

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 22.04.2022 11:33:57  
Уникальный программный ключ:  
6e4febd30540ffff35fc4c6217b0011c72827f5

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики  
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
специальность  
среднего профессионального образования  
**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом № 385  
от "01" сентября 2020 г.

М.П.

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 11 от «04» июня 2020 г.

Председатель ЦК: \_\_\_\_\_/О.И. Кузнецова/

Разработчик:

Ершова И.Ю., преподаватель

Батыжина Н.Н., преподаватель

Самарина М.В., преподаватель

Ярабаева Н.В., преподаватель

(ФИО, должность)

"\_\_" \_\_\_\_\_ 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	35
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	38

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

## 1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

## 1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

### **иметь практический опыт:**

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

### **уметь:**

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

**знать:**

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, - психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- критерии и показатели качества обслуживания.

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

всего 1500 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 1068 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 711 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 357 часов;
- учебной практики 36 часов;
- производственной практики 396 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация обслуживания в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями
ПК 2.4.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.5.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
Промежуточная аттестация в форме: - дифференцированного зачета по МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания, МДК 02.02 Психология и этика профессиональной деятельности, МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания, МДК 02.04 Организация обслуживания в барах; - экзамена по ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания.	

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Коды профессиональных компетенций	Наименования междисциплинарных курсов и разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. Лабораторные 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
	<b>МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>								
ПК 2.1 ПК 2.4	<b>Раздел 1.</b> Общая характеристика процесса обслуживания	62	34	14	-	28		-	-
ПК 2.1., ПК 2.2 ПК 2.3., ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6	<b>Раздел 2.</b> Организация обслуживания потребителей	333	222	130	-	111		-	-
	<b>Курсовая работа</b>	20	20	-	20			-	
	<b>Практика (по профилю специальности), часов</b>	432		396	-			36	396
	<b>Всего:</b>	847	276	144	20	139		36	396
	<b>МДК.02.02 Психология и этика профессиональной деятельности</b>								
ПК 2.2. ПК 2.5, ПК 2.6	<b>Раздел 1.</b> Психология делового общения	60	40	16		20		-	-
ПК 2.2, ПК 2.5, ПК 2.6	<b>Раздел 2.</b> Этика профессиональных взаимоотношений	66	44	4		22		-	-
	<b>Всего:</b>	126	84	20	-	42	-	-	-
	<b>МДК.02.03 Менеджмент в организациях общественного питания</b>								
ПК 2.1. ПК 2.4 ПК 2.5	<b>Раздел 1.</b> Менеджмент в организациях общественного питания	124	82	18	-	42		-	-
ПК 2.2. ПК 2.3.	<b>Раздел 2.</b> Управление персоналом в организациях	118	78	16		40		-	-

\*

	общественного питания								
ПК 2.1.-ПК2.5.	Производственная практика (по профилю специальности)	-							-
	<b>Всего:</b>	<b>242</b>	<b>160</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>82</b>	<b>-</b>		<b>-</b>
	<b>МДК. 02.04 Организация обслуживания в баре.</b>								
ПК 2.1.-ПК2.5.	<b>Раздел 1.</b> Основные понятия, характеристика и материально-техническое оснащение баров.	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>10</b>			-
ПК 2.1.-ПК2.5.	<b>Раздел 2.</b> Основы построения и технология приготовления смешанных напитков и коктейлей.	<b>62</b>	<b>44</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>18</b>			-
ПК 2.1.-ПК2.5.	<b>Раздел 3.</b> Организация обслуживания в баре.	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>4</b>			
	<b>Всего:</b>	<b>285</b>	<b>191</b>	<b>84</b>	<b>-</b>	<b>94</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Итого по модулю:</b>		<b>1500</b>							



### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

#### 3.2.1 Содержание обучения по МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Наименование разделов междисциплинарного курса (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>		415	
<b>Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания</b>		34	
<b>Тема 1.1. Цели и задачи обслуживания.</b>	<b>Содержание</b>	2	1
	1. Цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания. Классификацию услуг общественного питания.		
<b>Тема 1.2. Прогрессивные технологии обслуживания</b>	<b>Содержание</b>	2	2
	1. Специальные виды услуг и формы обслуживания, прогрессивные методы и формы обслуживания и их совершенствование. Основы мерчендайзинга.		
<b>Тема 1.3. Торговые помещения для обслуживания потребителей</b>	<b>Содержание</b>	4	2
	1. Основные и вспомогательные торговые помещения, назначение, характеристика, организация работы. Взаимосвязь торговых и производственных помещений		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	2	
	1. Ознакомление с видами торговых помещений, их планировкой на предприятии.		
<b>Тема 1.4. Основные стили, используемые при оформлении интерьеров. Оборудование торговых залов.</b>	<b>Содержание</b>	8	2
	1. Основные стили, используемые при оформлении интерьеров торговых залов: ампир, барокко, рококо, готический, модерн, хай-тек, кантри, русский.		
	2. Оборудование торговых залов. Современные требования к мебели. Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций. Характеристика, виды, назначение. Нормы оснащения залов мебелью. Требования к освещению и вентиляции.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	4	
	1. Ознакомление с оснащением основных и вспомогательных торговых помещений, интерьером на предприятии.		
	2. Ознакомление с методами и формами обслуживания на предприятии.		
<b>Тема 1.5. Столовая посуда и приборы</b>	<b>Содержание</b>	4	2
	1. Столовая посуда: виды, назначение, классификация. Фарфоровая,		

		фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда, посуда из аркопала, аркорона и других современных материалов. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета.		
	2	Столовые приборы: их назначение, классификация, виды. Нормы оснащения предприятий питания. Правила хранения и учета.		2
<b>Тема 1.6. Столовое белье</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	Столовое белье: виды, назначение, характеристика. Использование столового белья из натуральных и синтетических тканей, нейтральных материалов. Брэнд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средства рекламы.		2
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1	Идентификация и подбор столовой посуды, приборов, белья по меню.		
	2	Оформление, заявки на доукомплектование предприятия столовой посудой, приборами, бельем по нормам оснащения (в соответствии с заданием преподавателя). Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.		
<b>Тема 1.7. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	Информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители, лицензии, сертификаты), их выбор, оформление и использование;		2
	2	Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей ресторана.		2
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1	Изучение и составление различных видов меню (по заданию преподавателя)		
	2	Изучение и составление карты вин и карты коктейлей ресторана (по заданию преподавателя).		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</b>			<b>18</b>	
1. Работа с ГОСТ 31984 – 2012. Услуги общественного питания. Общие требования. Работа с учебно-методической литературой. Поиск в информационных системах информации о тенденции современных технологий обслуживания и составление сообщения. 2. Изучение стандарта ГОСТ 30389-2013. Общественное питание. Классификация предприятий. 3. Изучение всех видов посуды и приборов из металла по натуральным образцам и каталогам. 4. Изучение видов столового белья по каталогам и в Интернет-ресурсах. Изучение видов меню, карты вин и коктейлей в Интернет-ресурсах. 5. Работа с Правилами оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036). 6. Поиск в информационных системах сведений о тенденции современных направлениях меню и составление сообщения. Работа с ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				

<p>1. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной литературой).</p> <p>2. Изучение приемов мерчандайзинга - дизайн блюд и напитков, агитацию в зале, выкладка продукции на витрине, барной стойке. Дать сравнительную характеристику торговым залам кафе, ресторана, столовой и бара.</p> <p>3. Подобрать и рассчитать необходимое оборудование, мебель для предприятия в соответствии с заданием.</p> <p>4. Составление отчета по материалам экскурсии на предприятия.</p> <p>Подобрать столовую посуду и приборы для различных типов предприятий по нормам оснащения.</p> <p>5. Подобрать посуду и приборы согласно заданному меню.</p> <p>6. Подготовка презентаций по теме: «История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя и стекла), столовых приборов. Эволюция формы, характеристика ассортимента».</p> <p>7. Анализ оснащённости предприятий питания города столовой посудой, столовыми приборами, столовым бельем (по материалам экскурсии). Оформление меню ресторана, кафе или бара в соответствии с тематической направленностью предприятия (по заданию преподавателя).</p> <p>8. Оформление конспекта по теме: «Специальные виды меню».</p>			
<b>Раздел 2. Организация обслуживания потребителей</b>		<b>222</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Подготовка торговых помещений к обслуживанию	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	2
	1 Этапы процесса обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов. Уборка помещений, расстановка мебели в залах, получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов. Накрытие столов скатертями и их замена.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1 Отработка приемов накрытия столов скатертями, их замена. 2 Отработка приемов свертывания салфеток		
<b>Тема 2.2.</b> Сервировка столов	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	2
	1 Предварительная сервировка столов. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания: для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных (порционных) блюд, ужина. Оформление столов цветами, аксессуарами в соответствии с тематикой мероприятия. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	<b>10</b>	
	1 Подготовка посуды приборов, инструктаж официантов		
	2 Отработка приемов работы с подносом		
	3 Отработка приемов и техники предварительной минимальной сервировки		
	4 Отработка приемов сервировки по меню заказных блюд		
5 Деловая игра-конкурс официантов по синхронной сервировке стола на 4 персоны.			
<b>Тема 2.3.</b> Подготовка персонала к обслуживанию	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	2
	1 Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Инструктаж по порядку и правилам обслуживания. Контроль степени готовности персонала к		

