

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Чеховский техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР *О.В. Москвитина*
« 30 » *июль* 2020г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН-1 «Математика»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум» СП-2

Разработчики: Мартыненко А.А., преподаватель общественных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин

протокол № *11* от *22 июля* 2020 г.

Председатель ПЦК *И.И. Иванова* (С.Н. Иванова)

Чехов 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы дисциплины

- 1.1. Область применения программы
- 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы
- 1.3. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины
- 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

2. Структура и содержание дисциплины

- 2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий
- 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

3. Условия реализации рабочей программы дисциплины

- 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 3.2. Информационное обеспечение обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Математика

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ГБПОУ «Чеховский техникум» по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 – Организация обслуживания в общественном питании

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональную подготовку.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать : значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности; основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики; основы интегрального и дифференциального исчисления.

Обучающийся должен обладать общими компетенциями включающими в себя способность:

ОК1.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК2.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК3.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК5.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК9.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4.Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка - 56 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 48 часов;

самостоятельная работа - 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объёмы учебной дисциплины и виды учебной работы

Курс, семестр	Учебная нагрузка обучающихся (час)				
	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная работа обучающегося	Обязательная аудиторная нагрузка		
			Всего часов	в т.ч.	
				теоретические занятия	практические занятия
1	2	3	4	5	6
1\1	56	8	48	38	10
Всего	56	8	48	38	10

Объёмы учебной дисциплины и виды учебной работы

№ П/П		Содержание учебной дисциплины	Виды учебной деятельности в часах			Всего часов	Уровень освоения
			Лекции	Практические занятия	Семинары		
	Модуль 1. Комплексные числа и действия над ними	Комплексные числа. Определение комплексных чисел. Сложение и умножение комплексных чисел. Комплексно сопряженные числа. Модуль комплексного числа. Операция вычитания и деления. Геометрическая интерпретация комплексного числа.	6	6	3	15	1,2
1	Тема 1.1 Комплексные числа	Тригонометрическая форма комплексного числа. Умножение и деление комплексных чисел, записанных в тригонометрической форме. Форма Муавра. Квадратное уравнение с комплексным неизвестным	1	2	1	7	1
2	Тема 1.2. Решение задач повышенной сложности	Практические занятия и семинары :Переход от алгебраической формы КЧ в тригонометрическую и показательную форму и обратно. Действия над КЧ, заданными в тригонометрической и показательной формах.	1	4	2	8	2
		Самостоятельная работа обучающихся: Решение прикладных задач в электротехнике при помощи комплексных чисел: запись электрических величин в виде комплексных чисел; расчёт электрических цепей символическим методом. Выполнение индивидуальных заданий.	2				
	Модуль 2.Элементы линейной алгебры	Понятие матрицы. Типы матриц. Действия с матрицами: сложение, вычитание матриц,	6	6	3	15	2

3	Тема 2.1. Матрицы и действия над ними	умножение матрицы на число, транспонирование матриц, умножение матриц.	4	4	2	10	2
4	Тема 2.2 Решение задач повышенной трудности	Определитель квадратной матрицы. Определители 2-го,3го порядков. Свойства определителей. Обратная матрица. Ранг матрицы. Практические занятия и семинары: Действия с матрицами. Определители 2-го,3-го порядков. Обратная матрица.	2	2	1	5	2
		Самостоятельная работа обучающихся: Решение прикладных задач в электротехнике при помощи определителей и матриц. Написание сообщений, докладов, создание презентаций по теме.	2				
	Модуль 3. Интегрирование	Первообразная и неопределенный интеграл. Основные свойства неопределенного интеграла. Таблица интегралов. Способы интегрирования в неопределенном интеграле (замена переменных, интегрирование по частям)Задача о площади криволинейной трапеции. Понятие определенного интеграла. Свойства определенного интеграла. Формула Ньютона - Лейбница. Вычисление определенного интеграла. Способы интегрирования (замена переменных, интегрирование по частям).Вычисление площадей плоских фигур.	5	5	2	12	
5	Тема 3.1..Решение двойных и тройных интегралов	интегрирования в неопределенном интеграле (замена переменных, интегрирование по частям)Задача о площади криволинейной трапеции. Понятие определенного интеграла. Свойства определенного интеграла. Формула Ньютона - Лейбница. Вычисление определенного интеграла. Способы интегрирования (замена переменных, интегрирование по частям).Вычисление площадей плоских фигур.	3	3	1	7	1
6	Тема 3.2. Решение задач повышенной трудности	Свойства определенного интеграла. Формула Ньютона - Лейбница. Вычисление определенного интеграла. Способы интегрирования (замена переменных, интегрирование по частям).Вычисление площадей плоских фигур. Практические занятия и семинары: Метод замены переменной в неопределенном интеграле. Интегрирование по частям.Задача о площади криволинейной трапеции. Понятие определенного интеграла. Свойства определенного интеграла. Формула Ньютона - Лейбница. Вычисление определенного	2	2	1	5	1

		интеграла. Способы интегрирования (замена переменных, интегрирование по частям). Вычисление площадей плоских фигур.					
		Самостоятельная работа обучающихся Применение математических методов дифференциального и интегрального исчисления для решения профессиональных задач. Темы исследовательских работ: «История математики», «Выдающиеся математики», «Применение несобственных интегралов»	2				
	Модуль 4. Дискретная математика	Определение ОДУ. ДУ с разделяющимися и разделёнными переменными. Однородные ДУ первого порядка. Линейные однородные и неоднородные ДУ первого порядка	2	2	2	6	
7	Тема 4.1. Основные понятия дискретной математики	Дифференциальные уравнения высших порядков. Методы их решения Практические занятия и семинары: Решение дифференциальных уравнений первого порядка. Задача Коши 4 Линейные однородные и неоднородные ДУ второго порядка с постоянными коэффициентами	2	2	2	6	2
		Самостоятельная работа обучающихся: Приложение дифференциальных уравнений в науке и технике. Дифференциальное уравнение в частных производных Темы исследовательских работ: Дифференциальные уравнения в технике, химии, экономике, биологии и т.д	2				
		Всего	19	19	10	48	

Материально-техническое обеспечение обучения

Таблица 2а

№ п/п	Материально-техническое обеспечение обучения
	Оборудование учебного кабинета:
1	Посадочные места по количеству обучающихся.
2	Рабочее место преподавателя.
3	Схемы и карты
4	Проектор и экран
5	Дидактический материал

Информационное обеспечение обучения

Таблица 2б

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Издательство, год издания
ОИ 1	Учебник. Математика. Общеобразовательные дисциплины	Башмаков М.И	Академия-2012 год
ОИ 2	Задачник. Математика. общеобразовательные дисциплины	Башмаков М.И.	Академия-2012 год
ОИ 3	Ученое пособие. Математика. сборник задач профильной направленности.	Башмаков М.И.	Академия-2013 год
Дополнительные источники (ДИ):			
ДИ 1	Понный равочик для подготовки к ЕГЭ	Модкоич А.Г., Глизбург В.И., Лаврентьева Н.Ю.	Астрель-2010 год
ДИ 2	Сборник заданий для проведения письменного экзамена по математике и алгебре и началам анализа за курс средней школы	Дорофеев Г.В., Муравин Г.К., Седова Е.А.	Дрофа-2001 год
ДИ 3	Геометрия в таблицах	Звавич Л.И., Рязановский А.Р.	Дрофа-2014 год
ДИ 4	Алгебра в таблицах.	Звавич Л.И., Рязановский А.Р.	Дрофа-2014 год
ДИ 5	Алгебра и начала анализа. Учебник. часть 1	Мордкович А.Г.	Мнемойна-2007 год
ДИ 6	Алгебра и начала анализа. Задачник. часть 2	Мордкович А.Г.	Мнемойна-2007 год
ДИ 7	Геометрия	Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б.	Просвещение-2006 год.

Интернет-ресурсы (И-Р)
И-Р 1 www.self-edu.ru
И-Р 2 www.ege.sdangia.ru
И-Р 3 www.egesdam.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обуч
1	2
Умения:	
- решать простые дифференциальные уравнения;	- тестирования, практические занятия, домашние работы;
- применять производную для проведения приближенных вычислений;	- тестирования, самостоятельные работы, практические домашние работы;
- решать задачи прикладного характера;	- тестирования, самостоятельные работы, практические домашние работы;
- решать прикладные задачи, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения;	- практические работы, самостоятельные работы, домашние ра
- применять основные численные методы для решения задач.	тестирование, практические занятия, самостоятельные работы.
Знания/ понимание:	
основные понятия и методы математического анализа;	контрольная работа, домашняя работа, практические занятия;
основы теории вероятности и математической статистики;	тестирование, контрольная работа, практическое занятие;
основы теории дифференциальных уравнений;	тестирование, контрольная работа, домашняя работа;
универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;	контрольная работа, домашняя работа, практические занятия;
значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике	контрольная работа, домашняя работа, практические занятия

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЧЕХОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»**



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

О. В. Москвитина

«30» июня 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
служащих»**

**МДК.05.02 «Выполнение работ по профессиям рабочих — бармен» по
специальности среднего профессионального образования 43.02.01
«Организация обслуживания в общественном питании»**

г. Чехов 2020г.

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

МДК.05.02 «Выполнение работ по профессиям рабочих — бармен» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности «Организация обслуживания в общественном питании»; Приказ Министерства образования и науки РФ № 465 от 7 мая 2014 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

Разработчик Балабаева Т. В., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

Одобрено методическим советом ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

Протокол № 1, от «26» августа 2017 г.

Председатель: Лунина Т. И.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

МДК.05.02 «Выполнение работ по профессиям рабочих — бармен»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии «**Бармен**» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «**Организация обслуживания в общественном питании**» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК 5.1-5.7):

1. Выполнять подготовку бара к обслуживанию.
2. Обслуживать потребителей бара.
3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания.
4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
6. Производить расчёт с потребителями, используя различные формы расчета.
7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

Программа профессионального модуля может быть использована в процессе реализации основной профессиональной образовательной программы СПО, в профессиональной подготовке по профессии Бармен.

1. 2. Цели и задачи , требования к результатам освоения модуля ПМ. 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» .

МДК.05.02 «Выполнение работ по профессиям рабочих — бармен».

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

иметь практический опыт:

- подготовки бара к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчётно-финансовых документов;
- подготовка бара к закрытию;
- подготовка к обслуживанию выездного мероприятия;

уметь:

У1 - подготовить бар к обслуживанию;

У2 - обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара;

У3 - принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;

У4 - готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;

У5 - эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;

У6 - готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;

У7 - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;

У8 - производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;

У9 - осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;

У10 - оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;

У11 - соблюдать правила профессионального этикета; У12 - соблюдать правила личной гигиены;

знать:

3.1 - виды и классификации баров;

3.2 - планировочные решения баров;

3.3 - материально-техническое и информационное оснащение баров;

3.4 - характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;

3.5 - правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;

3.6 - виды и методы обслуживания в баре;

3.7 - технологию приготовления смешанных напитков и горячих напитков;

3.8 - технологию приготовления простых закусок;

3.9 - правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;

3.10 - сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;

3.11 - правила личной подготовки бармена к обслуживанию;

3.12 - правила охраны труда;

3.13 - правила культуры обслуживания и этикета при взаимодействии бармена с гостями.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

ПМ. 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» .

МДК.05.02 «Выполнение работ по профессиям рабочих — бармен».

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 112 часов;

теоретические занятия — 72 часа;
практические занятия — 40 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ» .

МДК.05.02 «Выполнение работ по профессиям рабочих —бармен».

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Выполнять подготовку бара к обслуживанию
ПК 5.2	Обслуживать потребителей бара
ПК 5.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 5.4	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии нормативными требованиями
ПК 5.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции
ПК 5.6	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта
ПК 5.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки
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 работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.
ОК10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требование стандартов и иных нормативных документов.

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ» .**

3.1. Тематический план

МДК.05.02 «Выполнение работ по профессиям рабочих — бармен».

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объём времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		
			Всего, часов	Теоретические занятия, часов	Практические занятия, часов
1	2	3	4	5	6
ПК 5.1 – 5.7	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах	112	112	72	40
Всего:		112	112	72	40

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 05
«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям
служащих» .**

МДК.05.02 «Выполнение работ по профессиям рабочих — бармен».

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект).	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Осуществление организации и технологии обслуживания в барах		112	
МДК.05.02 Выполнение работ по профессии - Бармен		112	
Тема 1. Организация обслуживания в барах	Содержание	8	
	1.1 Введение. История развития баров. Основные понятия: бар, бармен, бариста, барбек, коктейль, смешанный напиток. История возникновения, современное состояние и тенденции развития баров. Происхождение напитков и коктейлей.	2	4
	1.2 Характеристика баров. Бары: назначение, классификация, характеристика, особенности, принципы размещения, режимы работы, перечень услуг, формы обслуживания.	2	4
	1.3 Обслуживающий персонал: бармен, бариста, барбек, Бармен: функции , профессиональная подготовка, квалификация, личные качества, внешний вид, основные требования в соответствии ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.	2	4

	1.4	Бариста: функции, профессиональная подготовка, основные требования, характеристика выполняемых работ. Барбек: функции, основные требования.	2	4
Тема 2. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	Содержание		10	
	2.1	Торговые помещения бара: определение, виды, назначение, характеристика, планировочные решения, комплексное решение интерьера, освещение, вентиляция, оснащение.	2	4
	2.2	Барная стойка: понятие, назначение, виды, конструктивные особенности, современный дизайн. Размещение кассовой машины за стойкой бара для расчёта с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформление заявок на продукцию бара.	2	4
	2.3	Зал: интерьер, оснащение мебелью, единство стиля, варианты расположения барной стойки; взаимосвязь с производственными цехами и моечной столовой посуды. Вспомогательные помещения бара: виды, назначение, организация работы, связь с рабочим местом бармена.	2	4
	2.4	Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение. Оснащение баров кофемолками, кофемашинами, льдогенераторами, холодильниками, установками по розливу пива (драфт), фильтрами для очистки воды, аппаратом для смешивания сиропов с газом и водой(постмикс), посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, соковыжималками.	2	4
	2.5	Информационное обеспечение деятельности бара. Средства информации: меню, карта вин и коктейлей, их виды, назначение. Меню бара: особенности, правила составления и оформления. Особенности составления и оформления карты вин и коктейлей бара. Роль сомелье в их разработке.	2	4
	Практические занятия №№ 1, 2		4	
	1	Экскурсия в кафе-бар с целью ознакомления с видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания	2	4
	2	Составление меню для различных видов бара	2	4
Тема 3. Посуда и инвентарь бара.	Содержание		6	
	3.1	Инвентарь бара : виды, назначения. Требования к мерам объема. Особенности применения европейского и бостонского шейкеров.	2	4

