. - М.: Деловая литер., 2010. -544 с.

8. Лаврентьева Е.В. Культура застолья XIX века: Пушкинская пора / Е.В. Лаврентьева. – М.: ТЕРРА-Книжный клуб, 1999. – 318 с. – (Русский дом).



9. Лотман Ю.М. История и типология русской культуры / Ю.М. Лотман; сост. Л.Н. Киселева, М.Ю. Лотман. – СПб.: Искусство – СПб, 2002. – 768 с.
10. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.: ил.
11. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов / Е.Н. Артемова.– М.: Руконт, 2014. – Электронный учебник.
12. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений: Из истории русской кулинарной культуры. – М.: Центрполиграф, 2010. – 451с.
13. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений: История важнейших пищевых продуктов. – М.: Центрполиграф, 2010. - 493с.
14. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений: Национальные кухни наших народов. – М.: Центрполиграф, 2010. -541с
15. Справочник руководителя предприятия общественного питания: Уч. пос. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2009.
16. Уолкер Д.Р. Введение в гостеприимство: Учебник/пер. с англ. - М.: ЮНИТИ, 2007.
17. Щенникова Н.В. Питание народов мира: культура и традиции: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Н.В. Щенникова – 2-е изд., доп. – М.: Форум, 2015.

**г) периодические издания:**

«Питание и общество», «Вы и Ваш ресторан», «Ресторанный бизнес», «Кулинар».

**д) ресурсы сети «Интернет»**

[www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru)

<http://menu.ru/>

<http://www.restoran.ru/>

<http://forum.mir-restoratora.ru>

<http://www.friro.ru/worlds-cookings/5-97-page.htm>

**е) методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Методические указания по подготовке к интерактивным занятиям, деловым играм / Е.В. Копытина. – М.: электронная библиотека МГИИТ. – 2014.;
2. Методические указания по работе с литературой, источниками сети Интернет / Е.В. Копытина. – М.: электронная библиотека МГИИТ. – 2014.



### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**, с рабочим учебным планом, программой профессионального модуля, с расписанием занятий; с требованиями к результатам освоения профессионального модуля: компетенциям, практическому опыту, умениям и знаниям.

В процессе освоения модуля используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов: деловые игры, индивидуальные и групповые проекты, анализ производственных ситуаций, и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

Производственная практика завершает обучение профессионального модуля и проводится концентрированно.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

Оценка качества освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий раздел модуля, как традиционными, так и инновационными методами.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- высшее профессиональное образование, соответствующее профилю изучаемых модулей;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ПК 1.2</b> Организовывать выполнение заказов потребителей.	– уметь организовывать процессы производства и обслуживания	экспертное наблюдение и оценка коммуникативности студента
<b>ПК 2.1.</b> Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	– уметь выявлять возможности по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	оценка на практическом занятии
	– знать и уметь анализировать запросы потенциальных потребителей	1) оценка выступлений на практическом занятии 2) оценка контрольной работы
<b>ПК 2.2.</b> Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	– уметь организовывать процессы обслуживания потребителей в зале	экспертное наблюдение и оценка коммуникативности студента
<b>ПК 2.4.</b> Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	– уметь проводить поиск необходимой информации, осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания	Устный опрос Экспертная оценка на практическом занятии



<b>ПК 2.5.</b> Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	– уметь выявлять потребности по отдельным видам услуг, – знать и уметь анализировать запросы потенциальных потребителей	оценка на практическом занятии
<b>ПК 2.6.</b> Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	- знать требования к обслуживанию, продвигать прогрессивные формы обслуживания	оценка на практическом занятии
<b>ПК 4.1.</b> Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	– уметь проводить поиск необходимых нормативных документов, осуществлять контроль процесса обслуживания	оценка на практическом занятии

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>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– определять и анализировать потребности заказчика; – взаимодействовать с потребителями с соблюдением делового этикета и методов эффективного общения;	Устный опрос Экспертная оценка на практическом занятии
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и	– умение эффективно общаться и взаимодействовать со	Оценка деятельности студента на



способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	всеми участниками процесса производства – уметь проводить поиск необходимой информации, взаимодействовать с потребителями	практическом занятии
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– умение эффективно общаться и взаимодействовать со всеми участниками производственного процесса	Экспертное наблюдение и оценка коммуникативности студента
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– принимать участие в семинарах, обучающих программах, ознакомительных мастер-классах, участие в выставках	Устный опрос Экспертная оценка на практическом занятии