		обслуживанию.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		6	
	1	Экскурсия на предприятие. Подготовка зала к обслуживанию.		
	2	Экскурсия на предприятие. Сервировка стола.		
	3	Экскурсия на предприятие. Тренинг официантов		
<b>Тема 2.4.</b> Основные элементы обслуживания	<b>Содержание</b>		2	
	1	Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд; расчет с гостями. Последовательность подачи блюд и напитков.		2
<b>Тема 2.5.</b> Организация процесса обслуживания в зале	<b>Содержание</b>		42	
	1	Изучение порядка прием, оформление и передача заказа на производство. Система R-Keereg - современный стандарт профессиональных систем автоматизации предприятий общественного питания.		2
	2	Подача продукции сервис - бара. Работа сомелье. Рекомендации по выбору и подаче вин.		2
	3	Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд.		2
	4	Методы подачи блюд: французский (в «обнос»), английский (с применением приставного стола или тележки), русский (с элементами самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный.		2
	5	Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Порядок замены использованной посуды и приборов.		2
	6	Досервировка стола. Правила подачи горячих закусок.		2
	7	Подбор посуды и правила подачи супов		2
	8	Уборка посуды, досервировка стола, способы подачи вторых горячих блюд.		2
	9	Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод.		2
	10	Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. подача табачных изделий.		2
	11	Правила этикета. Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью компьютерного POS терминала. Последовательность уборки стола после обслуживания.		2
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>			28
1	Ролевая игра «Добро пожаловать в наш ресторан». Встреча гостей, размещение, предложение меню, прием и оформление заказа.			
2	Ролевая игра «Добро пожаловать в наш ресторан». Рекомендации по выбору блюд, напитков, расположение блюда на столе потребителей. Отработка приемов подачи продукции сервис-бара.			

	3	Овладение техникой подачи холодных блюд и закусок, первых блюд		
	4	Овладение техникой подачи вторых горячих блюд и напитков		
	5	Овладение техникой подачи блюд и напитков французским способом плоскостным и щипцовым приемом		
	6	Овладение техникой подачи блюд и напитков французским способом классическим приемом и предлагая гостю		
	7	Отработка приемов подачи блюд и напитков английским способом		
	8	Отработка приемов подачи блюд и напитков русским способом		
	9	Отработка приемов расчета с посетителями, уборки стола и замены использованной посуды.		
	10	Применение различных методов подачи блюд и напитков с учетом ассортимента заказных блюд.		
<b>Тема 2.6.</b> Виды приемов и банкетов. Роль менеджера в организации банкетной службы	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов, их характеристика.		2
	2	Роль метрдотеля (менеджера) в организации и обслуживания банкетов. Документальное оформление заказа на обслуживание.		
<b>Тема 2.7.</b> Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	<b>Содержание</b>		<b>44</b>	
	1	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. Организация официального банкета. Особенности подготовки и проведения банкета.		2
	2	Деловой этикет.		2
	3	«Документальное оформление банкета с полным обслуживанием официантами»: составление меню, расчет столового белья, посуды и приборов		2
	4	Подготовка торгового зала к проведению банкета с полным обслуживанием официантами		2
	5	Определение вариантов расстановки мебели. Сервировка		2
	6	Способы подачи блюд на банкете с полным обслуживанием официантами		2
	7	Замена посуды и приборов		2
	8	Подача кофе на банкете. Оформление интерьера кофейного зала (столы, скатерти, салфетки), сервировка кофейного стола, подача кофе, чая, напитков. Подача десерта		2
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		<b>28</b>	
	1	Составление меню официального банкета за столом с полным обслуживанием. Расчет количества официантов, столов, столового белья.		
	2	Расчет необходимого количества посуды, приборов.		
	3	Составления заявки на производство, в сервис-бар, сервизную и бельевую.		
4	Разработка вариантов исполнительной сервировки для банкета за			

		столом с полным обслуживанием завтрака, обеда, ужина		
	5	Варианты расстановки столов, согласно протоколу, накрытие столов скатертями, оформление «юбкой».		
	6	Сервировка стола тарелками, приборами, хрустальной и стеклянной посудой, салфетками; раскладывание кувертных карточек, меню, расстановка приборов со специями. Оформление стола декоративными элементами		
	7	Обслуживание участников банкета за столом с полным обслуживанием. Подача аперитива и диджестива Отработка приемов сбора использованной посуды		
	8	Деловая игра: «Банкет за столом с полным обслуживанием официантами по случаю подписания договора между двумя государствами.		
	9	Составление меню официального банкета за столом с полным обслуживанием. Расчет количества официантов, столов, столового белья.		
	10	Расчет необходимого количества столов, посуды, приборов.		
	11	Составления заявки на производство, в сервис-бар, сервизную и бельевую.		
	12	Разработка вариантов исполнительной сервировки для банкета за столом с полным обслуживанием завтрака, обеда, ужина		
	13	Варианты расстановки столов, согласно протоколу, накрытие столов скатертями, оформление «юбкой».		
	14	Сервировка стола тарелками, приборами, хрустальной и стеклянной посудой, салфетками; раскладывание кувертных карточек, меню, расстановка приборов со специями. Оформление стола декоративными элементами		
<b>Тема 2.8. Прием-фуршет</b>	<b>Содержание</b>		<b>24</b>	
	1	Прием-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов. Способы накрытия столов скатертями и оформление «юбкой». Виды сервировки фуршетных столов стеклом: односторонняя и двусторонняя. Правила расстановки продукции сервис-бара, холодных блюд и закусок.		2
	2	Порядок подачи аперитива, горячих закусок, вторых блюд, десерта, шампанского, горячих напитков. Правила уборки столов.		2
	3	Роль менеджера в организации банкета-фуршета. Тренинг официантов.		2
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		<b>18</b>	
	1	Сервировка стола тарелками. Приборами, полотняными и бумажными салфетками. Подготовка и расстановка на столе тарелок с хлебом, приборов со специями, фруктов, цветов.		
	2	Расстановка на столе, алкогольных и прохладительных напитков, табачных изделий. Правила расстановки холодных блюд и закусок. Отработка техники синхронной сервировки столов		
	3	Подготовка к приему-фуршету. Составление вариантов меню. Расчет количества обслуживающего персонала.		

	4	Расчет количества столов и составление схемы их расстановки. Составление заявок на столовые посуду, приборы, белье. Подготовка посуды к сервировке.		
	5	Отработка приемов сервировки стеклом, тарелками, приборами, салфетками, тарелками с хлебом, приборами со специями к приему-фуршету .		
	6	Подготовка и расстановка на столе тарелок с хлебом, приборов со специями, фруктов, цветов, алкогольных и прохладительных напитков, табачных изделий. Расстановка холодных блюд и закусок к приему-фуршету.		
	7	Инструктаж и тренинг официантов перед началом обслуживания. Правила подготовки барной стойки к обслуживанию. Обслуживание участников приема-фуршета. Подача холодных и горячих блюд, десерта, шампанского, горячих напитков. Уборка столов		
	8	Подготовка барной стойки к подаче аперитива к приему-фуршету.		
	9	Отработка приемов подачи холодных и горячих закусок, горячих блюд, десерта, шампанского, горячих напитков, в том числе синхронной подачи. Уборка зала.		
<b>Тема 2.9. Прием-коктейль</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	2
	1	Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню. Оформление зала, размещение и сервировка барных стоек, дополнительных столиков. Приемы подачи аперитива, холодных и горячих закусок. Подача шампанского, десерта, табачных изделий, горячих напитков на подносах. Уборка зала.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		4	
	1	Отработка вариантов расстановки стеклянной посуды, прохладительных напитков, винно-водочных изделий, оформление барной стойки.		
2	Деловая игра: «Отработка вариантов расстановки стеклянной посуды с напитками на подносе. Овладение приемами одновременной подачи напитков, холодных и горячих закусок, десертов и горячих напитков парами официантов».			
<b>Тема 2.10. Банкет-чай</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	2
	1	Банкет-чай: определение, назначение, характеристика, особенности подготовки зала, подбора мебели, составление меню. Размещение самовара. Способы сервировки стола в зависимости от ассортимента сладких блюд. Правила подачи десерта, шампанского, горячих напитков, вино-водочных изделий. Русский, английский, французский, японский ритуалы чаепития.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		4	
	1	Составление меню для банкета-чая на 6, 8, 10,12.14 человек (по заданию преподавателя)		
2	Освоение приемов сервировки чайного стола по составленному меню,			