	Практическое занятие № 3	2	4
	1 Идентификация инвентаря бара.		4
	3.2 Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, форма, ёмкость. Критерии выбора посуды для бара с учетом его специализации, класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности, возможности доукомплектации.		4
	Практические занятия №№ 4, 5	4	
	4 Идентификация стеклянной посуды бара.	2	4
	5 Идентификация стеклянной посуды бара.	2	4
	3.3 Электрические смесители(блендеры): устройство и правила работы с ними. Смесительный стакан: назначение, особенности использования в сочетании со стрейнером. Барные аксессуары (свизл стик, соломинки, зонтики, шпажки и др.): назначение, особенности использования.	2	4
Тема 4. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей.	Содержание	4	
	4.1 Смешанные напитки: классификация в зависимости от содержания алкоголя (алкогольные и безалкогольные); исходного объема(длинные, средние, короткие, напитки для компании); температура подачи(холодные и горячие); назначения (напитки микс, коктейли-аперитивы и коктейли-диджестивы); технология приготовления и использования специфических компонентов (экзотические и эксклюзивные).	2	4
	4.2 Основные методы приготовления смешанных напитков: шейк, бленд, билд, стир. Правила приготовления смешанных напитков в шейкере, блендере, в посуде подачи и смесительном стакане.	2	4
	Содержание	6	
Тема 5. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы барменов	5.1 Этапы организации обслуживания в баре: подготовительный, основной, заключительный. Подготовка рабочего места бармена: порядок размещения посуды, инвентаря, мерных емкостей. Получение с производства (кладовой) необходимого количества продукции (товаров).	2	4
	Практические занятия №№ 6, 7	4	
	6 Подготовка бара к приему посетителей.	2	4
	7 Подготовка рабочего места бармена к работе	2	4

	5.2	Подготовка кулинарных изделий и напитков к продаже, продуктов (овощей, фруктов) для оформления коктейлей. Оформление витрин бара. Подготовка меню, карты вин и коктейлей. Личная подготовка бармена. Требования, предъявляемые к бармену.	2	4
	5.3	Приемы работы бармена за барной стойкой. Лед: назначение, виды, подготовка (кубики, фраппе, мист). Элементы флейринга: определение, характеристика, овладение техническими приемами. Приемы разлива напитков «на счет». Техника откупоривания бутылок и разлива напитков.	2	4
Тема 6. Организация обслуживания в баре	Содержание		4	
	6.1	Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Культура труда бармена. Стили работы бармена: классический, флейринг, спидмиксинг.	2	4
	6.2	Основной этап обслуживания: характеристика. Элементы обслуживания: встреча гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей, прием заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков, выполнение заказа. Сочетание элементов обслуживания в зависимости от вида бара, метода и формы обслуживания, пожеланий клиента. Заключительный этап обслуживания: расчет с посетителями, сбор посуды и уборка барной стойки. Санитарные правила мытья барной посуды, инструментов, инвентаря. Процедура закрытия бара. Отчетность бармена.	2	4
	Практические занятия №№ 8, 9, 10		6	
	8	Упражнения по приготовлению различных видов льда	2	4
	9	Упражнения по использованию различных мерных инструментов, емкостей, дозаторов и гейзерных пробок.	2	4
	10	Подбор бокалов для заказанных напитков, разлив напитков.	2	4
Тема 7. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей.	Содержание		18	
	7.1	Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Компоненты: понятие, виды, назначения. Основные компоненты: классификация в зависимости от содержания алкоголя.	2	4
	7.2	Крепкоалкогольные напитки: водка, джин, виски, мескаль, текила, кашаса	2	4
	7.3	Крепкоалкогольные напитки: ром, коньяк, бренди, граппа, марк, ликеры, настойки,	2	4

	бальзамы.			
7.4	Краткая характеристика, особенности воздействия на организм, рекомендации по употреблению и использованию в сочетании с другими компонентами смешанных напитков.	2	4	
7.5	Среднеалкогольные напитки: вина натуральные, специальные, игристые, ароматизированные, пиво. Краткая характеристика, особенности воздействия на организм, рекомендации по употреблению и использованию в составе классических коктейлей.	2	4	
7.6	Пиво: международная терминология и разновидности, использование в приготовлении коктейлей.	2	4	
7.7	Безалкогольные напитки: основные виды, назначение, особенности применения для различных видов коктейлей, рекомендации по использованию в приготовлении смешанных напитков.	2	4	
7.8	Вспомогательные компоненты: назначение, виды, классификация по различным признакам. Смягчающие добавки: молоко, сливки, яйца, сиропы, сауэр-микс, их использование в составе коктейлей.	2	4	
7.9	Добавки, изменяющие органолептические свойства смешанных напитков: ароматические горечи (апельсиновая, битеры, Ангостура), острые соусы (Табаско, Ворчестершир, Чили). Пряности и приправы, используемые в приготовлении коктейлей. Фрукты и овощи, используемые для оформления коктейлей.	2	4	
Тема 8. Технология обслуживания в барах	Содержание	16		
	8.1	Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков. Безалкогольные смешанные напитки: определение, назначение, классификация. Особенности приготовления некоторых групп напитков.	1	4
	Практические занятия №№ 11, 12, 13, 14, 15		5	
	15	Освоение техники работы с джиггером. Приготовление молочных напитков «Банановая мечта», «Старик Хоттабыч»; напитков с мороженым «Малиновый	1	4
	12	Освоение техники откупоривания бутылок, розлив напитков с помощью гейзерных пробок	1	4

13	Освоение техники приготовления различных видов «иней» на бокалах подачи смешанных напитков и коктейлей.	1	4
14	Освоение приготовлений украшений для коктейлей из апельсина, лимона, яблока. Упражнения по нарезке цитрусовых и других фруктов дольками, кружочками, ломтиками, созданию композиций для оформления коктейлей.	1	4
15	Упражнения по отработке приемов снятия цедры с целого плода цитрусовых. Отработка техники приготовления «наледи» из соли и сахара на бокале подачи напитка.	1	4
8.2	Технология приготовления смешанных напитков (микс). Смешанные напитки (микс): определение, назначение, классификация. Характеристика напитков с яйцом (эг-ногов и флипов). Приготовление и оформление эг-ногов: «Бренди эг-ног», «Оригинальный», «Балтиморский», Эг-ног для завтрака. Приготовление и оформление флипов: «Порто Флип», «Кэролайн Флип», «Диамант Флип», «Старый Мельник».	1	4
8.3	Технология приготовления длинных смешанных напитков (лонг). Определение, назначение, классификация. Характеристика смешанных напитков групп «хайбол», «коллинз», «кулер», особенности приготовления, оформления и подачи этих групп напитков.	2	4
Практические занятия №№ 16, 17		4	
16	Отработка техники приготовления и подачи смешанных напитков «микс»	2	4
17	Отработка техники приготовления и подачи смешанных напитков «лонг»	2	4
8.4	Технология приготовления средних смешанных напитков (мидл). Определение, назначение и классификация средних смешанных напитков, их характеристика: коблеров, фиксов, сэнгэри, джулепов. Особенности приготовления, оформления и подачи этих групп напитков.	2	4
Практическое занятие № 18		1	
18	Отработка техники приготовления и подачи средних смешанных напитков	1	4
8.5	Технология приготовления коротких смешанных напитков (шот). Определение, назначение, классификация и характеристика, особенности приготовления и оформления коротких смешанных напитков: X-Y-Z, Синий Тихий Океан, Ангел, Абсолют Космополитен, Шепот, Пятая Авеню, Зеленые глаза, Чивава.	1	4

8.6	Технология приготовления горячих смешанных напитков (хот). Назначение, классификация, виды, характеристика. Особенности приготовления и подача горячих смешанных напитков: грогов, тодди.	1	4
Практические занятия №№ 19, 20		2	
19	Отработка техники приготовления и подачи коротких смешанных напитков	1	4
20	Отработка техники приготовления и подачи горячих смешанных напитков: грогов, тодди	1	4
Практические занятия №№ 21, 22		2	
21	Освоение техники работы с кофемолкой. Приготовление кофе различного помола. Отработка техники приготовления смешанных напитков на основе кофе: эспрессо, Капучино, Макиато, Мокко, Латте с сиропом.	1	4
22	Отработка техники приготовления смешанных напитков на основе кофе: кофе по-ирландски, кофе по-итальянски, кофе по-мексиканки.	1	4
8.7	Технология приготовления напитков для компании. Определение, назначение, характеристика, классификация по способу и температуре подачи, посуда для смешивания пуншей, крюшонов, глинтвейнов, сбитней, медовых напитков. Правила приготовления, особенности подачи и оформления пуншей, крюшонов, глинтвейнов, сбитней, медовых напитков.	1	4
Практическое занятие № 24		1	
24	Отработка техники приготовления напитков для компании	1	4
8.8	Технология приготовления коктейлей-аперитивов. Назначение, классификация, характеристика коктейлей-аперитивов, особенности их приготовления, оформления и подачи. Подбор посуды, приготовление и оформление классических коктейлей-аперитивов на основе джина: «Мартини драй», «Гибсон», «Твин Пикс», «Негрони», «Бронкс», «Буравчик»; на основе виски: «Манхеттен», «Роб Рой»; на основе водки: «Русский романс», «Водкатини», «Восточный ветер»; на основе рома: «Черный дьявол», «Маленькая принцесса», «Гавана-Клуб»; на основе ароматизированных вин: «Американо», «Кампари Американо», «Вермут-тоник», «Чинзано-джуз».	2	4

8.9	Технология приготовления коктейлей-диджестивов. Назначение, определение, классификация, характеристика и отличительные особенности коктейлей групп «сауэр», «фrozen», со сливками, слоистых, «ойстер», кордиал, фраппе, мист	2	4
Практические занятия №№ 25,26, 27		3	
25	Отработка техники приготовления коктейлей-аперитивов	1	4
26	Отработка техники приготовления коктейлей-диджестивов	1	4
27	Отработка техники приготовления коктейлей-диджестивов группы «фrozen». Отработка техники приготовления слоистых коктейлей и группы «ойстер»	1	4
8.10	Технология приготовления экзотических и эксклюзивных коктейлей. Экзотические коктейли: определение, история создания. Тенденции развития нового поколения экзотических коктейлей. Приготовление наиболее популярных коктейлей: «Май Тай», «Багама-Мама», «Пина Колада», «Зомби», «Голубые Гавайи»: используемая посуда, особенности оформления и подачи. Эксклюзивные коктейли: понятие, принципы построения, максимально допустимое количество компонентов. Приготовление коктейлей в кокосе, ананасе, яблоке и некоторых других плодах.	2	4
8.11	Технология приготовления простых холодных закусок. Классификация, пищевая ценность. Требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных закусок. Правила охлаждения и хранения холодных закусок, температурный режим хранения.	1	4
Практические занятия №№ 28, 29		2	
28	Отработка техники приготовления экзотических и эксклюзивных коктейлей	1	4
29	Отработка техники приготовления и подачи холодных закусок	1	4
Всего:		112	

174. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ».

МДК.05.02 «Выполнение работ по профессиям рабочих — бармен».

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета, лаборатории общественного питания, тренинговой лаборатории по сервису.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска настенная учебная, экран. Рабочие места по количеству обучающихся.

Технические средства обучения:

1. Проектор.
2. Компьютер.
3. Комплект видеоматериалов.
4. Комплект учебно-методической документации.
5. Доступ к сети «Интернет».
6. Фото-материал на дисках.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столовая посуда, столовые приборы, бокалы и стаканы, столовые принадлежности, в т. ч. скатерти, салфетки, барная стойка, электрическая плита, столы кухонные, шкафы для посуды, мойка, мясорубка, блендер, миксер, слайстер, холодильник.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: Специализированная мебель, компьютеры, принтер, сканер, программное обеспечение, специальное оборудование.

Оборудование и технологическое оснащение тренинговой лаборатории по сервису: стол, стулья, сервировочный столик. Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Столовый стол.
2. Стул.
3. Плита.
4. Мойка.
5. Банкетные столы (круглые, прямоугольные, квадратные).
6. Банкетные стулья.
7. Кухонное оборудование.

Инструменты и приспособления:

- посуда (столовый сервиз, чайный сервиз, кофейный сервиз);

- стекло (стакан, фужер, рюмка, графин, бокал для напитков, мартинка, хайбол);
- приборы (нож поварской, столовые приборы в ассортименте, нож, ложка барменская);
- текстиль для сервировки (принадлежность для сервировки стола, скатерть текстильная, салфетка текстильная, рушник);
- поднос;
- штопор;
- миксер;
- блендер;
- лопатка для подачи;
- щипцы в ассортименте;
- доска разделочная;
- наборы для специй;
- кольца для салфеток;
- набор кондитерский.

Средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- компьютерное обеспечение (Р-Киппер или Айка);
- видеоматериал «Разновидность предприятий общественного питания»;

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы общепрофессиональной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Организация и технология обслуживания в барах» и учебного бара.

Учебный кабинет оснащен техническими средствами обучения: компьютер, моноблок с дисками учебных программ, интерактивной доской. В кабинете имеются стенды, наглядные пособия, плакаты, литература.

Залы: учебный барный зал. Зал оснащен столами, стульями; имеется стойка бара.

Оборудование учебного бара:

1. Технологического оборудования и оснастки:

-электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксер, соковыжималка, кофемашина, кофемолка), холодильное оборудование (холодильник бытовой)
-посуды и инвентаря бара, барные аксессуары.

-комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

-технологическое оборудование;

-наборы инструментов;

-приспособления, инвентарь, посуда, тара;

-заготовки, шаблоны, формы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

4.3. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. «Технология приготовления коктейлей и напитков»/- М.; Издательский центр «Академия», 2013.
2. Ахрапоткова, Н.Б. Справочник официанта, бармена. / Н.Б. Ахрапоткова . Издательский центр «Академия», 2014.
3. Дятлов, В.А., Пихало, В.Т. Этика и этикет деловых отношений: Учебное пособие / В.А. Дятлов , В.Т. Пихало - М.: ГАНГ; Издательский центр «Академия», 2013.
4. Евсеевский, Ф. О.«Библия бармена»/ Ф. О. Евсеевский — М., «Евробукс». 2014
5. Ермакова, В.И. «Официант, бармен». Учебное пособие./ В.И. Ермакова Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительная литература:

1. Рассел Стиббен, Фрэнк Корсар Коктейли: справочник для бармена. –
 2. Ростов-на-Дону;Феникс 2013.
 3. Коктейли, безалкогольные напитки/Пер. с англ. – М.: Издательский дом
 4. «Ниола 21-й век», 2014.
 5. Петер Борман «Коктейли со всего света» - М., «Внешсигма», 2014.
- Федеральные законы и нормативные документы:**
6. ФЗ «О защите прав потребителей» (от 05.05.2014 N 112-ФЗ, от 13.07.2015 N 233-ФЗ)
 7. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» N 29-ФЗ (действующая редакция, 2016)
 8. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

9. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. ГОСТ Р 55051-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.
10. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
11. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

Отечественные журналы:

12. «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Гастроном».