		подачи сладких блюд, горячих напитков, винно-водочных изделий. Уборка столов.		
<b>Тема 2.11.</b> Смешанные (комбинированные) банкеты и приемы	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	2
	1	Смешанные (комбинированные) банкеты: определение, назначение, характеристика. Виды смешанных (комбинированных) банкетов: «коктейль-фуршет», «коктейль-фуршет-кофе», «банкет за столом с холодным обслуживанием официантами-кофе в гостинной»; их назначение и особенности обслуживания.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		<b>14</b>	
	1	Составление меню кофейного стола. Подача аперитива, холодных и горячих закусок, десерта, напитков, приемы подачи кофе различными способами, подача коньяка, рома, кондитерских изделий, сигар, сигарет.		
	2	Неофициальные банкеты. Банкеты "Свадьба", "День рождения", "Юбилей", "Встреча друзей". Особенности подачи банкетных блюд, приготовленных целиком.		
	3	Способы подачи шампанского на банкете-свадьба. Организация встречи молодоженов и приемы их обслуживания.		
	4	Неофициальные банкеты Составление меню, расчет столов, посуды, приборов, столового белья;		
	5	Неофициальные банкеты: составление схемы размещения гостей, ассортимента холодных блюд, закусок, винно-водочных изделий в соответствии с меню банкета и картой вин; расчет количества обслуживающего персонала.		
	6	Отработка вариантов сервировки праздничных тематических столов: «Новый год», «Масленица», «Татьянин день», «8 Марта», «День Победы», для молодоженов, юбиляров (по заданию преподавателя)		
7	Отработка комбинированных приемов подачи закусок, блюд, напитков (английским и французским методами)			
<b>Тема 2.12.</b> Специальные формы организации питания	<b>Содержание</b>		<b>26</b>	2
	1	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний: особенности меню, формы обслуживания, особенности сервировки, способы расчета.		
	2	Питание спортсменов		
	3	Обслуживание в гостиницах. Работа мини-баров.		
	4	Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Роль менеджера в организации работы рум-сервиса.		
	5	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, тематических и ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания		
	6	Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.		



	7	Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию потребителей в офисах и на дому; в пути следования пассажирского транспорта. Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта.		2
	8	Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, кофе-брейк, воскресный бранч, счастливый час, линер (динер), сырная тарелка.		2
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		8	
	1	Экскурсия в ресторан при гостинице (отеле) с целью ознакомления с организацией обслуживания участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, питания спортсменов.		
	2	Экскурсия в ресторан при гостинице (отеле) с целью ознакомления с организацией обслуживания в гостиницах, в номерах гостиниц, с организацией работы службы goom-сервис		
	3	Освоение приемов сервировки стола для кофе-брейк, шведский стол, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланча.		
	4	Организация обслуживания по типу кейтеринг, организация пикника, барбекю, летних кафе.		
<b>Тема 2.13. Виды туризма</b>	<b>Содержание</b>		2	
	1	Туризм: основные понятия и определения, цели. Нормативная база.		2
<b>Тема 2.14. Организация обслуживания иностранных туристов</b>	<b>Содержание</b>		6	
	1	Требования к предприятиям питания для обслуживания тури стов. Перечень и характеристика услуг, предоставляемых иностранным туристам, договоры, путевки и ваучеры на обслуживание иностранных туристов в ресторанах и кафе.		2
	2	Особенности питания туристов из разных стран. Режим питания. Формы обслуживания. Услуги питания в пути следования туристов. Виды расчета.		2
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		2	
		Занятие - конференция. Услуги по организации иностранных туристов разных стран		
<b>Тема 2.15. Подача блюд и напитков в зале VIP</b>	<b>Содержание</b>		2	
	1	Особенности обслуживания гостей на высшем уровне. Требования, предъявляемые к персоналу: особая форма одежды, использование белых перчаток Особенности делового этикета.		2
<b>Тема 2.16. Фламбирование и транширование блюд</b>	<b>Содержание</b>		2	
		Особенности подачи фламбированных блюд. Транширование блюд в присутствии посетителя.		2
<b>Тема 2.17. Подача фондю и сырной тарелки</b>	<b>Содержание</b>		6	
	1	Особенности приготовления и подача блюд по типу «Фондю». Сырная тарелка и сырная тележка: понятие, ассортимент деликатесных сыров, включаемых в состав «сырной тарелки» или «тележки», используемый инвентарь. Рекомендации вин, гарниров.		2
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		4	

	1	Отработка составления меню при обслуживании на высшем уровне		
	2	Отработка методов подачи блюд «Фондю»		
<b>Тема 2.18.</b> Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	Социальное питание: понятие, значение. Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях: обслуживающий контингент, режим питания, оснащение, оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета		2
	2	Организация питания и обслуживания в учреждениях, учебных заведениях: обслуживающий контингент, режим питания, оснащение, оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета. Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания. Обслуживание социально - незащищенных групп населения (организация благотворительных акций и пр.).		2
<b>Тема 2.19.</b> Организация труда обслуживающего персонала.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Понятие об Обслуживающем персонале. Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала в соответствии с ГОСТ 30524-2013. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала. Квалификационные характеристики официанта, бармена, менеджера, сомелье. Организация труда обслуживающего персонала. Роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала, координации и взаимодействии работы производства, зала и вспомогательных служб.		2
		<b>Зачетное занятие</b>	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</b>			<b>111</b>	
1. Работа с ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. 2. Изучение в информационных системах возможностей программного продукта R-Keereg в общественном питании. 3. Изучение комбинированного метода обслуживания с учетом ассортимента заказанных блюд. 4. Изучение Делового протокола и этикета разных стран. 5. Изучение видов кувертных карточек. 6. Изучение ритуалов чаепития: русский, английский, французский, японский. 7. Поиск в информационных системах сведений о тенденции современных направлениях меню и составление сообщения. 8. Поиск в информационных системах сведений об особенностях питания туристов из разных стран 9. Тренинг по траншированию блюд. 10. Тренинг по приготовлению фондю. 11. Поиск в информационных системах сведений о новых видах социального питания. 12. Изучение утвержденной учетно-отчетной документации				

### Примерная тематика домашних заданий

1. Зарисовать последовательность сервировки обеда по меню заказных блюд
2. Оформить документацию (бланк счета, реестр) по заданию преподавателя.
3. Составить схему очередности подачи блюд и напитков в соответствии с полученным заказом по заданию преподавателя.
4. Подготовка реферата: «Правила этикета за столом».
5. Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом.
6. Заполнить таблицу «Подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с меню».
7. Заполнить таблицу «Рекомендации прохладительных и алкогольных напитков к блюдам»
8. Заполнить таблицу «Использование различных методов обслуживания с учетом ассортимента заказанных блюд» по заданию преподавателя. Зарисовать схемы вариантов рассадки гостей за столом определенного количества участников банкета согласно дипломатическому протоколу.
9. Составить таблицу «Схема работы официантов».
10. Составление меню официального банкета за столом с полным обслуживанием.
11. Расчет количества официантов, столов, столового белья.
12. Расчет необходимого количества столов, посуды, приборов.
13. Составления заявки на производство, в сервис-бар, сервисную и бельевую.
14. Разработка вариантов исполнительной сервировки для банкета за столом с полным обслуживанием завтрака, обеда, ужина
15. Разработка вариантов расстановки столов, согласно протоколу.
16. Изготовление кувертных карточек
17. Составление схем различных вариантов сервировки фуршетных столов.
18. Составление схемы организации рабочего места бармена.
19. Составление схемы расстановки стеклянной посуды с напитками на подносах (по восходящей, лучами, крышей и др.)
20. Составление схем различных вариантов сервировки банкета-чая.
21. Разработка тематического стола по одному из видов неофициального банкета (по заданию преподавателя).
22. Составление отчетов по материалам экскурсии.
23. Подготовка рефератов по темам: «История русских праздников», «Обслуживание пассажиров в пути следования пассажирского транспорта».
24. Составление и оформление меню для участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, спортивных соревнований, тематических вечеров: «Нового года», «Масленица», «8 Марта», «День Победы»
25. Составление и оформление меню для обслуживания участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, питания спортсменов, кофе-брейк, шведский стол, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресного тематического бранча по заданию преподавателя.
26. Построение схемы размещения мебели и оборудования в торговом зале ресторана при организации «шведского стола».
27. Составить договор на обслуживание.
28. Подготовка рефератов по темам «Особенности обслуживания туристов из различных стран (по заданию преподавателя).
29. Составить меню для туристов из разных стран (по заданию преподавателя).
30. Составить ассортимент блюд для транширования и фламбирования.
31. Составить ассортимент сыров для сырной тарелки»
32. Составить меню комплексных обедов для студенческой столовой и для столовой при промышленном предприятиях