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО
ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ
СЛУЖАЩИХ» . (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

МДК.05.02 «Выполнение работ по профессиям рабочих — бармен»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Выполнять подготовку бара к обслуживанию.	-демонстрация умений организовывать и контролировать подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Выполнение практических заданий на практических занятиях и их оценивание Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике по аттестационному листу
ПК 5.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	-демонстрация умений в обслуживании посетителей бара, буфета.	Тестирование Оценке ведения учетно-отчетной документации на практических занятиях
ПК 5.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	-демонстрация умений в эксплуатации инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудования в процессе обслуживания.	Оценка по производственной практике по аттестационному листу
ПК5.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	-демонстрация умения составлять учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	

ПК 5.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции	-точность и правильность приготовления, оформления и подачи определённого ассортимента кулинарной продукции	Тестирование - Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике по аттестационному листу
ПК 5.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	-демонстрация умений производить расчёт с потребителем, используя наличный и безналичный расчёт.	Оценка расчетов с потребителями на практических занятиях. Оценка по производственной практике по аттестационному листу
ПК5.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	- точность и правильность подбора оборудования, инвентаря, посуды; метода и техники приготовления определенного смешанного напитка и коктейля по технологии приготовления. Оформление и подача.	Тестирование - Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике по аттестационному листу

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	--	---

<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>Наблюдение работодателя на производственной практике и</p>
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации и технологии обслуживания посетителей в барах; - оценка эффективности и качества выполнения поставленных задач;</p>	<p>оценка компетенций в форме производственной характеристики</p>
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в процессе организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания;</p>	<p>Характеристика от работодателей</p> <p>Наблюдение за ролью студента в группе;</p>
<p>ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>- демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданными условиями;</p>	
<p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.</p>	<p>- демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в процессе организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания; осуществление контроля за результатом выполнения</p>	<p>Наблюдение работодателя на производственной практике и оценка компетенций в форме производственной характеристики</p>

	заданий;	
ОК10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требование стандартов и иных нормативных документов.	- демонстрация знания и соблюдения действующего законодательства и нормативно-правовых документов, стандартов в организации обслуживания потребителей в предприятиях оп;	характеристика работодателя производственной практики

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЧЕХОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР

О. В. Москвитина
«30» июня 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
служащих»**

МДК.05.01 «Выполнение работ по профессиям рабочих — официант»

по специальности среднего профессионального образования 43.02.01

«Организация обслуживания в общественном питании»

г. Чехов 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих» МДК.05.01

«Выполнение работ по профессиям рабочих — официант», разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г., № 465, профессионального стандарта Официант, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. № 910н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	22
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	24
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	34

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ» МДК.05.01 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ — ОФИЦИАНТ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих» МДК.05.01 «Выполнение работ по профессиям рабочих — официант» – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - выполнение работ по профессии рабочего «Официант», и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.

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:

- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов,
- подготовки зала и инвентаря для обслуживания в организациях питания, в том числе для обслуживания массовых мероприятий,
- обслуживания гостей в зале организации питания.

уметь:

- организовывать рабочее место,
- соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей,
- соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса,
- подготавливать зал к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях,
- оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них,
- соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности,
- выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены,
- размещать заказ потребителя,

- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок,
- сервировать столы с учетом вида массового мероприятия,
- контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол,
- подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами,
- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей,
- выполнять предварительную сервировку стола,
- выполнять тематическую сервировку стола,
- подавать холодные и горячие закуски, первые блюда, вторые горячие блюда, сладкие блюда, фрукты, горячие, безалкогольные и алкогольные напитки,
- обслуживать различные виды банкетов,
- работать с нормативной документацией,
- подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания,
- виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов,
- назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания,
- правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании,
- технологии сервировки столов,
- методы подачи блюд в организациях питания,
- правила и очередность подачи блюд и напитков,
- правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей,
- правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов,
- материально-техническая база обслуживания,
- информационная база обслуживания,
- санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания,
- характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню,
- правила сочетаемости напитков и блюд,

- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих» МДК.05.01 «Выполнение работ по профессиям рабочих — официант»

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 112 часов;

- теоретические занятия – 68 часа;

- практические занятия – 44 часа;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ»

МДК.05.01 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ — ОФИЦИАНТ»

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - выполнение работ по профессиям рабочих «Официант», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05
«ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ»**

МДК.05.01 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ — ОФИЦИАНТ»

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		
			Всего, часов	Теоретические занятия, часов	Практические занятия, часов
1	2	3	4	5	6
ПК 5.1. Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.	Выполнение работ по обслуживанию потребителей организаций питания блюдами.	112	112	68	44
	Всего:	112	112	68	44

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих»

МДК.05.01 «Выполнение работ по профессиям рабочих — официант»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 05.01. Технология обслуживания потребителей организаций питания блюдами и напитками		112	4
Тема 5.1. Квалификационные требования к официантам на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	2	4
	1. Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационные характеристики официанта.	1	
	2. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию	1	
	Практическое занятие №1 Работа с нормативными документами по стандартам в общественном питании.	1	4
	Практическое занятие №2 Составление таблиц квалификационных характеристик официантов.	1	
	Практическое занятие №3 Работа с инструктивными материалами по правилам и нормам охраны труда.	1	
	Практическое занятие №4 Деловая игра. Правила поведения персонала в случае пожарной опасности.	1	
Тема 5.2. Подготовка к обслуживанию	Содержание учебного материала	10	4
	1. Методы организации труда официантов, графики работы.	1	
	2. Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе.	1	
	3. Способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания	1	
	4. Порядок и правила приема заказа.	1	
	5. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет	1	
	6. Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию.	1	
	7. Накрытие столов скатертями.	1	
	8. Приемы складывания салфеток.	1	
9. Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд	1		

	10.	Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами	1	
		Практическое занятие №5 Овладение простыми приемами складывания салфеток. Складывание салфеток сложными способами.	4	4
		Практическое занятие №6 Отработка приемов расстановки столов и накрытия их скатертями и их замены.	4	4
		Практическое занятие №7 Подготовка предметов сервировки на рабочем месте официанта. Сервировка стола посудой, стеклом и приборами. Сервировка стола салфетками.	1	4
Тема 5.3. Меню. Карты вин. Коктейльные карты	Содержание учебного материала		8	4
	1.	Назначение и принципы составления меню.		
	2.	Правила оформления и виды меню.		
	3.	Порядок расположения закусок, блюд в меню.		
	4.	Характеристика блюд и изделий, включенных в меню.		
	5.	Особенности составления меню в зависимости от вида банкета.		
	6.	Правила сочетаемости напитков и блюд.		
7.	Порядок расположения закусок, блюд и напитков в меню.			

	8.	Карта вин. Коктейльная карта.			
	Практическое занятие №8 Работа с меню (по заданию преподавателя – дополнить меню (заказное, скомплектованных обедов, скомплектованных завтраков)).		4	4	
	Практические занятия №№ 9, 10, 11, 12 Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Оценить и проанализировать оформления меню ресторанов с разными кухнями. Подготовить презентацию на темы: 1. Меню комплексного обеда для различных категорий граждан. 2. Меню тематических мероприятий при встрече Нового года, торжествах в дни традиционных праздников. 3. Особенности предприятия (национальная кухня, европейская), при составлении карты вин.		4	4	
Тема 5.4. Обслуживание официантами в зале ресторана	Содержание учебного материала		7	4	
	1.	Характеристика посетителей. Встреча и размещение посетителей. Прием заказа.	1		
	2.	Правила работы с подносом. Способы подачи закусок и блюд.	1		
	3.	Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов.	1		
	4.	Правила и техника уборки использованной посуды	1		
	5.	Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания. Формы расчетов с потребителями организаций питания	1		
	6.	Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания	1		
	7.	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов	1		
	Практическое занятие №13 Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания)		2		4
	Практическое занятие №14		2		4

	Анализ ситуации «Столик зарезервирован, но гость к назначенному времени не пришел».		4
	Практическое занятие №15 Отработка приемов работы с подносом. Расстановка продукции на подносе. Отработка приемов сбора использованных посуды, приборов.	2	4
Тема 5.5. Сервировка и украшение столов	Содержание учебного материала	10	4
	1. История сервировки столов. Технологии сервировки столов.	1	
	2. Формы столов. Правила размещения гостей за столом.	1	
	3. Подбор скатертей для столов.	1	
	4. Подбор колец для столов. Подбор свечей для оформления сервировки.	1	
	5. Сеты для оформления сервировки.	1	
	6. Оформление именных карт и карт меню.	1	
	7. Оформление столов цветами (живыми, искусственными, сухими).	1	
	8. Сервировка столов салфетками в соответствии с тематикой застолья.	1	
	9. Приемы сервировки банкетных столов.	1	
	10. Тематическое оформление столов.	1	
	Практическое занятие №16 Проработка всех видов сервировки: с кольцами и со свечами, с цветами и т.д.	2	4
	Практическое занятие №17 Создание простых и тематических сетов.	2	4
Практическое занятие №18 Создание именных карт и карт меню.	2	4	
Тема 5.6 Подача закусок, блюд и напитков	Содержание учебного материала	16	4
	1. Методы подачи блюд в организациях питания	1	
	2. Правила и очередность подачи блюд и напитков	1	
	3. Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков	1	
	4. Правила сочетаемости напитков и блюд.	1	
	5. Подача холодных блюд и закусок.	1	
	6. Подача горячих закусок.	1	
	7. Подача супов.	1	
	8. Подача вторых горячих блюд.	1	
	9. Особенности подачи сладких блюд и фруктов.	1	

	10.	Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд	1	
	11.	Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей.	1	
	12.	Виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей	1	
	13.	Транширование рыбы, мяса и птицы в присутствии посетителей.	1	
	14.	Фламбирование блюд.	1	
	15.	Приготовление и подача фондю.	1	
	16.	Подача горячих напитков.	1	
	Практическое занятие №19 Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок		1	4
	Практическое занятие №20 Отработка приемов подачи первых блюд		1	4
	Практическое занятие № 21 Отработка приемов подачи вторых горячих блюд		1	4
	Практическое занятие №22 Отработка приемов подачи сладких блюд и фруктов		1	4
	Практическое занятие № 23 Отработка приемов транширования		1	4
	Практическое занятие № 24 Отработка приемов фламбирования		1	4
	Практическое занятие № 25 Отработка приемов подачи горячих напитков.		1	4
Тема 5.7. Обслуживание официантами банкетов и приемов	Содержание учебного материала		9	4
	1.	Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания.	1	
	2.	Подготовка к банкетным мероприятиям.	1	
	3.	Расчет столовой посуды, приборов, столов и скатерти в зависимости от банкета.	1	
	4.	Особенности работы официанта при обслуживании банкета с полным обслуживанием официантами.	1	
	5.	Особенности работы официанта при обслуживании банкета с частичным обслуживанием официантами.	1	
	6.	Особенности работы официанта при обслуживании банкета-фуршета и банкета-коктейля.	1	
	7.	Особенности работы официанта при обслуживании банкета-чая и буфет-банкета.	1	

	8.	Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании.	1	
	9.	Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях.	1	
	Практическое занятие №26 Отработка приемов работы официанта при обслуживании банкетов		2	4
	Практическое занятие №27 Навыки составления банкетного меню и обслуживания гостей		1	4
Тема 5.8. Специальные формы обслуживания потребителей	Содержание учебного материала		6	4
	1.	Обслуживание в номерах гостиницы.	1	
	2.	Обслуживание участников съездов, совещаний, конференций	1	
	3.	Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий	1	
	4.	Обслуживание встречи Нового года	1	
	5.	Особенности организации приготовления и подачи блюд на тележках с подогревом	1	
	6.	Особенности организации обслуживания на дому. Современные формы обслуживания	1	
	Практическое занятие №28 Отработка конфликтных ситуаций при обслуживании потребителей.		1	
Всего			112	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ»

МДК.05.01 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ — ОФИЦИАНТ»

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета, лаборатории общественного питания, тренинговой лаборатории по сервису.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска настенная учебная, экран. Рабочие места по количеству обучающихся.

Технические средства обучения:

1. Проектор.
2. Компьютер.
3. Комплект видеоматериалов.
4. Комплект учебно-методической документации.
5. Доступ к сети «Интернет».
6. Фото-материал на дисках.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столовая посуда, столовые приборы, бокалы и стаканы, столовые принадлежности, в т. ч. скатерти, салфетки, барная стойка, электрическая плита, столы кухонные, шкафы для посуды, мойка, мясорубка, блендер, миксер, слайстер, холодильник.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Специализированная мебель, компьютеры, принтер, сканер, программное обеспечение, специальное оборудование.

Оборудование и технологическое оснащение тренинговой лаборатории по сервису: стол, стулья, сервировочный столик.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Столовый стол.
2. Стул.
3. Плита.
4. Мойка.
5. Банкетные столы (круглые, прямоугольные, квадратные).
6. Банкетные стулья.
7. Кухонное оборудование.

Инструменты и приспособления:

- посуда (столовый сервиз, чайный сервиз, кофейный сервиз);
- стекло (стакан, фужер, рюмка, графин, бокал для напитков, картинка,

хайбол);

– приборы (нож поварской, столовые приборы в ассортименте, нож, ложка барменская);

– текстиль для сервировки (принадлежность для сервировки стола, скатерть текстильная, салфетка текстильная, рушник);

– поднос;

– штопор;

– миксер;

– блендер;

– лопатка для подачи;

– щипцы в ассортименте;

– доска разделочная;

– наборы для специй;

– кольца для салфеток;

– набор кондитерский.

Средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением;

– мультимедиапроектор;

– компьютерное обеспечение (Р-Киппер или Айка);

– видеоматериал «Разновидность предприятий общественного питания»;

– комплект учебно-наглядных пособий по учебной практике.
программное обеспечение.

4.2. Информационное обеспечение основные источники.

1. Барановский, В. А. Официант-бармен. [Текст]/: учеб. пособие для учащихся профессиональных лицеев, училищ и работников баров, ресторанов / В. А. Барановский, Л. В. Кулькова – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2012. – 352 с. – (Серия «Учебники XXI века»).
2. Богушева, В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. [Текст] Учебное пособие. /В.И. Богушева – Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006. - 352 с.
3. Ермакова, В. И. Официант, бармен / В.И. Ермакова. - М.: Академия, 2012. - 272 с.
4. Кучер, Л. С. Бармен. Базовый уровень[Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 630 с.
5. Кучер, Л. С. Бармен. Повышенный уровень / Л.С. Кучер, Л.Н. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 794 с.
6. Кучер, Л. С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. [Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова и др. – М.: РКонсультант, 2009. - С. 78-173.
7. Кучер, Л. С. Организация обслуживания общественного питания. [Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова Учебник. – М.: Издательский дом «Деловая культура», 2006. - 544 с.
8. Оробейко, Е.С., Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст]: Учебное пособие. / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер – М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2010. – 320 с.:ил. – (ПРОФИЛЬ).
9. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. [Текст]/ Л.А. Радченко - Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006. - 384 с.
10. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст]/ В.В. Усов Учебник. Изд. 2-ое. М.: «Академия», 2006. - 416 с.

Дополнительные источники

1. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Текст]: ГОСТ Р 31985-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ». - 20 с.
2. «Услуги общественного питания. Общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 31984-2012– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ». - 20 с.
3. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Текст]: ГОСТ Р 30524-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ». - 20 с.

4. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 30389-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ». - 20 с.
5. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 № 473-ст.
6. Закон РФ «О защите прав потребителей».
7. СанПиН 2. 2. 4. 548-96 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы».
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
9. Азбука ресторатора. М.: Современные ресторанные технологии, Изд-во Жигулевского, 2003.
10. Ридель, Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания [Текст]: Х. Ридель. - М.: Феникс, **2015**. - 351 с.

Интернет-ресурсы

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 –. – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>, свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.
2. Книгосайт [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://knigosite.org>/свободный.
3. Электронная библиотека bookz.ru [Электронный ресурс] Режим доступа: http://bookz.ru/authors/ol_ga-6amkut_/professi_197.html/свободный.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия обучающихся проводятся в кабинетах, оборудованных согласно пункта 4.1. настоящей программы. Программа данного профессионального модуля должна быть освоена обучающимися в полном объеме. Во время освоения профессионального модуля обучающимся оказывается консультационная помощь. Освоение данного профессионального модуля обучающимся осуществляется параллельно с дисциплинами общепрофессионального цикла «Бухгалтерский учет», «Техническое оснащение организации общественного питания и охрана труда».

Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогические работники должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Мастера: должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным мастеров производственного обучения, они должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ
ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ»(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ),
МДК.05.01 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ
— ОФИЦИАНТ»**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков и умений при подготовке к работе; - демонстрация навыков по применению различных видов сервировки; - демонстрация навыков по очередности подачи блюд и напитков в соответствии с полученным заказом; - демонстрация знаний и умений при подготовке к сервировке столов в зале; - демонстрация знаний и умений при уборке рабочего места. 	<p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка выбранного варианта</p>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> -обоснование выбора применения методов и способов решения профессиональных задач в области бронирования; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; 	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-демонстрация способностей принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- проявление ответственности за порученную работу и результат выполнения заданий; проявление интереса к новым знаниям;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

**Конвертация образовательных результатов.
ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, служащих»
МДК.05.01 «Выполнение работ по профессиям рабочих —
официант»**

ПС Официант		
Трудовая функция <i>Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания</i>		
<p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов; – соблюдать стандарты чистоты в зале питания; – протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью; 	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать рабочее место, – соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей, – соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса, – подготавливать зал, бар к обслуживанию, в 	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие №1</p> <p>Практическое занятие №2</p> <p>Практическое занятие №3</p>
<ul style="list-style-type: none"> – проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам; – подавать блюда и напитки под руководством официанта; – проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания; – соблюдать личную гигиену и правила охраны труда. 	<p>том числе при массовых мероприятиях,</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них, – соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности, – выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены, – работать с нормативной документацией. 	<p>Практическое занятие №4</p> <p>Практическое занятие №5</p> <p>Практическое занятие №6</p> <p>Практическое занятие №7</p> <p>Практическое занятие №9</p> <p>Практическое занятие №10</p> <p>Практическое занятие №14</p> <p>Практическое занятие №18</p> <p>Практическое занятие №19</p> <p>Практическое занятие №20</p>
<p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания; 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность 	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Тема 5.1.</p> <p>Тема 5.2.</p> <p>Тема 5.6.</p>

<ul style="list-style-type: none"> – правила личной подготовки официанта к обслуживанию; – правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе; – способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания; – технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами; – характеристика столовой посуды, приборов и столового белья; – правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд; – правила и технику уборки использованной посуды; – правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания; – правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания. 	<p>организаций питания,</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, – назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания, – правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании, – технологии сервировки столов, – методы подачи блюд в организациях питания, – правила и очередность подачи блюд и напитков, – материально-техническая база обслуживания, – информационная база обслуживания, – санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, – правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания. 	<p>Тема 5.7.</p>
--	--	-------------------------

<p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие и прогнозировать потребность в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре, необходимого для сервировки столов; - оценивать качество сервировки столов; - организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов; - осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов; - соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила. 	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать рабочее место, – соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей, – соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса, – подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях, – оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них, – соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности, – выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены, – выполнять предварительную сервировку стола, – выполнять тематическую сервировку стола, – работать с нормативной документацией. 	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие №2 Практическое занятие №3 Практическое занятие №4 Практическое занятие №6 Практическое занятие №7 Практическое занятие №9 Практическое занятие №10 Практическое занятие №15 Практическое занятие №16</p>
<p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов; - технологии сервировки столов; - материально-техническая база обслуживания; - санитарные требования к торговым и производственным 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, – технологии сервировки столов, – материально-техническая база 	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Тема 5.2. Тема 5.5. Тема 5.7. Тема 5.8.</p>

<p>помещения организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; - технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</p>	<p>обслуживания, – информационная база обслуживания, – санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	
<p>Необходимые умения: - соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подачи меню; - предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; - консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - осуществлять приём заказа на блюда и напитки; - размещать заказ потребителя.</p>	<p>Уметь: – выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены, – консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами, – осуществлять прием заказа на блюда и напитки, – принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета, – размещать заказ потребителя.</p>	<p>Тематика практических занятий Практическое занятие №12 Практическое занятие №13 Практическое занятие №27</p>

<p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет; - характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню; - правила сочетаемости напитков и блюд; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания; - информационная база обслуживания; - правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании, - методы подачи блюд в организациях питания, - правила и очередность подачи блюд и напитков, - правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей, - правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов, - санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; - информационная база обслуживания; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, - правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет, - характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню, - правила сочетаемости напитков и блюд, - правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания. 	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Тема 5.2.</p> <p>Тема 5.3.</p> <p>Тема 5.4.</p> <p>Тема 5.6.</p> <p>Тема 5.7.</p> <p>Тема 5.8.</p>
<p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей; 	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> — соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей, 	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие №4</p> <p>Практическое занятие</p>

<p>- контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;</p> <p>- подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами;</p> <p>- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей.</p>	<p>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки,</p> <p>– принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета,</p> <p>– размещать заказ потребителя,</p> <p>– контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол,</p> <p>– подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами,</p> <p>– порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей,</p> <p>– подавать холодные и горячие закуски, первые блюда, вторые горячие блюда, сладкие блюда, фрукты, горячие, безалкогольные и алкогольные напитки.</p>	<p>№18 Практическое занятие №19 Практическое занятие № 20 Практическое занятие №21 Практическое занятие № 22 Практическое занятие № 23</p>
<p>Необходимые знания:</p> <p>- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания;</p> <p>- методы подачи блюд в организациях питания;</p> <p>- правила и очередность подачи блюд и напитков;</p> <p>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>- правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;</p> <p>- виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;</p> <p>- правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов.</p>	<p>Знать:</p> <p>– нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания,</p> <p>– методы подачи блюд в организациях питания,</p> <p>– правила и очередность подачи блюд и напитков,</p> <p>– правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей,</p> <p>– правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов,</p> <p>– правила оформления и передачи заказа на производство, в бар,</p>	<p>Перечень тем, включенных в МДК Тема 5.2. Тема 5.3. Тема 5.4. Тема 5.6. Тема 5.7. Тема 5.8.</p>

	<p>буфет,</p> <ul style="list-style-type: none"> – характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню, – правила сочетаемости напитков и блюд, – правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания. 	
<p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предоставлять счет потребителям организации питания; - проводить расчет с потребителями согласно счету; - соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей; - готовить отчет по выполненным заказам. 	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей, – принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета, – работать с нормативной документацией. 	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие №4</p> <p>Практическое занятие №6</p> <p>Практическое занятие №7</p> <p>Практическое занятие №12</p> <p>Практическое занятие №13</p> <p>Практическое занятие №25</p> <p>Практическое занятие №27</p>
<p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания; - формы расчетов с потребителями организаций питания; - правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов; - правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, – правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании, – материально-техническая база обслуживания, – информационная база обслуживания, – санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; – требования охраны труда, производственной 	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Тема 5.2.</p> <p>Тема 5.4.</p>

	санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, – правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.	
--	--	--

<p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания; - проводить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях; - сервировать столы с учетом вида массового мероприятия; - встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях; - подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях 	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать рабочее место, – соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей, – подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях, – оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них, – соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности, – выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены, – комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок, – готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу, – сервировать столы с учетом вида массового мероприятия, – контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол, – подавать к столу заказанные блюда и напитки разными 	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие №7</p> <p>Практическое занятие №9</p> <p>Практическое занятие №10</p> <p>Практическое занятие №12</p> <p>Практическое занятие №13</p> <p>Практическое занятие №14</p> <p>Практическое занятие №18</p> <p>Практическое занятие №19</p> <p>Практическое занятие № 20</p> <p>Практическое занятие №21</p> <p>Практическое занятие № 22</p> <p>Практическое занятие № 23</p> <p>Практическое занятие № 24</p> <p>Практическое занятие №25</p> <p>Практическое занятие №26</p> <p>Практическое занятие №27</p>
--	---	--

	<p>способами,</p> <ul style="list-style-type: none"> – подавать холодные и горячие закуски, первые блюда, вторые горячие блюда, сладкие блюда, фрукты, горячие, безалкогольные и алкогольные напитки, – обслуживать различные виды банкетов, – работать с нормативной документацией, – подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях. 	
<p>Необходимые знания: - нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность</p>	<p>Знать: – нормативно-правовые акты Российской Федерации</p>	<p>Перечень тем, включенных в МДК Тема 5.1. Тема 5.7.</p>

<p>предприятий питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания; - правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании; - особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях; - правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания. 	<p>Федерации, регулирующие деятельность организаций питания,</p> <ul style="list-style-type: none"> – назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания, – правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании, – технологии сервировки столов, – методы подачи блюд в организациях питания, – правила и 	<p>Тема 5.8.</p>
	<p>очередность подачи блюд и напитков,</p> <ul style="list-style-type: none"> – материально-техническая база обслуживания, – информационная база обслуживания, – санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, – правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания. 	

Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения
ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих»
МДК.05.01 «Выполнение работ по профессиям рабочих — официант»

№ п/п	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых компетенций
1	Тема 5.2. Подготовка к обслуживанию	10	Лекция – установка Тестирование	ПК 5.1, ОК. 1-10
2	Практическое занятие №9	1	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
3	Практическое занятие №10	1	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
4	Тема 5.3. Меню. Карты вин. Коктейльные карты	8	Лекция – визуализация Тестирование	ПК 5.1, ОК. 1-10
5	Практическое занятие №11	1	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
6	Тема 5.4. Обслуживание официантами в зале ресторана	7	Лекция - визуализация	ПК 5.1, ОК. 1-10
7	Практическое занятие №12	1	Деловая игра	ПК 5.1, ОК. 1-10
8	Практическое занятие №13	2	Технология ситуационного анализа	ПК 5.1, ОК. 1-10
9	Практическое занятие №14	2	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
10	Тема 5.5. Сервировка и украшение столов	10	Лекция - визуализация	ПК 5.1, ОК. 1-10
11	Практическое занятие №15	2	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
12	Практическое занятие №16	2	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
13	Практическое занятие №17	2	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
14	Тема 5.6. Подача закусок, блюд и напитков	16	Лекция - визуализация	ПК 5.1, ОК. 1-10
15	Практическое занятие №18	2	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
16	Практическое занятие №19	1	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
17	Практическое занятие № 20	1	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10

18	Практическое занятие №21	1	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
19	Практическое занятие № 22	1	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
20	Практическое занятие № 23	1	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
21	Практическое занятие № 24	1	Ситуационное упражнение	ПК 5.1, ОК. 1-10
22	Тема 5.7. Обслуживание официантами банкетов и приемов	9	Лекция - визуализация	ПК 5.1, ОК. 1-10
23	Тема 5.8. Специальные формы обслуживания потребителей	6	Лекция - визуализация	ПК 5.1, ОК. 1-10
24	Практическое занятие №27	1	Ролевая игра	ПК 5.1, ОК. 1-10

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Чеховский техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
О.В.Москвитина
«30» июня 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.1 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы учебной дисциплины **ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ** Федерального государственного образовательного стандарта (приказ Министерства образования и науки от 05.11.2009 № 535) по специальности среднего профессионального образования **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум»

Разработчик: Вилигурская А.Е., преподаватель общественных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована к утверждению
на заседании ПЦК общеобразовательных дисциплин
протокол № 11 от 22 июня 2020г.
Председатель ПЦК С.Н.Иванова

г. Чехов 2020г.

1

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3-4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5-8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9-10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11-12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «История»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС. Предназначена для изучения специальности **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»** социально-экономический профиль по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Примерная программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы философии» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Базовая часть

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь**:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры будущего гражданина и будущего специалиста;
- определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков;
- определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей
- сформулировать представление об истине и смысле жизни.

- В результате освоения дисциплины студент должен **знать**:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов;

самостоятельная работа обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Курс, семестр	Учебная нагрузка обучающихся (час)						
	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная работа обучающегося	Обязательная аудиторная нагрузка				
			Всего часов	В т.ч.			
				теоретические занятия	Зачетное занятие	практические занятия	курсовая работа (проект) (для СПО)
1	2	3	4	5	6	7	8
4/7	72	24	48	33		15	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета							
Всего	72	24	48	33		15	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы философии»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, домашняя работа, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Предмет философии и ее история		26	
Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии	Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, дискурсивность.	3	2
	Предмет и определение философии		
	Практическое занятие Предмет и определение философии		
	СРС №1: Работа с текстом - Платон «Апология Сократа» Работа с философским словарем: смысл понятий «логика», «философия», «дискурсивность»	4ч	
Тема 1.2. Философия Древнего мира и средневековая философия	Предпосылки философии в Древнем мире (Китай, Индия)	10	2
	Практическое занятие. Философия Древнего Китая и Древней Индии		
	Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель.		2
	Практическое занятие «Философские школы Древней Греции» - тестовое задание		
	Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика		2
	Практическое занятие: «Основные отличия философии Древнего Рима от средневековой европейской философии» - устное задание		
	СРС №2: Работа с текстом: Диоген Лаэртский «О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов» Творческое задание «Философские школы и учение о первоначалах»	1ч 1ч	
Тема 1.3. Философия Возрождения	Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиоризм в теории познания.	5	2

и Нового времени	Практическое занятие: «Особенности философии эпохи Возрождения и Нового времени» - тестовое задание		
	Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма		2
	Практическое занятие: «Основные понятия немецкой классической философии» - работа с философским словарем		
	СРС №3: Составить сравнительную таблицу основных философских систем XVIII – XIX вв (3 – 4) – по выбору учащихся «Отличия рационализма и эмпиризма как философских направлений» Творческое задание: «Почему позитивизм как философия науки появился в XIX в ?	1ч 1ч 2ч	
Тема 1.4. Современная философия	Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм экзистенциализм. Философия бессознательного.	8	
	Практическое занятие: «Основные направления философии XX века» - тестовое задание		
	Практическое занятие: «Философия экзистенциализма и психоанализа» - работа с философским словарем		
	Особенности русской философии. Русская идея.		
	СРС №4 Работа с текстом Э Фромм «Душа человека» Работа с текстом В.С.Соловьева «Русская идея»	2ч 1ч	
Раздел2. Структура и основные направления философии		22	
Тема 2.1. Методы философии и ее внутреннее строение	Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная(Новое время, XX век)	4	2
	Практическое занятие: Этапы философии		
	Методы философии: формально – логический, диалектический, прагматический, системный, и др.. Строение философии и ее основные направления		2
	Методы философии		
	СРС № 5 Эссе «Философская система нашего времени: основные черты»	2ч	
Тема 2.2. Учение о бытии и теория познания	Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного	4	3

	познания.		
	Составление сравнительной таблицы отличий философской, научной и религиозной истин		
	СРС №6: Выполнение индивидуального творческого задания «Современная философская картина мира»	3ч	
Тема 2.3. Этика и социальная философия	Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество.	6	3
	Значение этики		
	Социальная структура общества. Типы общества. Формы развития общества: Ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности.		3
	Выполнение тестовых заданий по вопросам социальной философии Философия о глобальных проблемах современности		
	СРС №7: Работа с текстом : Сенека «Нравственные письма к Луцилию» Подготовка эссе «Россия в эпоху глобализации»	3ч	
Тема 2.4. Место философии в духовной культуре и ее значение	Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки, идеологии.	8	3
	Сравнение философии с другими отраслями науки.		
	Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии		3
	Сопоставление личности философа и его философской системы (любое время)		
	СРС №8	3ч	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета			

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература

Учебные пособия:

Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с. (с хрестоматией).