<p>33. Составить меню по типу «бизнес-ланч», «табль-дот», «а ля карт», в соответствии с типом предприятия определить форму обслуживания.</p> <p>34. Подготовка реферата «Официант - лицо ресторана».</p>		
<p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика курсовых работ</b></p> <p>1. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю Дня рождения ребенка на 22 приглашенных с организацией десертного фондю в детском кафе на 50 мест.</p> <p>2. Организация детского воскресного бранча на 36 человек в ресторане высшего класса.</p> <p>3. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами (прием-обед) на 72 персоны, посвященных приезду делегации из Англии в ресторане высшего класса на 80 мест с русской кухней.</p> <p>4. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю празднования Дня урожая на 78 приглашенных в ресторане 1 класса на 90 мест с русской кухней.</p> <p>5. Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием по случаю проведения праздника «День охотника» в загородном ресторане на 82 человека.</p> <p>6. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами на 54 человек, посвященный празднованию Дня Победы в ресторане высшего класса в стиле «ретро» на 60 мест при четырехзвездочном отеле.</p> <p>7. Организация обслуживания банкета «Золотая свадьба» на 72 человека в ресторане люкс на 80 мест.</p> <p>8. Банкет за столом с полным обслуживанием по типу «кофе в гостиной» на 24 персоны по случаю приезда правительственной делегации из Франции в ресторане высшего класса .</p> <p>9. Организация обслуживания приема-фуршет на 120 (150, 180, 220 человек) в ресторане люкс по случаю презентации фирмы или проведения деловых переговоров .</p> <p>10. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами на 42 персоны, посвященный приезду театральных работников из Франции в ресторане при пятизвездочном отеле.</p> <p>11 .Организация обслуживания дипломатического приема «Барбекю» на 32 персоны по случаю приезда высокого гостя из Осетии.</p> <p>12. Банкет за столом с полным обслуживанием на 64 персоны по случаю подписания договора между Россией и Узбекистаном в ресторане «люкс».</p> <p>13. Комбинированный прием коктейль-фуршет на 600 человек в ресторане высшего класса.</p> <p>14: Организация обслуживания туристов из Испании в ресторане высшего класса на 110 мест при четырехзвездочном отеле 15.Обслуживание в ресторане европейской кухни на 108 мест с организацией работы службы Рум-Сервис .</p> <p>16. Организация празднования юбилея Музыкального театра в ресторане высшего класса на 128 персон.</p> <p>17. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю бракосочетания на 30, 40, 50, 60, 80 и 100 человек в ресторане 1 класса или кафе .</p> <p>18. Банкет за столом «Серебряная свадьба» на 76 человек в ресторане высшего класса.</p> <p>19. Организация обслуживания тематического вечера «Русская зима» на 48, 74, 86 человек в ресторане при четырехзвездочном отеле с разработкой музыкально-фольклорной программы.</p> <p>20.Организация обслуживания тематического мероприятия «Праздник Нептуна» на палубе теплохода Шведский стол на 50 человек 21. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами на 30 персон по случаю Дня рождения .</p> <p>22.Организация обслуживания в десерт-баре с проведением праздничного ужина по случаю чествования юбиляра в ресторане. Количество участников банкета 60, 70,90 человек .</p> <p>23.Организация обслуживания банкета-чая на 12 персон в честь празднования 8 Марта.</p> <p>24. Организация обслуживания тематического вечера в артистическом кафе на 32 человека, посвященного встрече с музыкальной группой.</p> <p>25.Организация Дня кавказской кухни со шведским столом (обед) на 70 человек в ресторане высшего</p>		

класса. 26. Организация обслуживания банкета-коктейля в баре высшего класса на 28 мест. 27. Организация обслуживания в диско-баре «Звездное небо» на 100 человек. 28. Организация обслуживания в кофейне на 40 мест с проведением дегустации горячих напитков на основе кофе . 29. Организация работы винного бара на 32 места в ресторане итальянской кухни. 30. Организация обслуживания в кафе-кондитерском на 48 мест с проведением дня сладкоежки и разработкой музыкально-развлекательной программы. 31 .Организация обслуживания в баре общего типа 1 класса на 26 мест. 32. Организация обслуживания в ресторане японской кухни на 70 мест при пятизвездочном отеле. 33. Организация обслуживания Новогоднего ужина в ресторане высшего класса на 150 мест с защитой тематического стола. 34. Организация обслуживания в кафе-молодежном на 50, 75, 100 мест с организацией бара. 35. Организация проведения дегустации блюд в Испанском ресторане на 102 персоны. 36. Организация обслуживания участников конференции, фестиваля, симпозиума в количестве 70, 100, 120 человек (завтрак в ресторане при четырехзвездочном отеле по типу шведского стола кофе-брейк в конференц-зале, обед). 37. Организация обслуживания и коктейль-баре высшего класса на 25, 50 мест.			
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе		<b>20</b>	
	1	Порядок выполнения и оформления курсовой работы.	
	2	Определение целей и задач курсовой работы	
	3	Характеристика торговых помещений предприятия в соответствии с типом предприятия.	
	4	Расчет и расстановка мебели в зале. Расчет столового белья и официантов для мероприятия.	
	5	Составление меню, карты вин и напитков. Утвержденную учетно-отчетную документацию	
	6	Составление Заказа-счета.	
	7	Расчет Посуды и приборов для мероприятия. Составление заявки на столовое белье, посуду, приборы.	
	8	Составление заявки на производство.	
	9	Определение порядка обслуживания гостей.	
	10	Оформление курсовой работы	
<b>Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы</b>		<b>10</b>	
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	
<b>Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b>		<b>396</b>	
<b>Всего:</b>		<b>847</b>	

### 3.2.2 СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО МДК.02.02 ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов профессионального модуля	Содержание учебного материала, Лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
--	--	-------------	------------------

(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем			
1	2	3	4
<b>Раздел 3. ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>			
<b>МДК.02.02. Психология и этика профессиональной деятельности</b>		<b>84</b>	
<b>Раздел 1. Психология делового общения</b>			
<b>Тема 1.1. Введение в предмет</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	1. Основные понятия науки. Задачи психологии общественного питания.		
<b>Тема 1.2. Психология личности</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>2,3</b>
	1. Структура личности. Особенности познавательной деятельности личности.		
	2. Индивидуально-психологические особенности личности		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Практическое занятие. Определение типа темперамента.		
<b>Тема 1.3. Психология общения</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	<b>2,3</b>
	1. Коммуникативная сторона общения. Вербальные и невербальные средства передачи информации. Барьеры, возникающие при передаче информации. Восприятие в процессе общения. Механизмы межличностного восприятия.		
	2. Стереотипизация. Эффекты восприятия. Ошибки восприятия. Особенности взаимодействия в общении.		
	3. Коллективные формы общения. Создание благоприятного социально-психологического климата.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Изучение невербальных средств передачи информации.		
	2. Изучение приемов активного слушания.		
<b>Тема 1.4. Методы управления персоналом</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>2,3</b>
	1. Виды методов управления персоналом. Типология менеджеров. Механизмы воздействия в общении.		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	1. Изучение ролевых позиций членов группы с использованием социометрии.		
	2. Изучение ситуаций командного взаимодействия..		
<b>Тема 1.5 Психологическая характеристика профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>2,3</b>
	1. Работоспособность. Факторы, влияющие на работоспособность. Психогигиена труда. Факторы, сберегающие здоровье.		
	2. Стресс и методы борьбы с ним. Профилактика стресса.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Изучение методов избавления от стресса.		