Дополнительные источники:

1. Анишкин В.Г., Шманева Л.В. Великие мыслители: история и основные направления философии в кратком изложении. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 337 с.
2. Балашов В.Е. Занимательная философия. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К». 2008. – 172 с.
3. Кохановский В.П., Матяш Т.П., Яковлев В.П., Жаров Л.В. Основы философии: учебное пособие для сред. спец. учеб. заведений. - Ростов н/Д.: Феникс. 2010. – 315 с.
4. Краткий философский словарь/под ред. А.П.Алексеева. – М.: РГ – Пресс. 2010. – 496 с.
5. Скирбекк Г. История философии: Учебное пособие/ Пер. с англ. В.И.Кузнецова. – М.: Гуманитарно – издательский центр Владос. 2008. – 799 с.

Дополнительные оригинальные источники:

1. Диоген Лаэртский. О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов. – М.: Мысль. 1986. – 574 с.
2. Древнеиндийская философия / Сост. В.В. Бродов. - М.: Мыслб.1972. – 343 с.
3. Древнекитайская философия: В 2 – х т. - М.: Мысль. 1972

4. Лосский Н.О. История русской философии. – М.: Советский писатель. 1991. – 480 с.
5. Сенека Л.А. Нравственные письма Луцилию. – М.: Наука. 1977. – 383 с.
6. Фромм Э. Душа человека. – М.: Республика. 1992. – 430 с.

Интернет ресурсы

www.alleg.ru/edu/philos1.htm

ru. Wikipedia.org/wiki/Философия

www.diplom-inet.ru/resursfil

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры будущего гражданина и будущего специалиста; - определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков; - определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей - сформулировать представление об истине и смысле жизни. 	<ul style="list-style-type: none"> - домашние задания проблемного характера; - практические задания по работе с оригинальными текстами; - подготовка и защита групповых заданий - подготовка и защита индивидуальных заданий - тестовые задания по соответствующим темам - контрольные работы
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные категории и понятия философии; - роль философии в 	<ul style="list-style-type: none"> - контрольные работы - тестовые задания - устные ответы - накопительная оценка - мониторинг роста творческой самостоятельности и

<p>жизни человека и общества;</p> <ul style="list-style-type: none"> -основы философского учения о бытии; -сущность процесса познания; -основы научной, философской и религиозной картин мира; -об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; -о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. 	<p>навыков получения нового знания обучающимися</p>
--	---

Разработчики:

(занимаемая должность)

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Чеховский техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
О.В.Москвитина
« 30 » июня 2020г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.2 ИСТОРИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы учебной дисциплины ИСТОРИЯ Федерального государственного образовательного стандарта (приказ Министерства образования и науки от 05.11.2009 № 535) по специальности среднего профессионального образования **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум»

Разработчик: Вилигурская А.Е., преподаватель общественных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована к утверждению
на заседании ПЦК общеобразовательных дисциплин
протокол № 11 от 26 июня 2020г.
Председатель ПЦК С.Н.Иванова

г. Чехов 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3-6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7-14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15-16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «История»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС. Предназначена для изучения специальности **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»** социально-экономический профиль по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Примерная программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «История» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

Основу рабочей программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

Особенность изучения истории как учебного предмета заключается в увеличении глубины рассмотрения тем, в увеличении доли самостоятельной работы обучающихся, различных форм творческой работы (подготовки и защиты рефератов, проектов).

Содержание учебного материала структурировано по проблемно-хронологическому или проблемному принципу с учетом полученных обучающимися знаний и умений в общеобразовательной школе.

Так, учебный материал по истории России подается в контексте всемирной истории. Отказ от «изоляционизма» в изучении истории России позволяет формировать у обучающегося целостную картину мира, глубже проследивать исторический путь страны в его своеобразии и сопричастности к развитию человечества в целом. Кроме того, предлагается интегрированное изложение отечественной и зарубежной истории, преемственность и сочетаемость учебного материала «по горизонтали». Объектом изучения являются основные ступени историко-цивилизационного развития России и мира в целом. Раскрываются не только внутренние, но и внешние факторы, влиявшие на развитие страны. Сравнительный анализ позволяет сопоставить социальные, экономические и ментальные структуры, политические и правовые системы, культуру и повседневную жизнь России и зарубежных стран.

Особое значение придается роли нашей страны в контексте мировой истории XX—XXI вв.

Значительная часть материала посвящена роли географической среды и климата, путей и средств сообщения, особенностям организации поселений и жилищ, одежды и питания, то есть тому, что определяет условия жизни

людей. Обращается внимание на формы организации общественной жизни (от семьи до государства) и «механизмы» их функционирования. Знакомство с религиозными и философскими системами осуществляется с точки зрения «потребителя», то есть общества их исповедующего, показывается, как та или иная религия или этическая система определяла социальные ценности общества.

Важное значение придается освещению «диалога» цивилизаций, который представлен как одна из наиболее характерных черт всемирно-исторического процесса XIX—XXI вв. Подобный подход позволяет избежать дискретности и в изучении новейшей истории России.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **воспитание** гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;
- **развитие** способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами; развитие у обучающихся широкого **круга компетентностей** - социально-адаптивной (гражданственной), когнитивной (познавательной), информационно-технологической, коммуникативной.
- **освоение** систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;
- **овладение** умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;
- **формирование** исторического мышления - способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

эффективность и качество.

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

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

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально - экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности;
- о роли науки, культуры и р- основные направления ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности;
- роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 72 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов;
- самостоятельная работа обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Курс, семестр	Учебная нагрузка обучающихся (час)						
	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная работа обучающегося	Обязательная аудиторная нагрузка				
			Всего часов	в т.ч.			
				теоретические занятия	Зачетное занятие	практические занятия	курсовая работа (проект) (для СПО)
1	2	3	4	5	6	7	8
2/1	72	24	48	32		16	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета							
Всего	72	24	48	32		16	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «История»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
ОГСЭ.02 История		72ч	
Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.)		18	
Тема 1.1 Направления развития стран Европы на рубеже веков.	Содержание учебного материала Развитие стран Европы, Америки, Азии и Африки в XX-XXI вв. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии национальной и социально-экономической политики. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира». СССР в 1961-1991 годы. Распад Великой державы.	2	2-3
	Самостоятельная работа обучающихся: доклад «Личности СССР 1961-1991»	2ч	
Тема 1.2. Роль России в международных отношениях конца XX-XXI вв.	Содержание учебного материала. Политическая и социально-экономическое положение России в международных отношениях конца XX-XXI вв. Образование Российской Федерации. Россия – суверенное государство: приобретения и потери	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: презентация «Внешняя политика России в к. XX-XXI»	3ч	
Тема 1.3 Биполярная система международных отношений. «Новое мышление»	Содержание учебного материала Система международных отношений после второй мировой войны. Борьба двух супер(сверх) держав. Поражение СССР в «холодной войне» Изменение систем взглядов, начало демократизации бывших советских государств по американскому образцу.	2	2

Тема 1.4 Мир во второй половине XX в. Политика США. Солдатский билль о правах	Содержание учебного материала . Страны Европы, Азии и Африки во второй половине XX в. Внешняя политика США в1990-х годах XX в. Демократические поправки в конституции США.	2	1
	Самостоятельная работа учащихся: доклад «Содержание солдатского билля о правах»	3ч	
Тема 1.5 Внутренняя и внешняя политика Великобритании в годы правления М. Тэтчер. Ирландский вопрос	Содержание учебного материала. Социальные реформы М. Тэтчер. Отношения Англии с Россией в период премьерства «Железной леди». Проблема Северной Ирландии	2	2
Тема1. 6 Объединение Германии. ФРГ. Бундестаг.	Содержание учебного материала Процесс воссоединения германских земель. Гельмут Коль, канцлер объединивший Германию. Отношения Германии с Россией в начале нового столетия	2	2
Тема1.7 Политика Франции и Италии во второй половине XX-XXIвв.	Содержание учебного материала. Пятая Республика в период правления Шарля де Голля. Алжирская независимость от Франции. Политика Ж. Ширака, Н. Саркози и Ф. Олланда. Сравнительная характеристика правления президентов. Особенность развития итальянской политики. С. Берлускони.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Анализ политического и экономического развития Франции и Италии	4ч	
Тема 1.8 Развитие стран Азии и Африки в XX- XXIвв.	Содержание учебного материала. Процесс демократизации восточных стран. Экономическое и политическое развитие Северной и Южной Кореи. Специфическая борьба с коррупцией в Китае. Индо-пакистанский конфликт. Причины и пути решения.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: анализ деятельности современных политических лидеров (Индии, Китая, Японии)	2ч	

Тема 1.9 Иран в период от «Беллой» до «Исламской» революции. Приход к власти в Турции «Кемалистов»	Содержание учебного материала. Революции в Иране и Турции. Их особенность. Аятолла Хомейни как лидер исламской революции в Иране Распад Османской империи и создание современной Турции. Мустафа Кемаль Ататюрк-основатель современной Турции.	2	
	Самостоятельная работа учащихся: презентация «Биография М. Ататюрка»	2ч	
Раздел II. Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в.		6	
Тема 2.1 Конфликты стран на рубеже веков(XX-XXIвв.)	Содержание учебного материала: Социально-политическое развитие стран Европы и Азии. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР. Самостоятельная работа для учащихся: Предложите (в объеме 2-3 стр.) проект внешнеполитического курса СССР на 1985-1990 гг., альтернативного «новому мышлению». Соберите подборку фотодокументов, иллюстрирующих события «балканского кризиса» 1998-2000 гг. Можно ли считать проблемы Ольстера в Великобритании, Басков с Испании, Квебека в Канаде и пр. схожими с проблемами на территории СНГ – в Приднестровье, Абхазии, Северной Осетии, Нагорном Карабахе и др. Ответ обосновать.	6	
		4ч	2-3
Раздел III Основные процессы политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира		14	

Тема 3.1 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве.	Содержание учебного материала. Создание СНГ. Цели и результаты России и СНГ: динамика отношений в конце XX-начале XXIV. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией . Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.	4	2-3
Тема 3.2 Россия и мировые интеграционные процессы	Содержание учебного материала Россия в современном мире (социально-экономические, политические аспекты) Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.	4	2-3
	Самостоятельная работа учащихся: анализ вопроса, основываясь на данные СМИ: «Роль России в мировом сообществе»	2ч	

Тема 3.3 Создание Российская федерация. От Б. Ельцина до В. Путина	Содержание учебного материала .Россия в период правления Б.Н. Ельцина Приход к Власти В.В. Путина. Стабилизация общества. Реформы Д.А. Медведева. Изменение президентского срока правления.	2	
Тема 3.4 Современная политика Великобритании и США	Содержание учебного материала .Политическое и социально-экономическое развитие США. Дж. Буш мл. и Б. Обама. Общее отличительное в политике президентов. Отношения Британии с Россией.	2	
Тема 3.5 Внешняя и внутренняя политика ФРГ. Политика «Западных» стран на «Востоке»	Содержание учебного материала А. Меркель и ее социальные реформы. Отношения Германии с Россией в современном мире. Позиции Германии по вопросу «демократизации Востока»	2	
Раздел IV Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций		6	2

Тема 4.1 Возникновение надгосударственных организаций	Содержание учебного материала Дата и причины возникновения: ООН, ЕС, ЕЭС, НАТО, ВТЭО, СНГ и др. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. Российская Федерация в планах международных организаций: военно - политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.	6	
Раздел V Роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций		2	
Тема 5.1	Содержание учебного материала .Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.	2	2-3
	Самостоятельная работа учащихся: доклад «Значение науки и образования в современном мире»	2ч	
Раздел VI Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения		2	
Тема 6.1	Содержание учебного материала Основные правовые документы демократических стран Международные правовые документы и акты. Документ о правах человека(1948г.). Документ о правах ребенка(1989г.)	2	2-3
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.		

Всего:	<i>72ч</i> <i>С.Р: 24.</i>	
---------------	-------------------------------	--

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «История»;

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература

Учебные пособия:

Артемов В.В., Лубченко Ю.Н. История: учеб. для студ. Учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.1/В.В.Артемов,Ю.Н.Лубченков.-6е. изд.,стер.,-М.: Издательский дом «Академия»,2019.-352 с. : ил.

Артемов В.В., Лубченко Ю.Н. История: учеб. для студ. Учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2/В.В.Артемов,Ю.Н.Лубченков.-6е. изд.,стер.,-М.: Издательский дом «Академия»,2019.-352 с. : ил.

Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: дидактические материалы. Москва. Издательский центр «Академия»,2019.

Интернет-ресурсы:

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru/>

Российский общеобразовательный портал. Коллекция исторических документов <http://historydoc.edu.ru/>

Универсальная научная энциклопедия «Кругосвет» <http://www.krugosvet.ru/>

Дополнительная литература

1. Политическая история России. От Смутного времени до Беловежской Пуши / Ш.М. Мунчаев, В.М. Устинов. - 2-е изд., пересмотр. - М.: НОРМА, 2009. - 736 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=178074> (дата обращения 25.05.14).- Режим доступа: ограниченный по логину и паролю

2. История: Учебное пособие / П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев, Е.В. Шевелева. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 528 с.
<http://znanium.com/bookread.php?book=241038> (дата обращения 25.05.14).- Режим доступа: ограниченный по логину и паролю
3. Сапожникова Н.Д. История России с древнейших времен до наших дней [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Н. Д. Сапожникова. - Екатеринбург: ФГАО ВПО "Рос. гос. проф.- пед. ун-т", 2013. - 500

[с://http://window.edu.ru/resource/525/79525/files/Sapozhnikova_Istoriya.pdf](http://window.edu.ru/resource/525/79525/files/Sapozhnikova_Istoriya.pdf)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения семинарских занятий, обязательного тестирования, заслушивания сообщений, докладов, итогового тестирования, выполнения студентами индивидуальных заданий, дифференцированного зачёта.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Ориентироваться в современной экономической и культурной ситуации в России и мире. Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых, социально-экономических, политических и культурных проблем	Внеаудиторная самостоятельная работа, рефераты, презентации
Знать:	
Основные направления развития регионов мира и стран во второй половине 20-начале 21 вв. Сущность и причины мировых, региональных и локальных конфликтов второй половины 20-начале 21 вв. Назначение ООН, НАТО, ЕС, ОПЕК, ЮНЕСКО, ВТО, АСЕАН и др. организаций и союзов. События и даты истории начала 21 века	Тестирование, индивидуальные задания, составления словаря терминов, хронологического словаря, презентации

Разработчики:

_____ (занимаемая должность)

_____ (подпись)

_____ (инициалы, фамилия)

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Чеховский техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
О.В. Москвитина
«30» июня 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.3 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК Федерального государственного образовательного стандарта (приказ Министерства образования и науки от 05.11.2009 №535) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум» СП-2

Разработчик: Иванова И.В., преподаватель иностранного языка

Рассмотрена и рекомендована к утверждению
на заседании ПЦК общеобразовательных дисциплин
протокол № 11 от 22 июня 2020г.
Председатель ПЦК С.Н. Иванова С.Н. Иванова

Чехов - 2020

1

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

стр.
3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям НПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

говорение

– вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;

– рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;

– создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

аудирование

– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

– понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

– оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней;

чтение

– читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

письменная речь

– описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;

– заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;

– использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;
- языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;
- новые значения изученных глагольных форм (видовременных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;
- лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;
- тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям НПО и специальностям СПО;

4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 249 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 166 часов; самостоятельной работы обучающегося 83 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	249
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	166
в том числе:	
лабораторные работы	31
практические занятия	135
контрольные работы	2
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	83
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	*
.....	*
.....	*
Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии (реферат, расчетно-графическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа и т.п.).	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

Английский язык

		Содержание учебного материала.		
Тема 1.1 Научно-технический прогресс в нашей жизни. Интернет.	1	Научно-технический прогресс. Лексический материал: Internet, laptop, mobile phone, to browse, to download, computer и т.д. Грамматический материал предыдущих уроков.	<i>I</i>	**
	Контрольная работа: письменный опрос.		<i>I</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.		<i>I</i>	
		Содержание учебного материала.		
Тема 1.59 Плюсы и минусы современных технологий. Компьютерные игры, за и против.	1	Научно-технический прогресс. Лексический материал: Internet, laptop, mobile phone, to browse, to download, computer и т.д. Грамматический материал предыдущих уроков.	<i>I</i>	**
	Контрольная работа: письменный опрос.		<i>I</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.		<i>I</i>	
		Содержание учебного материала.		
Тема 1.60 Общение в соц. сетях. Составление диалогов.	1	Научно-технический прогресс. Лексический материал: Internet, laptop, mobile phone, to browse, to download, computer и т.д. Грамматический материал предыдущих уроков.	<i>I</i>	**
	Контрольная работа: тестирование по лексическому и грамматическому материалу.		<i>I</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.		<i>I</i>	
		Содержание учебного материала.		
Тема 1.61 Урок закрепления пройденного материала. Урок чтения.	1	Научно-технический прогресс. Лексический материал: Internet, laptop, mobile phone, to browse, to download, computer и т.д. Грамматический материал предыдущих уроков.	<i>I</i>	**
	Контрольная работа: письменный опрос.		<i>I</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.		<i>I</i>	
		Содержание учебного материала.		
Тема 1.62 Обобщение и повторение. Контроль лексики и грамматики.	1	Научно-технический прогресс. Лексический материал: Internet, laptop, mobile phone, to browse, to download, computer и т.д. Лексический и грамматический материал предыдущих уроков.	<i>I</i>	**
	Контрольная работа: письменный опрос.		<i>I</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.		<i>I</i>	
		Содержание учебного материала.		
Тема 1.63	1	Человек и природа. Проблемы экологии. Лексический материал: facility, plumbing facilities, environment,	<i>I</i>	**

Человек и природа. Экологические проблемы.		to pollute, noise, vehicle, to live in harmony and peace, community, rush, to keep up with, to face, to supply, traffic accidents, skyscrapers, traffic, technology, danger, species, to hunt, to damage и т.д.		
		Контрольная работа: письменный опрос.	<i>1</i>	
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания. Содержание учебного материала.	<i>1</i>	
Тема 1.64 Животные в опасности. Кто спасет нашу планету?	1	Человек и природа. Проблемы экологии. Лексический материал: facility, plumbing facilities, environment, to pollute, noise, vehicle, to live in harmony and peace, community, rush, to keep up with, to face, to supply, traffic accidents, skyscrapers, traffic, technology, danger, species, to hunt, to damage и т.д. Грамматический материал: указательные местоимения и наречия времени и места в косвенной речи. Reading: Animals in danger.	<i>1</i>	**
		Контрольная работа: письменный опрос.	<i>1</i>	
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания. Содержание учебного материала.	<i>1</i>	
Тема 1.65 Изменения климата. Погода и погодные аномалии.	1	Человек и природа. Проблемы экологии. Лексический материал: facility, plumbing facilities, environment, to pollute, noise, vehicle, to live in harmony and peace, community, rush, to keep up with, to face, to supply, traffic accidents, skyscrapers, traffic, technology, danger, species, to hunt, to damage и т.д. Грамматический материал: указательные местоимения и наречия времени и места в косвенной речи. Reading: Animals in danger.	<i>1</i>	**
		Контрольная работа: тестирование по лексическому и грамматическому материалу.	<i>1</i>	
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания. Содержание учебного материала.	<i>1</i>	
Тема 1.66 Твой вклад в будущее планеты. Составление диалогов.	1	Лексический и грамматический материал предыдущих уроков.	<i>1</i>	**
		Контрольная работа: письменный опрос.	<i>1</i>	
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания. Содержание учебного материала.	<i>1</i>	
Тема 1.67 Урок повторения и обобщения. Контроль лексики и грамматики.	1	Лексический и грамматический материал предыдущих уроков.	<i>1</i>	**
		Контрольная работа: письменный опрос.	<i>1</i>	
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.	<i>1</i>	
2.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		Содержание учебного материала.	78	
Тема 2.1 Деловое общение. Переговоры.	1	Деловое общение. Деловая переписка. Форма делового письма. Электронное письмо. Знакомство с правилами делового общения, с особенностями деловой переписки. Правила составления электронных писем. Речевой материал: Dear Sir, with kind regards, as soon as possible, kindly ask you, to inform you that..	<i>1</i>	**

		deadline etc.		
		Контрольная работа: письменный опрос.		I
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.		I
		Содержание учебного материала.		
Тема 2.2 Отношения внутри коллектива. Разрешение конфликтных ситуаций.	1	Деловое общение. Деловая переписка. Форма делового письма. Электронное письмо. Знакомство с правилами делового общения, с особенностями деловой переписки. Правила составления электронных писем. Речевой и грамматический материал прошлых уроков. Учимся составлять резюме, описываем свои проф. навыки и умения. Составление диалогов.		I **
		Контрольная работа: письменный опрос.		I
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.		I
		Содержание учебного материала.		
Тема 2.3 Деловая переписка. Форма делового письма.	1	Деловое общение. Деловая переписка. Форма делового письма. Электронное письмо. Знакомство с правилами делового общения, с особенностями деловой переписки. Правила составления электронных писем. Речевой и грамматический материал прошлых уроков. Повторение грамматического материала: неправильные глаголы.		I **
		Контрольная работа: письменный опрос.		I
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.		I
		Содержание учебного материала.		
Тема 2.4 Электронное письмо. Пишем письмо деловому партнеру.	1	Деловое общение. Деловая переписка. Форма делового письма. Электронное письмо. Знакомство с правилами делового общения, с особенностями деловой переписки. Правила составления электронных писем. Речевой и грамматический материал прошлых уроков. Повторение грамматического материала: указательные местоимения.		I **
		Контрольная работа: тестирование по лексическому и грамматическому материалу.		I
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.		I
		Содержание учебного материала.		
Тема 2.5 Урок обобщения и повторения. Контроль лексики и грамматики.	1	Деловое общение. Деловая переписка. Форма делового письма. Электронное письмо. Знакомство с правилами делового общения, с особенностями деловой переписки. Правила составления электронных писем. Речевой и грамматический материал прошлых уроков. Повторение грамматического материала: указательные местоимения.		I **
		Контрольная работа: письменный опрос.		I
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.		I
		Содержание учебного материала.		
Тема 2.6 Этикет. Правила поведения в официальной и неофициальной обстановке.	1	Деловое общение. Деловая переписка. Форма делового письма. Электронное письмо. Знакомство с правилами делового общения, с особенностями деловой переписки. Правила составления электронных писем. Речевой и грамматический материал прошлых уроков. Повторение грамматического материала: указательные местоимения. Правила этикета.		I **
		Контрольная работа: письменный опрос.		I
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.		I
		Содержание учебного материала.		
Тема 2.7	1	Речевой и грамматический материал прошлых уроков.		I **

Дресс-код. Подбираем офисный стиль.		Составление диалогов. Обобщение и повторение.		
		Контрольная работа: тестирование по лексическому и грамматическому материалу.	<i>I</i>	
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.	<i>I</i>	
		Содержание учебного материала.		
Тема 2.8 Знакомство с правилами этикета англоговорящих стран. Приветствие, прощание.	1	Правила этикета (пунктуальность, подарки, одежда, угощение, общепринятые правила поведения и темы для разговора; запретные темы; продолжительность визита, прощание и уход). знакомство с особенностями речевого этикета в странах изучаемого языка (форма вежливого отказа). Речевой материал предыдущих уроков. Составление диалогов	<i>I</i>	**
		Контрольная работа: письменный опрос.	<i>I</i>	
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.	<i>I</i>	
		Содержание учебного материала		
Тема 2.9 Телефонные переговоры. Правила поведения во время делового обеда.	1	Правила этикета (пунктуальность, подарки, одежда, угощение, общепринятые правила поведения и темы для разговора; запретные темы; продолжительность визита, прощание и уход). знакомство с особенностями речевого этикета в странах изучаемого языка (форма вежливого отказа). Речевой материал предыдущих уроков. Составление диалогов	<i>I</i>	**
		Контрольная работа: письменный опрос.	<i>I</i>	
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.	<i>I</i>	
		Содержание учебного материала		
Тема 2.10 Правила этикета (пунктуальность, подарки, угощения). Повторение лексики, составление диалогов.	1	Правила этикета (пунктуальность, подарки, одежда, угощение, общепринятые правила поведения и темы для разговора; запретные темы; продолжительность визита, прощание и уход). знакомство с особенностями речевого этикета в странах изучаемого языка. Речевой материал предыдущих уроков. Составление диалогов.	<i>I</i>	**
		Контрольная работа: письменный опрос.	<i>I</i>	
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.	<i>I</i>	
		Содержание учебного материала		
Тема 2.11 Исторические памятники. Чудеса света.	1	Исторические памятники. Чудеса света. Лексический материал: wonders of the world, ancient, temple, unique, the Hanging Gardens, ivory, marble, to date back, skilled, excavations, to reveal, the Colossus of Rhodes, pilgrim, to be deserted и т.д. Грамматический материал: условные предложения, союзы, используемые в придаточных условия..	<i>I</i>	**
		Контрольная работа: письменный опрос.	<i>I</i>	
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.	<i>I</i>	
		Содержание учебного материала		
Тема 2.12 Храм Артемиды в Эфесе.	1	Исторические памятники. Чудеса света. Лексический материал: wonders of the world, ancient, temple, unique, the Hanging Gardens, ivory, marble, to date back, skilled, excavations, to reveal, the Colossus of Rhodes, pilgrim, to be deserted и т.д. Грамматический материал: условные предложения, союзы, используемые в придаточных условия.	<i>I</i>	**

Чтение текста.		Reading: The temple of Artemis at Ephesus		
		Контрольная работа: письменный опрос.	<i>1</i>	
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.	<i>1</i>	
		Содержание учебного материала		
Тема 2.13 Условные предложения. Союзы в придаточных условия.	1	Исторические памятники. Чудеса света. Лексический материал: wonders of the world, ancient, temple, unique, the Hanging Gardens, ivory, marble, to date back, skilled, excavations, to reveal, the Colossus of Rhodes, pilgrim, to be deserted и т.д. Грамматический материал: условные предложения, союзы, используемые в придаточных условия. Reading: The temple of Artemis at Ephesus	<i>1</i>	**
		Контрольная работа: тестирование по лексическому и грамматическому материалу.	<i>1</i>	
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.	<i>1</i>	
		Содержание учебного материала		
Тема 2.14 Самые знаменитые исторические места планеты. Я мечтаю побывать в	1	Речевой и грамматический материал прошлых уроков. Составление диалогов. Обобщение и повторение.	<i>1</i>	**
		Контрольная работа: тестирование по лексическому и грамматическому материалу.	<i>1</i>	
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.	<i>1</i>	
		Содержание учебного материала		
Тема 2.15 Урок обобщения и повторения. Контроль лексики и грамматики.	1	Речевой и грамматический материал прошлых уроков. Обобщение и повторение.	<i>1</i>	**
		Контрольная работа: тестирование по лексическому и грамматическому материалу.	<i>1</i>	
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.	<i>1</i>	
		Содержание учебного материала		
Тема 2.16 Финансовые учреждения. Банковские услуги.		Финансовые учреждения. Банковские услуги. Лексический материал: bank, invest, investment, provide, supply customer, purchase, buyer, pledge, guarantee, earn, transfer, pay off, payment, debt, exchange rate, losses, insurance, trade, market, retail sale, import и т.д.	<i>1</i>	**
		Контрольная работа: тестирование по лексическому и грамматическому материалу.	<i>1</i>	
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.	<i>1</i>	
		Содержание учебного материала		
Тема 2.17 Банковские термины. Составление диалогов.		Финансовые учреждения. Банковские услуги. Лексический материал: bank, invest, investment, provide, supply customer, purchase, buyer, pledge, guarantee, earn, transfer, pay off, payment, debt, exchange rate, losses, insurance, trade, market, retail sale, import и т.д. Повторение грамматического материала предыдущих уроков.		**
		Контрольная работа: тестирование по лексическому и грамматическому материалу.	<i>1</i>	
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.	<i>1</i>	
		Содержание учебного материала		
Тема 2.18 Банки в России и за рубежом. Чтение текста.		Финансовые учреждения. Банковские услуги. Лексический материал: bank, invest, investment, provide, supply customer, purchase, buyer, pledge, guarantee, earn, transfer, pay off, payment, debt, exchange rate, losses, insurance, trade, market, retail sale, import и т.д. Повторение грамматического материала предыдущих уроков.	<i>1</i>	**
		Контрольная работа: тестирование по лексическому и грамматическому материалу.	<i>1</i>	

	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.		
	Содержание учебного материала		
Тема 2.19 Урок повторения и обобщения. Практическое занятие.	Речевой и грамматический материал прошлых уроков.	<i>I</i>	
	Контрольная работа: тестирование по лексическому и грамматическому материалу.		
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.		
Тема 2.20 Английский язык в деловом мире.	Деловая речевая этика. Лексический материал: clerk, labour, necessary, demand, international, administration, official, business, commerce, technology. Развитие навыков поискового чтения. Развитие навыков диалогической речи.		
Тема 2.21 Выбор профессии.	Профорентация, важность выбора. Лексический материал: to choose, to make a choice, rather then, opportunity, enterprise, to qualify for, level of education, experience, gain, sufficient.		
	Контрольная работа: тестирование по лексическому и грамматическому материалу.		
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.		
Тема 2.21 Разные системы образования.	Образование в Британии и России. Лексический материал: the General Certificate of Secondary Education, Bachelor, doctor's degree, master's degree, studies, trainee, vocation, vocational training.		
Тема 2.22 Гостиничный бизнес.	Основные понятия о сути и иерархии. Лексический материал: to book, in advance, receptionist, sign in/register/check in, porter/bell-boy, show up, charge, bill, bell captain, bellhop, to usher, crew.		
Тема 2.23 Деловые и туристические поездки.	Все о путешествиях и способах передвижения. Лексический материал: to go on business, change the scene, all over the world, advantage, booking-office, boarding card, business trip, tags, to depart, traveler's cheque. Контрольная работа: тестирование по лексическому и грамматическому материалу.		
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания.		
Тема 2.24 Российская Федерация.	Географическое положение, государственное и политическое устройство. Лексический материал: occupy, surface, border on, former, inhabit, constituent entities, raw materials, lowland, down, desert, vast, boundary.		
Тема 2.25 Менеджмент.	Подробное знакомство с подробностями профессии. Лексический материал: regardless of, scope, foreman, decision making, replete, day-in-day management, board, chairman, catering.		
Тема 2.26 Законодательные системы.	Разные профессии в юриспруденции, принципы работы. Лексический материал: code of laws, legal system, safeguard, Magna Carta, protection, trial by jury, case, counsel, court, judge, legislation, defend, human rights.		
Тема 2.20 Контроль лексики и грамматики. Дифференцированный зачет.	Речевой и грамматический материал прошлых уроков.		**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета английского языка.