<b>Тема 1.6. Конфликты в профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание</b>		4	2,3
	1.	Понятие, виды, динамика конфликтов.		
	2.	Стили поведения в конфликтных ситуациях.	4	
	<b>Практические занятия</b>			
1.	Изучение форм поведения в конфликтных ситуациях.			
2.	Изучение и анализ конфликтных производственных ситуаций.			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1. ПМ 02.МДК.02.02</b>			60	
Поиск необходимой информации в справочной, учебной, художественной литературе, интернет ресурсах, средствах массовой информации. Подбор методик по заданию преподавателя, подбор иллюстрационного материала. Резюмирование результатов тестирования и их интерпретация. Подготовка презентаций по заданию преподавателя. Подготовка фотоматериалов по заданию преподавателя. Подготовка сообщений и упражнений по заданной теме. Составление эргономической характеристики. Разработка производственных ситуаций.				
<b>Раздел 2. Этика профессиональных отношений</b>			4	
<b>Тема 2.1 Профессиональный этикет</b>	<b>Содержание</b>		4	2,3
	1.	Нормы служебной субординации. Культура речевого общения.		
	2.	Особенности проведения деловых переговоров. Публичное выступление.	4	
	<b>Практические занятия</b>			
1.	Создание делового имиджа работника общественного питания.			
2.	Выработка умений публичных выступлений.			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 02.МДК.02.03</b>			22	
Поиск необходимой информации в справочной, учебной, художественной литературе, интернет ресурсах, средствах массовой информации. Подбор методик по заданию преподавателя, подбор иллюстрационного материала, подбор иллюстрационного материала. Резюмирование результатов тестирования и их интерпретация. Подготовка презентаций по заданию преподавателя. Подготовка фотоматериалов по заданию преподавателя. Подготовка сообщений и упражнений по заданной теме.				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
К теме 1.1				
1. Выписать основные определения дисциплины по заданию преподавателя.				
2. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы.				
К теме 1.2				
1. Подбор иллюстрационного материала по заданию преподавателя.				
2. Резюмирование результатов тестирования и их интерпретация.				
3. Изучение теоретического материала и подготовка к опросу.				
К теме 1.3				
1. Подготовка иллюстрационного материала по теме.				
2. Подготовка сообщений по теме.				
3. Подведение итогов тестирования и оформление выводов.				
4. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами и подготовка к опросу.				
К теме 1.4				
1. Подбор иллюстрационного материала.				
2. Резюмирование результатов тестирования и их интерпретация.				

<p>3.Подбор упражнений для проведения тренинга.</p> <p>4.Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами и подготовка к опросу.</p> <p>К теме 1.5</p> <p>1.Составление эргономической характеристики своего рабочего места.</p> <p>2.Подбор сообщений по заданию преподавателя.</p> <p>3.Подбор упражнений по преодолению стресса.</p> <p>4.Изучение теоретического материала и подготовка к опросу.</p> <p>К теме 1.6</p> <p>1.Разработка производственных ситуаций, приводящих к конфликту.</p> <p>2.Резюмирование результатов тестирования и их интерпретация.</p> <p>3.Подбор иллюстрационного материала.</p> <p>4.Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами и подготовка к опросу.</p> <p>К Теме 2.1</p> <p>1.Подобрать материал для публичного выступления.</p> <p>2. Разработать и представить костюм работника общепита с учетом стилистики организации.</p> <p>3.Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем.</p>			
Всего:		126	

### 3.2.3 Содержание обучения по МДК.02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>			
<b>МДК.02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания</b>		242	
<b>Раздел 1. Менеджмент в организациях общественного питания</b>		82	
<b>Тема 1. Основные понятия и характерные черты современного менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
1	Понятие менеджмента, его содержание и место в социально-экономической системе. Практические предпосылки возникновения менеджмента, его роль в развитии современного производства. Менеджмент как наука и искусство.		1
2	Эволюция теории управления. Этапы развития менеджмента. Основные школы управления. Школа научного управления. Административная классическая школа управления. Школа человеческих отношений. Современные подходы в менеджменте: количественный, процессный, системный, ситуационный. Национальные особенности менеджмента.		
3	Типы и виды менеджмента. Принципы менеджмента.		



<b>Тема 2. Организация как система управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>1,2</b>
	1	Организация как объект менеджмента. Типы, признаки и характеристики организации. Концепция жизненного цикла организации.		
	2	Внутренняя среда организации. Характеристика факторов внутренней среды организации.		
	3	Внешняя среда организации: факторы прямого и косвенного воздействия, их характеристика.		
<b>Тема 3. Цикл менеджмента.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>1</b>
	1	Основные составляющие цикла менеджмента.		
<b>Тема 4. Планирование в системе менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>1,2</b>
	1	Роль планирования в организации. Принципы и техника планирования. Виды и формы планирования.		
	2	Основные стадии планирования. Прогнозирование. Моделирование. Программирование. Стратегическое планирование.		
	3	Процесс стратегического планирования: миссия, цели, анализ сильных и слабых сторон, выбор и оценка стратегии. Дерево целей. Тактическое (текущее) планирование. Основные этапы текущего планирования		
<b>Тема 5. Организация. Типы структур организации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	<b>1,2</b>
	1	Элементы структуры управления. Иерархия управления. Полномочия в организациях. Типы полномочий. Принципы делегирования. Централизация и децентрализация задач управления.		
	2	Типы структур управления. Характеристики структур управления. Основные принципы построения организационных структур.		
	3	Проектирование организационных структур.		
	4	Оценка эффективности организационной структуры. Принципы рациональной организации производственных процессов.		
<b>Тема 6. Мотивация и потребности.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>1,2</b>
	1	Понятие мотивации. Потребности как основа мотивации. Классификация потребностей. Роль мотивации в управлении. Комплексная система мотивации персонала.		
	2	Элементы материального стимулирования. Нематериальные приемы и способы стимулирования.		
	3	Содержательные теории мотивации: Иерархия потребностей по А.Маслоу, теория потребностей Д. Мак-Клелланда, двухфакторная теория Ф. Герцберга. Процессуальные теории мотивации, теория ожиданий В.Врума, Теория справедливости Адамса, модель Портера-Лоулера.		
<b>Тема 7. Контроль в организации.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>1,2</b>
	1	Понятие, содержание и функции контроля. Виды контроля в организации.		
	2	Процесс контроля и регулирования. Принципы контроля.		
	3	Методы контроля. Бенчмаркинг. Контроллинг. Контроль качества. Менеджмент качества		
<b>Тема 8.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	

<b>Система методов управления.</b>	1	Методы управления: организационно - административные, экономические, социально-психологические. Их назначение, классификация, преимущества и недостатки.		1,2
	2	Самоменеджмент. Тайм- менеджмент.		
	3	Затраты и потери рабочего времени. Организация рабочего места руководителя. Планирование и организация работы менеджера.		
<b>Тема 9. Процесс принятия решения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	1,2
	1	Классификация управленческих решений. Требования к управленческому решению. Уровни принятия решений. Методы принятия решений: неформальные, коллективные, количественные.		
	2	Порядок подготовки, принятия и реализации управленческого решения.		
<b>Тема 10. Управление конфликтами и стрессами.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	1,2
	1	Конфликт как составляющая жизни общества и организации. Классификация конфликтов.		
	2	Конфликты в коллективе: причины и пути их преодоления. Методы управления конфликтами. Последствия конфликтов. Модель развития конфликта.		
<b>Тема 11. Руководство: власть и партнерство</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	1,2
	1	Власть и влияние. Виды и формы власти. Источники власти. Управленческая решетка.		
	2	Стили управления: авторитарный, демократический, либеральный. Общий и индивидуальный стиль управления.		
<b>Тема 12. Коммуникации и управленческое общение.</b>	3	Эффективность стилей управления.	<b>10</b>	1,2
	1	Процесс коммуникации как средство передачи информации. Информация и ее виды.		
	2	Структура процесса коммуникаций. Транзакционный анализ. Приемы аттракции.		
	3	Информационные системы в организациях. Автоматизированные системы управления предприятием общественного питания.		
	4	Цели, функции управленческого общения. Формы распорядительной информации.		
<b>Тема 13. Деловое общение.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	1,2
	1	Виды делового общения. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров.		
	2	Типы собеседников.		
	3	Составление планов проведения переговоров и деловых совещаний.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</b>		<b>42</b>		
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
Эволюция теории управления.				
Анализ жизненного цикла организации.				