Оборудование учебного кабинета: наличие необходимого количества учебников, словарей, плакаты, грамматические таблицы.

Технические средства обучения: компьютер или ноутбук, экран, кассетный магнитофон, лингафонное оборудование, компакт-диски.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Для студентов.

1. Безкоровайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2014.

2. Безкоровайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. — М., 2015.

3. Н.Н.Колесникова, Г.В.Данилова, Л.Н.Девяткина Английский язык для менеджеров. English for Managers: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. 3-е издание — М., 2014.

Для преподавателей.

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

3. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014г. №1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

5. Гальскова Н.Д., Гез Н. И. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика. — М., 2014.
6. Горлова Н. А. Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. — М., 2013.
7. Зубов А. В., Зубова И. И. Информационные технологии в лингвистике. — М., 2012.
8. Ларина Т. В. Основы межкультурной коммуникации. – М., 2015
9. Щукин А. Н., Фролова Г. М. Методика преподавания иностранных языков. — М., 2015.

Дополнительные источники:

1. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский. – М.: Эксмо, 2008.
2. Осечкин В.В., Романова И.А. Англо-русский учебный словарь по экономике и бизнесу. – М.: Феникс, 2008.
3. Лисовский Ф.В.. Новый англо-русский словарь по радиоэлектронике: в 2 кн. – М.: РУССО; Лаборатория Базовых Знаний, 2005.
4. Большой англо-русский политехнический словарь: в 2 т. – М.: Харвест, 2004.
5. Англо-русский толковый словарь по вычислительной технике. – М.: ЭКОМ Паблишерз; Бином. Лаборатория знаний, 2007.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Диалогическая речь	<ul style="list-style-type: none"> • Создание ситуаций для вступления в диалог. • Спонтанный диалог. • Подготовленный диалог. • Диалог по аналогии. • Беседа.
Монологическая речь	<ul style="list-style-type: none"> • Подготовленное сообщение. • Сообщение в рамках беседы. • Создание презентаций
Аудирование	<ul style="list-style-type: none"> • Ответы на вопросы по содержанию прослушанного. • Тестовые задания. • Продолжение истории. • Извлечение требуемой информации. • Краткий пересказ услышанного.
Чтение	<ul style="list-style-type: none"> • Поиск необходимой информации. • Ответы на вопросы по содержанию прослушанного. • Тестовые задания.

	<ul style="list-style-type: none"> • Продолжение истории. • Извлечение требуемой информации. • Краткий пересказ услышанного
Письмо	<ul style="list-style-type: none"> • Сочинение. • Изложение основных фактов /тезисов. • Создание презентаций. • Заполнение анкет, резюме.
Лексические и грамматические единицы	<ul style="list-style-type: none"> • Словарный диктант. • Подстановочные задания. • Продолжение реплики. • Выбор верной формы из предложенных. • Тестовые задания.

Характеристика основных видов учебной деятельности студентов.

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Виды речевой деятельности	
Аудирование	<p>Выделять наиболее существенные элементы сообщения. Извлекать необходимую информацию. Отделять объективную информацию от субъективной. Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи. Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием. Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы. Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его. Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста. Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного</p>
Говорение: монологическая речь	<p>Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией. Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения. Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации. Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное. Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста. Составлять вопросы для интервью. Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам</p>
диалогическая речь	<p>Уточнять и дополнять сказанное. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Соблюдать логику и последовательность высказываний.</p>

	<p>Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи.</p> <p>Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения.</p> <p>Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера. Проводить интервью на заданную тему. Запрашивать необходимую информацию.</p> <p>Задавать вопросы, пользоваться переспросами.</p> <p>Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами.</p> <p>Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор.</p> <p>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</p> <p>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</p> <p>Концентрировать и распределять внимание в процессе общения.</p> <p>Быстро реагировать на реплики партнера.</p> <p>Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи</p>
чтение: просмотровое	<p>Определять тип и структурно-композиционные особенности текста.</p> <p>Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным</p>
поисковое	<p>Извлекать из текста наиболее важную информацию.</p> <p>Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям.</p> <p>Находить фрагменты текста, требующие детального изучения.</p> <p>Группировать информацию по определенным признакам</p>
ознакомительное	<p>Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).</p> <p>Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему</p>
изучающее	<p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.</p> <p>Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря.</p> <p>Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему.</p> <p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.</p> <p>Отделять объективную информацию от субъективной.</p> <p>Устанавливать причинно-следственные связи.</p> <p>Извлекать необходимую информацию. Составлять реферат, аннотацию текста. Составлять таблицу, схему с использованием</p>

	информации из текста
Письмо	<p>Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы.</p> <p>Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств.</p> <p>Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера). Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем. Запрашивать интересующую информацию.</p> <p>Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными.</p> <p>Составлять резюме. Составлять рекламные объявления.</p> <p>Составлять описания вакансий. Составлять несложные рецепты приготовления блюд. Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации.</p> <p>Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др.</p> <p>Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции).</p> <p>Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика.</p> <p>Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, беседах, совещаниях, переговорах).</p> <p>Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии.</p> <p>Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил). Готовить текст презентации с использованием технических средств</p>
Речевые навыки и умения	
Лексические навыки	<p>Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.</p> <p>Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях.</p> <p>Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте (first(ly), second(ly), finally, at last, on the one hand, on the other hand, however, so, therefore и др.).</p> <p>Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним или антоним (например, plump, big, но не fat при описании чужой внешности; broad/wide avenue, но broad shoulders; healthy — ill(BrE), sick(AmE)).</p> <p>Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические единицы.</p> <p>Определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования в английском языке (аффиксация,</p>

	<p>конверсия, заимствование).</p> <p>Различать сходные по написанию и звучанию слова.</p> <p>Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов.</p> <p>Определять происхождение слов с помощью словаря (Olympiad, gum, piano, laptop, computer и др.).</p> <p>Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры (G8, UN, EU, WTO, NATO и др.)</p>
Грамматические навыки	<p>Знать основные различия систем английского и русского языков: наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку</p> <ul style="list-style-type: none"> • (артикли, герундий и др.); <p>различия в общих для обоих языков грамматических явлениях</p> <ul style="list-style-type: none"> • (род существительных, притяжательный падеж, видовременные формы, построение отрицательных и вопросительных предложений, порядок членов предложения и др.). <p>Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.).</p> <p>Формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы).</p> <p>Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основные морфологические формы и синтаксические конструкции в зависимости от ситуации общения (например, сокращенные формы, широко употребительные в разговорной речи и имеющие ограниченное применение в официальной речи).</p> <p>Знать особенности грамматического оформления устных и письменных текстов; уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения.</p> <p>Различать сходные по форме и звучанию грамматические явления (например, причастие II и сказуемое в Past Simple, причастие I и герундий, притяжательное местоимение и личное местоимение + is в сокращенной форме при восприятии на слух: his — he's и др.).</p> <p>Прогнозировать грамматические формы незнакомого слова или конструкции, зная правило их образования либо сопоставляя с формами известного слова или конструкции (например, прогнозирование формы множественного числа существительного по окончании его начальной формы).</p> <p>Определять структуру простого и сложного предложения, устанавливать логические, временные, причинно-следственные, сочинительные, подчинительные и другие связи и отношения между элементами предложения и текста</p>
Орфографические навыки	<p>Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения.</p> <p>Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p> <p>Знать основные различия в орфографии и пунктуации британского и американского вариантов английского языка.</p> <p>Проверять написание и перенос слов по словарю</p>
Произносительные навыки	<p>Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи.</p> <p>Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний. Формулировать правила чтения гласных и</p>

	<p>согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов.</p> <p>Соблюдать ударения в словах и фразах.</p> <p>Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы;</p> <p>восклицательного</p>
Специальные навыки и умения	<p>Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет.</p> <p>Составлять ассоциогаммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.</p>

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Чеховский техникум»



Зам. директора по УР

УТВЕРЖДАЮ

О.В. Москвитина

« 30 » июня 2020 г.


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.07 Техническое оснащение организаций общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Группа ОО-20

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум»

Разработчик: преподаватель Машкина Светлана Геннадьевна

Рассмотрена и рекомендована к утверждению
на заседании методического объединения
педагогов специальных дисциплин
протокол № 11 от 22 июня 2020г.
Председатель ПЦК  Шляпникова Н.В.

г. Чехов 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16476 Пекарь-мастер, 16472 Пекарь, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл, в раздел «Общепрофессиональные дисциплины».

1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику;
- планировать и осуществлять мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов;
- планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции
- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;

- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний;
- анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, принципы их идентификации;
- методы исследования устойчивости функционирования объектов экономики и технических систем в чрезвычайных ситуациях;
- прогнозирование чрезвычайных ситуаций и разработку их последствий.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 205 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 137 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 68 часов.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Наименования разделов	Учебная нагрузка обучающихся (час)						
	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная работа обучающихся	Обязательная аудиторная нагрузка				
			Всего часов	в т.ч.			
				теоретические занятия	Зачетное занятие	практические занятия	курсовая работа (проект) (для СПО)
Техническое оснащение и организация рабочего места	205	68	137	90		47	
Итоговая аттестация в форме деф. зачет							
Всего	205	68	137	90		47	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
	3 семестр		68	
	Раздел 1. Назначение и применение технологического оборудования на предприятиях общественного питания			
Тема 1.1 Механическое оборудование	Тема 1.1. Механическое оборудование	Уровень освоения	25	ОК 1-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1
	1.Классификация оборудования. Основные части и детали машин.	1,2		
	2.Автоматика безопасности.	1,2		
	3. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	1,2		
	4.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1,2		
	5.Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1,2		
	6.Машины для просеивания муки: Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1,2		
	7.Тестомесильные машины: классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1,2		
	8. Тестораскаточные машины: классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1,2		
	9.Машины для взбивания кремов и смесей.	1,2		
	10.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1,2		
11.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в	1,2			

	замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации			
	Тематика практических занятий		16	
	Практическое занятие № 1 Составление таблицы: «Аппараты защиты и их отличительные особенности».		1	
	Практическое занятие № 2 Изучение устройства и принципа действия универсального привода.		1	
	Практическое занятие №3, №4Изучение устройства и принципа действия машин для очистки овощей. Составления алгоритма действия при выполнении индивидуального задания.		2	
	Практическое занятие №5-6 Изучение устройства и принципа действия машин для нарезки овощей.		2	
	Практическое занятие №7-8 Изучение устройства и принципа действия мясорубок. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации мясорубок.		2	
	Практическое занятие №9-10 Изучение устройства и принципа действия машин для формовки котлет и биточков. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.		2	
	Практическое занятие № 11-12-13Изучение устройства и принципа действия машин для рыхления мяса и фаршемешалок. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации		3	
	Практическое занятие № 14-15 Изучение устройства и принципа действия машин для приготовления теста. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.		2	
	Практическое занятие № 16 Изучение устройства и принципа действия машин для нарезки хлеба.		1	
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата на тему: «Требования к рациональному размещению оборудования в производственных цехах». Работа с технико-эксплуатационной документацией. Составление технологической схемы оборудования. Составления алгоритма действий при эксплуатации оборудования.		14	
Тема 1.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	Уровень освоения	24	ОК 1-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1 ПК 3.1-3.3
	1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.	1,2		
	2.Характеристика основных способов нагрева. Электронагревательные элементы.	1,2		
	3.Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	1,2		

	4. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1,2		ПК 4.1
	5. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки. Классификация жарочного оборудования. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1,2		
	6. Пекарное оборудование. Классификация пекарного оборудования. Правила безопасной эксплуатации.	1,2		
	7. Универсальное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1,2		
	8. Водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1,2		
	Тематика практических занятий		12	
	Практическое занятие № 17-18 Изучение устройства и принципа действия пищеварочных котлов, пароварочных аппаратов). Освоение правил безопасной эксплуатации.		2	
	Практическое занятие № 19-20 Освоение, изучение устройства и принципа действия аппаратов для порционной варки горячих напитков. Освоение правил безопасной эксплуатации.		2	
	Практическое занятие № 21-22 Изучение устройства и принципа действия электрических сковород, фритюрниц. Освоение правил безопасной эксплуатации.		2	
	Практическое занятие №23-24 Изучение устройства и принципа действия электрических жарочных шкафов. Освоение правил безопасной эксплуатации		2	
	Практическое занятие №25-26 Изучение устройства и принципа действия микроволновых печей. Выбор режима работы. Освоение правил безопасной эксплуатации.		2	
	Практическое занятие №27-28 Изучение устройства и принципа действия автоматизированного кипятильника.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		10	
	Написание презентации на тему: «Использования современных видов теплового оборудования на предприятиях общественного питания разных типов». Составление технологических схем оборудования.			
Тема 1.3 Оборудование	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	

для сервисной реализации продуктов питания	1.Оборудование для раздачи пищи: классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.			
	2.Мармиты для первых блюд и вторых блюд	1,2		
	3.Тепловые шкафы и стойки	1,2		
	4.Линии раздачи и их элементы			
	5.Нейтральное оборудование			
	6.Контрольная работа №2			
	Тематика практических занятий		2	
	Практическое занятие № 29-30 Изучение устройства и принципа действия мармитов для поддержания в горячем состоянии 1 ^х и 2 ^х блюд.		2	
Самостоятельная работа обучающихся		10		
Изучение устройства и принципа действия оборудования для сервисной реализации продукции. Изучение технической документации оборудования. Составления алгоритма действий при эксплуатации оборудования.				
Итого за 3 семестр Самостоятельной работы В том числе аудиторной нагрузки, В том числе практических работ				