<p>Основные составляющие цикла менеджмента.          Разработка целевой комплексной программы в виде дерева целей.          Принципы рациональной организации производственных процессов.          Современные теории мотивации.          Современные методы контроля в организации.          Планирование и организация работы менеджера.          Методы принятия решений.          Модели эффективного управления конфликтом.          Стили управления.          Информационные системы в организациях.          Деловой этикет.</p>			
<b>Раздел 2. Управление персоналом в организациях общественного питания</b>		78	
<b>Тема 1. Основы методологии управления персоналом</b>	<b>Содержание</b>	6	1
	1 Основные категории кадрового менеджмента: персонал (управленческий, производственный, обслуживающий), управление персоналом, кадровый потенциал, трудовой коллектив, работоспособность. Кадровый потенциал: понятие. Методические подходы к анализу кадрового потенциала в предприятиях общественного питания. Работоспособность: понятие; показатели; факторы, влияющие на нее.		
	2 Служба управления персоналом: назначение, функции, основные направления деятельности. Кадровое, делопроизводственное, информационное, техническое и правовое обеспечение управления персоналом.		
3 Персонал предприятия общественного питания: признаки, функции и пути формирования трудового коллектива. Роль персонала в деятельности предприятия общественного питания. Категории работников предприятия общественного питания (аппарат управления, основные и вспомогательные), требования, предъявляемые к ним. Специфика персонала предприятия общественного питания.			
<b>Тема 2. Рынок труда и механизм его функционирования</b>	<b>Содержание</b>	4	1
	1 Рынок труда: понятие, виды, элементы, механизм функционирования. Классификация рынков труда по различным признакам: территориальному, отраслевому, профессиональному. Основные понятия в области трудовых ресурсов: занятые, безработные, численность трудовых ресурсов, экономически активное население.		
2 Трудовые ресурсы и проблема занятости. Службы занятости: назначение, задачи, функции. Общая и профессиональная трудоспособность Безработица: понятие, сущность, виды, причины возникновения, тенденции изменений в России и за рубежом. Управление занятостью и трудовыми ресурсами.			
<b>Тема 3. Кадровая политика организации (предприятия)</b>	<b>Содержание</b>	6	1,2
	1 Кадровая политика: сущность, содержание, задачи, типы, принципы, факторы, влияющие на выбор. Взаимосвязи кадровой политики и стратегии развития организации. Требования, предъявляемые к кадровой политике организации (предприятия).		
2 Кадровое планирование: сущность, цели и задачи. Качественное и количественное планирование персонала. Определение численности и структуры персонала. Факторы,			

		влияющие на потребность организации в рабочей силе. Этапы кадрового планирования. Методы планирования потребности в кадрах (балансовый, нормативный, математико-статистический).		
	3	Квалификационные требования к работникам предприятия общественного питания. Миссия организации. Кодекс поведения персонала, корпоративная культура.		
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1	Практическое занятие №1 Разработка и анализ документов, регламентирующих деятельность персонала: профессионально-квалификационных моделей, профессиограмм,	2	
	2	Практическое занятие №2 Разработка и составление штатного расписания, должностных инструкций	2	
	3	Практическое занятие №3 Планирования потребности в кадрах	2	
<b>Тема 4. Набор персонала</b>	<b>Содержание</b>		2	1,2
	1	Организация процесса набора персонала. Критерии оценки профессиональной пригодности претендентов. Источники привлечения персонала. Методы привлечения персонала		
	<b>Практические занятия</b>		10	
	1	Практическое занятие №4 Сбор предварительной информации о кандидатах. Предварительное собеседование. Поиск и привлечение подходящих кандидатов.	2	
	2	Практическое занятие №5 Сбор и анализ сведений о кандидате: изучение документов, резюме, анкеты, характеристики, автобиографии, результатов тестирования, установление испытательного срока.	2	
	3	Практическое занятие №6 Изучение методов отбора персонала. Проверка информации, представленной кандидатом. Решение о приеме кандидата на работу. Система оценки. Процедура принятия окончательного решения	2	
	4	Практическое занятие №7 Определение показателей эффективности процесса отбора кадров и ошибок, допускаемых в процессе отбора.	2	
	5	Практическое занятие №8 Документирование кадровой работы: приказ о зачислении на работу	2	
<b>Тема 5. Профессиональная ориентация и социальная адаптация в коллективе</b>	<b>Содержание</b>		6	1,2
	1	Профориентация персонала: понятие, цели, порядок проведения. Основные формы профориентационной работы. Виды профессиональной ориентации в организации: индивидуальная, коллективная, общая, специальная.		
	2	Адаптация персонала в организации: понятие, цели, виды. Структура процесса адаптации новых работников к труду в организации. Введение в организацию, подразделение, должность. Оценка результатов адаптации: объективные и субъективные показатели.		
	3	Особенности адаптации персонала предприятия общественного питания. Управление процессами ориентации и адаптации персонала в предприятиях общественного питания.		
	<b>Практические занятия</b>		4	

	1	Практическое занятие №9 Управление процессами ориентации и адаптации персонала в предприятиях общественного питания.	2	
	2	Практическое занятие №10 Оценка результатов адаптации: объективные и субъективные показатели.	2	
<b>Тема 6. Деловая оценка персонала</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	1,2
	1	Деловая оценка персонала: понятие, цели, задачи, методы. Процесс оценки результативности труда. Критерии оценки личностно-деловых и профессионально - квалификационных качеств, результатов и сложности труда, личного трудового вклада и пр. Нетрадиционные подходы к оценке персонала.		
	2	Аттестация кадров: понятие, цели, виды, процедура, периодичность проведения. Объекты и показатели аттестационной оценки. Порядок проведения аттестации: график, состав комиссии, схема проведения, участники, итоговый документ, правовые последствия. Специфика аттестации персонала предприятий общественного питания.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1	Практическое занятие №11 Определение критериев оценки личностно-деловых и профессионально - квалификационных качеств, результатов и сложности труда, личного трудового вклада	2	
	2	Практическое занятие №12 Определение порядка проведения аттестации: графика, состава комиссии, схемы проведения, участников, итоговых документов, правовых последствий.	2	
<b>Тема 7. Обучение персонала</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	1,2
	1	Профессиональное обучение персонала: Цели, предъявляемые требования, периодичность. Формы обучения: индивидуальные, бригадные, курсовые, с отрывом от производства без отрыва от производства. Виды обучения: подготовка новых работников, обучение вторым смежным профессиям, переподготовка, повышение квалификации.		
	2	Программы обучения, их содержание и виды (стандартные и индивидуальные). Тренинги как форма обучения персонала: понятие, организация проведения. Разработка и реализация учебных программ.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1	Практическое занятие №13 Определение системы оценки знаний, умений и навыков. Определение потребности в обучении персонала предприятия общественного питания. Контроль за обучением персонала Методы обучения в предприятиях общественного питания: наставничество, инструктаж, ротация, самообучение, тренинги, коучинг, консультирование	2	
<b>Тема 8. Планирование и подготовка резерва руководителей</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	1,2
	1	Карьера: понятие, сущность, виды (профессиональная, внутриорганизационная), цели, этапы. Программы развития и поддержки карьеры.		
	2	Планирование работы с кадровым резервом. Профессиональная диагностика деловых и личностных качеств руководящих кадров. Карьерограмма. Качества, необходимые руководителю предприятия общественного питания.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1	Практическое занятие № 14 Основные критерии отбора руководителей. Проведение конкурсов на замещение вакантных руководящих должностей. Специфика управления карьерой в предприятиях	2	

		общественного питания. Пути сглаживания последствий перемещения руководящих кадров. Высвобождение персонала.		
	2	Практическое занятие № 15 Составление карьерограммы	2	
<b>Тема 9. Мотивация труда. Стимулирование трудовой деятельности.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	1,2
	1	Мотивация и социально - экономическая поддержка. Сущность мотивации труда и ее принципы. Мотивы человеческой деятельности: потребности, интересы, стимулы.		
	2	Концепция стимулирования. Виды стимулирования труда и требования к его организации. Материальное поощрение. Механизм оплаты труда. Сущность и принципы организации оплаты труда. Тарифная система и ее элементы. Формы и системы оплаты труда. Неэкономические способы мотивации.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Практическое занятие № 16 Разработка системы стимулирования сотрудников предприятия	2	
<b>Тема 10. Социально-психологические методы управления персоналом</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	1,2
	1	Характеристика социально-психологического взаимодействия в управлении персоналом.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Практическое занятие № 17 Психологические приемы влияния. Умение слушать в управленческой деятельности	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</b>			76	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Основные категории кадрового менеджмента. Трудовые ресурсы и проблема занятости. Кадровое планирование. Организация процесса набора персонала. Профорентация и адаптация персонала. Аттестация кадров. Профессиональное обучение персонала. Планирование работы с кадровым резервом. Мотивация труда персонала. Причины текучести кадров.				
<b>Учебная практика</b>			не предусмотрено	
<b>Тематика курсовых работ (проектов)</b>			не предусмотрено	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b>			не предусмотрено	
<b>Производственная практика итоговая по модулю</b>			не предусмотрено	
<b>Всего</b>			<b>160</b>	

### 3.2.4 СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО МДК.02.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В БАРАХ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, Лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4

<b>МДК.02.04</b> Организация обслуживания в барах		<b>285</b>	
<b>Раздел 1. МДК.02.04</b> Основные понятия, характеристика и материально-техническое оснащение баров.		<b>22</b>	
<b>Тема 1.1. История развития баров. Характеристика баров и обслуживающего персонала.</b>	<b>Содержание</b>	2	1
	1. Исторические сведения возникновения баров и коктейлей. Основные понятия. Типы баров: назначение и классификация, перечень услуг и отличительные особенности. Требования к персоналу.		
<b>Тема 1.2. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара</b>	<b>Содержание</b>	10	
	1 Торговые помещения бара. Барная стойка, назначение, виды. Оснащение барной стойки и залов.		2
	2 Использование современных компьютерных систем. Меню бара, карты вин и коктейлей.		2
	3 Посуда и инвентарь бара. Назначение.		2
	<b>Практические занятия</b>		
	<i>Практическое занятие №1. «Составление меню, карты вин и коктейлей для различных видов баров».</i>	2	
	<i>Практическое занятие №2. «Овладение приемами откупоривания бутылок и розлива различных напитков»</i>	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1. МДК.02.04.</b>			
<p>1. Работа с литературой и интернет-источниками и поиск интересных фактов об истории и развитии баров и составление сообщения.</p> <p>2. Работа с литературой и интернет-источниками и поиск информации о современных технологиях обслуживания в барах и составление сообщения.</p> <p>2. Изучение стандарта ГОСТ Р 50 762 - 95 «Общественное питание. Классификация предприятий».</p> <p>3. Изучение видов стеклянной посуды и инвентаря бара по каталогам и интернет-ресурсам.</p> <p>4. Изучение видов меню, карты вин и коктейлей в Интернет-ресурсах.</p> <p>5. Работа с ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.</p> <p>6. Поиск в информационных системах сведений о тенденции современных направлениях меню, карты вин, коктейлей, карты бара, кофейной карты, пивной карты. Составление и оформление карты вин, коктейлей и др. для различных видов баров, в соответствии с заданием преподавателя.</p> <p>7. Изучение современных автоматических систем управления, используемых на предприятиях общественного питания по каталогам и посредством интернет-ресурсов.</p> <p>8. Изучение в информационных системах возможностей программных продуктов R-Keeper, All Bottle ID, Laser в барах.</p>			
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>			
<p>К теме 1.1.</p> <p>1. Составление доклада по теме «История возникновения коктейлей», «История возникновения баров», «Интересные факты появления классических рецептур коктейлей».</p> <p>2. Классификация баров по виду предоставляемых услуг, по ассортименту продукции.</p> <p>3. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной литературой).</p> <p>К теме 1.2.</p> <p>1. Составление таблицы, характеристики барной посуды и инвентаря.</p>			

2. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной литературой).			
<b>Раздел 2. МДК. 02.04</b> Основы построения и технология приготовления смешанных напитков и коктейлей.		<b>62</b>	
<b>Тема 2.1. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	2
	1. Характеристика и классификация смешанных напитков и коктейлей. Методы, приёмы и правила приготовления смешанных напитков и коктейлей. Оформление и подача. Формула построения коктейлей.		
<b>Тема 2.2. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2
	1. Формула построения коктейлей. Виды, назначение и классификация компонентов. Базовые, смягчающе-сглаживающие, вкусоароматические компоненты, наполнители. Рекомендации по употреблению и применению в коктейлях.		
	2. Безалкогольные напитки. Вспомогательные компоненты. Добавки и гарниры, используемые в приготовлении смешанных напитков и коктейлей.		
<b>Тема 2.3 Приготовление безалкогольных смешанных напитков.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	2
	1 Приготовление молочных напитков, напитков с мороженым, напитков с яйцом.		
	<b>Лабораторные занятия.</b>		
	<i>Лабораторное занятие №1.</i> «Приготовление и оформление безалкогольных коктейлей с молоком, мороженым, сливками»		
	<i>Лабораторное занятие №2.</i> «Приготовление и оформление безалкогольных коктейлей с яйцом»		
<b>Тема 2.4 Приготовление длинных смешанных напитков.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2
	1 Приготовление Long drink's. Назначение и классификация. Характеристика, приготовление и оформление напитков групп «хайболл», «коллинз», «кулер» и др.		
	<b>Лабораторные занятия.</b>		
	<i>Лабораторное занятие №3.</i> «Приготовление и оформление безалкогольных напитков группы «кулер»		
<b>Тема 2.5 Приготовление средних смешанных напитков.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2
	1 Приготовление Midl drink's. Назначение и классификация. Характеристика, приготовление и оформление напитков групп «коблер», «джулеп», «фикс» и др.		
	<b>Лабораторные занятия.</b>		
	<i>Лабораторное занятие №4.</i> «Приготовление и оформление «джулепов»	2	
<b>Тема 2.6 Приготовление коротких смешанных напитков.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2
	1 Приготовление коротких смешанных напитков Shoot drink's. Назначение и классификация. Характеристика, приготовление и оформление напитков.		
	<b>Лабораторные занятия.</b>		
	<i>Лабораторное занятие №5.</i> «Приготовление и оформление коротких смешанных напитков».	2	
<b>Тема 2.7 Приготовление горячих смешанных напитков.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2
	1 Приготовление горячих смешанных напитков Hot drink's. Назначение и классификация. Характеристика, приготовление и подача чая, напитков на основе		



		кофе и др.		
	<b>Лабораторные занятия.</b>			
		<i>Лабораторное занятие №6.</i> «Приготовление и подача горячих кофейных напитков, шоколада и какао».	2	
	<b>Содержание</b>			
<b>Тема 2.8 Приготовление напитков для компании</b>	1	Приготовление напитков для компании Party drink's. Назначение и классификация по способу и температуре подачи. Посуда для подачи, правила приготовления и подачи пуншей, крушонов, глинтвейнов и др. напитков.	4	3
	<b>Лабораторные занятия.</b>			
		<i>Лабораторное занятие №7.</i> «Приготовление Party drink's (напитки для компании), подача и подбор посуды».	2	
	<b>Содержание</b>			
<b>Тема 2.9 Приготовление коктейлей-апперитивов</b>	1	Характеристика, классификация. Коктейли на основе джина, виски, водки, рома, вермутов. Подбор посуды, приготовление и оформление.	2	2
	<b>Содержание</b>			
<b>Тема 2.10 Приготовление коктейлей-диджестивов</b>	1	Классификация. Коктейли-диджестивы группы «сауер», «фрозен», «ойстер», «кордиал», коктейлей со сливками, с шампанским, слоистых, коктейлей фраппе и мист. Подбор посуды, приготовление и оформление.	6	3
	<b>Лабораторные занятия.</b>		2	
		<i>Лабораторное занятие №8.</i> «Приготовление и оформление коктейлей-диджестивов».		
		<i>Лабораторное занятие №9.</i> «Приготовление и оформление коктейлей с шампанским: «Мимоза», «Билини».	2	
<b>Тема 2.10 Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей.</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Экзотические коктейли. История возникновения, тенденции развития нового поколения коктейлей. Приготовление наиболее популярных. Эксклюзивные коктейли. Принципы построения. Приготовление коктейлей в кокосе, ананасе, яблоке и т.д.	4	3
	<b>Лабораторные занятия.</b>			
		<i>Лабораторное занятие №10.</i> «Приготовление и подача эксклюзивных коктейлей».	2	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
1. Обзор статей в профессиональной периодической печати о новых коктейлях и методах приготовления напитков в барной индустрии.			18	
2. Упражнения в приготовлении и оформлении коктейлей в соответствии с рецептурами популярных коктейлей, используемых в практике работы зарубежных баров, на безалкогольной основе (по материалам публикаций в журналах).				
3. Упражнения в приготовлении и оформлении смешанных напитков Long, Midl, Short drink”s.				
4. Разработка технологической карты Long, Midl, Short drink”s в соответствии с названием и назначением.				
5. Подготовка мультимедийной презентации по приготовлению Long, Midl, Short drink”s, в соответствии с требованиями международной ассоциации барменов.				
6. Подготовка сообщения на тему «Горячие смешанные напитки на основе кофе», «История возникновения напитков группы для компании».				
7. Разработка рецептур и технологии приготовления напитков для тематических вечеров.				
<b>Раздел 3. МДК. 02.04</b>			12	
Организация обслуживания в баре.				

<b>Тема 3.1. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена</b>	<b>Содержание</b>		4	
	1.	Подготовка бара к обслуживанию. Подготовка рабочего места бармена. Порядок расположения инвентаря и посуды. Подготовка меню, карты вин и коктейлей. Личная подготовка бармена. Стили и приемы работы бармена.		3
	2.	Правила работы с джигером, мерными емкостями. Способы охлаждения бокалов. Техника розлива напитков. Лед, назначение, виды. Формы и методы обслуживания в баре.		3
<b>Тема 3.2 Основной и заключительный этап обслуживания в сервис-баре.</b>	<b>Содержание</b>		4	
	1	Основной этап обслуживания в баре. Расчет с посетителями. Заключительный этап обслуживания в баре. Ответственность бармена и контроль за работой бара.		3
	<b>Практические занятия</b>		2	
	<i>Практическое занятие №3.</i> Ознакомление с работой бара. (Занятие в виде экскурсии с выходом на предприятие).			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3. МДК.02.04</b>			4	
1. Самостоятельный поиск в интернет-ресурсах должностных инструкций работников бара. 2. Выписка должностных инструкций и оформление в виде таблицы. 3. Решение ситуационной задачи по определению правильности расстановки рабочего инвентаря и посуды на рабочем месте. 4. Отработка методов обслуживания посетителей в баре. 5. Совершенствование приёмов розлива напитков различными методами. 6. Упражнения по нарезке citrusовых и других фруктов дольками, кружочками, ломтиками, созданию композиций для оформления коктейлей. 7. Отработка приемов для карбования citrusовых. 8. Изучение утверждённой отчетной документации.				
<b>Всего</b>			<b>285</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие мастерской «Ресторанный сервис», учебных кабинетов «Ресторанный сервис» и «Менеджмент»

Оборудование учебного кабинета и мастерской Ресторанный сервис:

- барная стойка;
- кофейные модули;
- мебель для хранения столовой посуды, инвентаря и приборов;
- кофейное оборудование;
- столовое белье, посуда, стекло, приборы, инвентарь и т.д.;
- барный инвентарь и оборудование;
- столовая мебель различной формы;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект законодательных и нормативных документов;
- комплект учебно-методических материалов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Менеджмента:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект законодательных и нормативных документов;
- комплект учебно-методических материалов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- калькуляторы.

### 4.2 Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ФЗ. «О защите прав потребителей» (от 09.01.96 с изменением и дополнениями от 17.19.99 Ф.З.- 212).
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
3. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация и общие требования.
4. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
5. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
6. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Общие технические условия.
9. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
11. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам формам обслуживания на предприятии общественного питания.
12. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).

Основные источники:

1. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. - 16-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2016 . - 304 с. - (Профессиональное образование).

2. Космина А.Д. Менеджмент: учебник / А.Д. Космин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Космина. - 7-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2016 . - 208 с. - (Профессиональное образование).
- Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. - М.: ИЦ Академия, 2017 . - 304 с. - (Профессиональное образование).
3. Драчева Е.Л. Менеджмент: практикум: учеб. пособие / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2018 . - 304 с. - (Профессиональное образование).
4. Базаров Т.Ю. Управление персоналом: учебник. – М.: ИЦ Академия, 2016.
- 5.. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. - М.: ИЦ Академия, 2018.
- 6.. Казантинова Г.М. Этика и эстетика в профессиональной деятельности специалиста. - Волгоград: ФГБОУ ВПО «Волгоградский государственный аграрный университет», 2017. - 144 с.
7. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник / Л.Л. Счесленок, Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская. - М.: ИЦ Академия, 2016.
8. Шеламова Г.М. Основы этики и психологии профессиональной деятельности: Электронное учебное издание. - М.: ИЦ Академия, 2016. (Электронное издание).
9. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник. – М.: ИЦ Академии, 2016.

Дополнительные источники:

1. Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2000.
3. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Шеф», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Гастрономъ».

Интернет-ресурсы:

1. [http:// "eLibrary.ru"/](http://eLibrary.ru/) - Научная электронная библиотека
2. [http://www.restoranoff.ru-](http://www.restoranoff.ru/) Последние новости ресторанного бизнеса
3. [http://www.openbusiness.ru-](http://www.openbusiness.ru/) ресторанный бизнес
4. [http://fictionbook.ru](http://fictionbook.ru/) - онлайн книга «Профессия официант-бармен»
5. [WWW.allcafe.info](http://WWW.allcafe.info) - новости ресторанного бизнеса
6. [WWW.prorestoran.com](http://WWW.prorestoran.com) - новости «основы ресторанного дела»

#### **4.3 Организация образовательного процесса**

В целях реализации компетентностного подхода при освоении модуля предусматривается использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций), а также педагогической технологии.

При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 6 человек, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин Экономическая теория, Экономика организации, Статистика, Основы бухгалтерского учета, Документационное обеспечение управления, Правовое обеспечение профессиональной деятельности, а также на дисциплинах Организация обслуживания общественного питания и Информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

- наличие высшего профессионального образования по специальности экономического направления, соответствующей профилю модуля;
- опыт деятельности в сфере экономики;
- опыт деятельности в сфере преподавания психологических дисциплин ;
- опыт проведения психологических тренингов в группах;
- преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

- специалисты с высшим профессиональным образованием экономического профиля - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: Основы бухгалтерского учета, Экономика организации, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Организация обслуживания в общественном питании;
- опыт деятельности в сфере организации обслуживания в общественном питании является обязательным;
- обязательное прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирает виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывает их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания</li> <li>-проектирует процесс подготовки к обслуживанию</li> <li>- составляет проект процесса обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи напитков из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов</li> <li>- составляет план организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей</li> </ul>
ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распределяет полномочия и ответственность на примере организации общественного питания</li> <li>- называет и характеризует приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности</li> <li>-составляет алгоритм управления конфликтной ситуацией в организации</li> <li>Исправляет ошибки общения, учитывая индивидуально-психологические особенности личности в заданной ситуации.</li> <li>Исключает речевые ошибки, искажающие информацию в заданном тексте.</li> <li>Выбирает наиболее эффективные механизмы восприятия в представленной ситуации общения.</li> <li>Выявляет ошибки взаимодействия, учитывая занимаемые психологические позиции.</li> <li>Подбирает приемы создания благоприятного психологического климата в коллективе.</li> <li>Подбирает приемы активного слушания с учетом заданной ситуации общения.</li> <li>Предлагает наиболее эффективный стиль поведения в конфликтной ситуации, учитывая индивидуально-психологические особенности участников.</li> <li>Исключает правила поведения, не соответствующие этическим нормам служебной субординации.</li> <li>Находит ошибки, указывающие на нарушение служебного речевого этикета.</li> <li>Выделяет элементы делового костюма, не соответствующие деловому</li> </ul>
ПК 2.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывает потребность в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания</li> <li>-производит расчет численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями</li> </ul>

ПК 2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	-выбирает информационные ресурсы (меню, карты вин и коктейлей), необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания
ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей	-определяет и анализирует показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) -проводит анализа производственных ситуаций Фиксирует ошибки поведения персонала с учетом производственной ситуации общения. Классифицирует отзывы потребителей о качестве работы персонала. Предлагает стиль поведения в конфликтной ситуации с учетом типологии конфликта Выявляет факторы, снижающие работоспособность персонала Выявляет факторы, способствующие возникновению стресса.
ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	-выбирает и определяет показатели качества обслуживания - определяет факторы эффективного использования трудовых ресурсов предприятия. Предлагает схему расстановки персонала по основным видам деятельности с учетом психологической совместимости. Предлагает график работы персонала с учетом индивидуальных психологических особенностей. Выбирает психологические приемы, способствующие сплочению коллектива. Выделяет характерологические особенности личности, необходимые для работы официантом, барменом. Представляет предложения, направленные на повышение мотивации труда работников с учетом производственной ситуации. Представляет описание рабочей формы официанта с учетом стилистики организации.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Ценит и гордится своей будущей профессией, понимает ее социальное значение.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Составляет план работы над проектом (исследованием)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Предлагает варианты решения проблемной ситуации (ситуационной задачи)
ОК 6. Работать в коллективе и	Групповая работа над проектом: распределение

команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	внутри группы обязанностей, составление плана работы над проектом, оформление результатов работы над проектом
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Групповая работа над проектом: распределение внутри группы обязанностей, составление плана работы над проектом, оформление результатов работы над проектом
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Знает действующее законодательство, отслеживает изменения и дополнения; умеет найти и использовать нормативно-правовые документы, стандарты, локальные акты; умеет применять нормативы в необходимых случаях.