4 семестр

Тема 1.4 Оборудование для хранения сырья, полуфабрикатов и готовых блюд	Содержание учебного материала	Уровень освоения	13	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Способы охлаждения (естественное и искусственное, машинное).	2,3		
	2.Классификация и характеристика холодильного оборудования, холодильные агенты. Принцип действия холодильной компрессионной машины.	2,3		
	3.Холодильные и морозильные камеры.	2,3		
	4.Холодильные шкафы, прилавки, витрины.	2,3		
	5.Ледогенераторы.	2,3		
	6. Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	2,3		
	7.Контрольная работа №3	3		
Тематика практических занятий			4	

	Практическое занятие №31-32 Изучение устройства и принципа действия компрессионной холодильной машины. Освоение правил безопасной эксплуатации		2	
	Практическое занятие №33-34 Изучение устройства и принципа действия льдогенератора. Освоение правил безопасной эксплуатации		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	Подготовить реферат на тему: «Виды неисправностей холодильного оборудования и возможные причины их возникновения»			
Тема 1.5 Оборудование для вспомогательных операций	Содержание учебного материала	Уровень освоения	5	<i>ОК 1-7, 9, 10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1.Весомизмерительное оборудование: классификация, правила эксплуатации.	2,3		
	2.Подъемно-транспортное оборудование.	2,3		
	3.Посудомоечные машины.	2,3		
	4.Безопасная эксплуатация производственного оборудования предприятий общественного питания.	2,3		
	5.Контрольная работа №3	3		
	Тематика практических занятий		4	
	Практическое занятие № 35-36 Изучение весов различных типов и изучение правил их безопасной эксплуатации.		2	
	Практическое занятие №37-38 Изучение устройств и принципа действия посудомоечных машин, освоение правил техники безопасности.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		6	
Подготовить реферат на тему: «Требования к весовому оборудованию, используемому на пищевом производстве» Изучение правил безопасности при эксплуатации технологического оборудования.				
	Раздел 2. Обеспечение условий охраны труда на производстве			
Тема 2.1 Нормативно-правовая база охраны труда	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	<i>ОК 1-7, 9, 10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i>
	1.Нормативно-правовая база охраны труда: Федеральные законы Российской Федерации, Постановления Правительства РФ, Приказы и распоряжения федеральных министерств и ведомств по вопросам охраны труда.	2,3		

	2.Государственный контроль и надзор за охраной труда на предприятии.	2,3		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика практических занятий		3	
	Практическое занятие №39 Составление памятки: «Мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов».		1	
	Практическое занятие №40-41 Составление памятки: «Мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях».		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		6	
	Изучение нормативно правовых актов по охране труда на пищевом производстве			
Тема 2.2. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих факторов, принципы их идентификации.	2,3		
	2.Профилактические мероприятия по предупреждению профессиональных заболеваний работников общественного питания	2,3		
	3.Анатомо-физиологические последствия воздействия на человека вредных факторов, принципы их идентификации.	2,3		
	4.Метеорологические характеристики производственных помещений, проверка соответствия характеристик установленным нормам	2,3		
	5.Нормализация воздуха рабочей зоны.	2,3		
	6.Производственное освещение.	2,3		
	7.Производственный шум и вибрация.	2,3		
	8. Обеспечение электробезопасности на предприятиях общественного питания.	2,3		
	9.Обеспечение пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.	2,3		
	10.Контрольная работа №4	3		
	Тематика практических занятий		5	
	Практическое занятие №42-43 Анализ производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести (по заданию преподавателя).		2	
	Практическое занятие № 44-45		2	

	Оформление акта по форме Н-1 о несчастном случае на производстве и учёта несчастного случая на производстве.			
	Практическое занятие №46 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.		1	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Выполнение реферата, презентации на тему: 1.«Профессиональные заболевания работников общественного питания и их профилактика» 2. «Виды и причины травматизма работников общественного питания и их профилактика».		6	
Тема 2.3. Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда.	2,3		
	2. Аттестация рабочих мест по условиям труда.	2,3		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Подготовить сообщение на тему: «Правила проведения аттестации рабочих мест в цехах предприятия общественного питания» (цеха по выбору)		4	
Тема 2.4. Оказание первой помощи	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Первая помощь при поражении электрическим током, кровотечении, переломе, ожогах.	2,3		
	2.Первая помощь при обморожении, носовом кровотечении, потере сознания, солнечном ударе.	2,3		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Подготовить реферат на тему: «Первая помощь при получении травмы в цехе предприятия общественного питания» «Первая помощь при поражении электрическим током.		8	
Диф. зачет			1	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

столы, информационные стенды, стенд с демонстрационной системой.

Средства обучения:

1. Опорные схемы, таблицы по темам.
2. Электронный сборник нормативных документов.
3. Рекомендации для проведения практических работ по дисциплине.
4. Сборник заданий и упражнений для проверки знаний студентов по дисциплине.
5. Контрольно- измерительные материалы

Технические средства обучения:

компьютер, мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для сред. Проф. образования. – М.: «Академия», 2016г.

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: «Академия», 2014г.
 2. Кодекс законов о труде Российской Федерации. Официальный текст по состоянию на 01.10.1997 г. Минюст РФ., М., 1997 г.
 3. Законодательство Российской Федерации по охране труда (2-е издание).
 4. Основные законодательные и нормативные правовые акты по охране труда с комментариями. Научный центр профсоюзов. М., 1996 г.
 5. Нормативные правовые акты по охране труда:
 - Государственные стандарты — ГОСТ;
 - Отраслевые стандарты — ОСТ;
 - Санитарные правила и нормы СанПиН.
 - Правила по охране труда — ПОТ (межотраслевые и отраслевые).
 - Правила безопасности — ПБ (пожарные, электро-технические и др.).
 - Строительные нормы и правила — СНиП.
- Инструкция по охране труда:
- типовая отраслевая инструкция по охране труда для работников - ТОИ;
 - инструкция по охране труда для работников — ИОТР.

Интернет-ресурсы:

1. ИР-1 <http://econavt.ru/> Всё для обучения и контроля знаний в области обеспечения безопасности жизнедеятельности человека.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований	<i>Опрос (устный, фронтальный). Наблюдение за выполнением практического задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия.</i>
соблюдать правила охраны труда; предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; использовать противопожарную технику	<i>Опрос (устный, фронтальный). Карточки-задания. Наблюдение за выполнением практического задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.</i>
создавать комфортное (нормативное) состояние среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека; планировать и осуществлять мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов;	<i>Опрос (устный, фронтальный). Карточки-задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.</i>
планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.	<i>Опрос (устный, фронтальный). Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.</i>
классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации	<i>Опрос (устный, фронтальный). Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.</i>
основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания	<i>Опрос (устный, фронтальный). Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.</i>
принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний	<i>Опрос (устный, фронтальный). Карточки-задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.</i>
способы обеспечения устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования развития негативных воздействий и оценки последствий их действия	<i>Опрос (устный, фронтальный). Карточки-задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.</i>

Разработчик: Преподаватель _____ Е.В.Фурсова

(подпись)



УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР

О.В. Москвитина
« 30 » июля 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД.08 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы Иностранный язык Федерального государственного образовательного стандарта (приказ Министерства образования и науки от 05.11.2009 №535) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум» СП-2

Разработчик: Казмирчук М.А., преподаватель иностранного языка

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании ПЦК общеобразовательных дисциплин

протокол № 11 от 22 июля 2020г.

Председатель ПЦК С.Н. Иванова С.Н. Иванова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	стр. 3
2. Тематический план	6
3. Содержание учебной дисциплины	7
4. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	10
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12
6. Лист внесения изменений	16

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Программа предназначена для обучения студентов английскому языку. В результате изучения дисциплины обучающийся должен овладеть навыками свободного владения устной речью в рамках, определенных профессиональной тематикой, необходимой для обслуживания иностранных граждан (туристов) в предприятиях общественного питания, а так же должен знать:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.
- Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.
- глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;

уметь:

Общие умения

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

Диалогическая речь

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
- завершать общение;

Монологическая речь

- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- кратко передавать содержание полученной информации;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование понимать:

- основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
- отделять главную информацию от второстепенной;
- выявлять наиболее значимые факты;
- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение

- извлекать необходимую, интересующую информацию;
- отделять главную информацию от второстепенной;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и

повседневной жизни.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Виды учебной работы	Кол-во часов
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	120
в том числе практические занятия	90
контрольные работы	2
Внеаудиторная самостоятельная работа	60
Максимальная учебная нагрузка	180
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование частей, разделов,	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа	Максимальная учебная нагрузка (часы)
	Всего часов	Практические занятия, лабораторные работы (часы)	Контрольные работы		
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	12			6	18
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала.	14			7	21
Тема 3. Составление меню. Названия блюд.	12		1	6	19
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	14			7	21
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	14			7	21
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане.	12			6	18
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов.	14		1	6	21
Тема 8. Организация работы официанта и бармена.	14			6	20
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	14			7	21
Дифференцированный зачёт	2				2
	120			60	180

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	<i>Содержание учебного материала</i> Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки). Грамматический материал: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки.	12
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> составление кроссвордов по теме «Продукты питания». (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений	6
	<i>Содержание учебного материала</i> Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал» Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; множественное число существительных, исключения.	14
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Написать сочинение на тему «Работа кухни» (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений	7
	<i>Содержание учебного материала</i>	12
Тема 3.	<i>Содержание учебного материала</i>	12

Составление меню. Названия блюд	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. Контрольная работа.	1
	Самостоятельная работа обучающихся Составить меню ресторана, кафе.	6
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала	14
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: Имена прилагательные. Степени сравнения. Исключения.	
	Самостоятельная работа Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда», перевод текстов, выполнение грамматических упражнений	7
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Содержание учебного материала	14
	Освоение лексического материала по теме « Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал :Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	
	Самостоятельная работа обучающихся (выполнение заданий на закрепление изученного)по темам № 4 и № 5: освоение лексического материала по темам, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений	7
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала	12
	Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей. Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить диалоги по темам:«Заказ столика», «Решение конфликтов»	6
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	14
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous Контрольная работа	
	Самостоятельная работа обучающихся Перевод текстов по теме, составление презентации по теме Выполнение грамматических и лексических заданий	6
Тема 8.	Содержание учебного материала	14

Организация работы официанта и бармена	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every. <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовка презентаций по теме, выполнение лексических и грамматических заданий.	6
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	<i>Содержание учебного материала</i>	14
	Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран» Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовить презентации по национальным кухням (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 9 чтение, перевод текстов	7
	<i>Дифференцированный зачет</i>	2
	Всего	180

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Освоение программы учебной дисциплины

«Английский язык в профессиональной деятельности» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по английскому языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Английский язык в профессиональной деятельности» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники и учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Английский язык в профессиональной деятельности», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной, художественной и другой литературой по вопросам языкознания.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Английский язык» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по английскому языку, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты, материалы ЕГЭ и др.).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Щербакова Н.И.Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. Заведений 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2012.-320с./

Дополнительные источники:

1. Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса/ С.А.Воробьева М.: Филоматис, 2006.-272с.(Серия «English»).
2. Голицынский М.Б. Грамматика: Сборник упражнений, - Ю.Б.Голицынский - 6-е изд.,-СПб.:Каро,2008.-544с.-(Серия «Английский язык для школьников»).
3. Агабекян И.П.Английский язык для обслуживающего персонала :учебное пособие, И. П. Агабекян -М.:ТК Велби, издательство Проспект, 2006-248с.
4. Мазурина О.Б. Деловой иностранный язык для сферы организации общественного питания: учебно-методическое пособие для студентов системы СПО/ О.Б.Мазурина-М.6НП АПО,2009.-92с.

Интернет- ресурсы

www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов-речевых умений и навыков.

www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish

www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm www.handoutsonline.com

www.enlish-to-go.com (for teachers and students) www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics) www.icons.org.uk

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контролируемый результат (предметные, метапредметные результаты)	Показатели оценки (поведенческие индикаторы)	Методы и формы контроля
<i>Предметные результаты</i>		
– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;	Имеет представление о целостном полиязычном, поликультурном мире, осознаёт место и роль родного и иностранных языков в этом мире как средства общения, познания, самореализации и социальной адаптации. Общается в устной и письменной форме с носителями иностранного языка, устанавливает межличностные и межкультурные контакты в доступных пределах.	Текущий контроль Проверочные работы, Устный опрос; Тестирование Доклады, сообщения, презентации
– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;	Применяет знания о национально-культурных особенностях речевого и неречевого поведения в своей стране и странах изучаемого языка в различных ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения. Сравнивает и анализирует культуру родной страны и англоговорящих стран. Находит общее и различное в этих культурах.	Текущий контроль Устный и письменный опрос Тестирование Доклады, сообщения, презентации
– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;	Ведёт диалог в стандартных ситуациях неофициального общения, соблюдая нормы речевого этикета, принятые в стране изучаемого языка. Адаптируется к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи. Получает дополнительную информацию и уточняет с помощью переспроса или просьбы. Выражает свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его. Рассказывает о себе, своей семье,	Текущий контроль Устный и письменный опрос Тестирование Проверочные работы, Доклады, сообщения, презентации

	друзьях, своей школе, своих интересах, планах на будущее; о своём городе/селе, о своей стране. Описывает различные события, факты, явления, комментирует их, делает обобщения и выводы. Использует образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера). Пишет письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем.	
- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.	Читает тексты из англоязычных источников с основным пониманием текста для получения информации. Использует профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуативно обусловленные правила общения на английском языке. Использует лексический и грамматический минимум для чтения и перевода текстов профессиональной направленности.	Текущий контроль Аудирование Доклады, сообщения, презентации Устный и письменный опрос
<i>Предметные и метапредметные результаты, проверяемые совместно</i>		
-умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;	Выполняет индивидуальные задания творческие работы; готовит сообщения, доклады, рефераты; участвует в дискуссии; выступает на семинаре;	Текущий контроль Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт) Устный и письменный опрос; доклады, рефераты, сообщения; проблемное задание; тестирование
-умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;	Выполняет индивидуальные задания творческие работы; готовит сообщения, доклады, рефераты; участвует в дискуссии; выступает на семинаре;	Текущий контроль Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт) Устный и письменный опрос; доклады, рефераты, сообщения; проблемное задание; тестирование
-умение работать с разными источниками	Готовит сообщения, доклады, рефераты; участвует в дискуссии;	Текущий контроль Промежуточная

информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;	выступает на семинаре; использует разные источники информации (дополнительную литературу, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники)	аттестация (дифференцированный зачёт) Устный и письменный опрос; доклады, рефераты, сообщения, проблемное задание, тестирование.
-владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	Выполняет индивидуальные и групповые творческие работы; готовит сообщения, доклады, рефераты; участвует в дискуссии; выступает на семинаре; участвует в работе группы по подготовке ответов на проблемные вопросы	Текущий контроль Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт) Устный и письменный опрос; доклады, рефераты, сообщения, проблемное задание, тестирование.
<i>Метапредметные результаты, проверяемые через индивидуальный проект</i>		
– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;	Показатели оценки индивидуального проекта и его защиты определены Положением об индивидуальном проекте	Оценка осуществляется по особой процедуре, прописанной в Положении об индивидуальном проекте
– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;		
– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;		
– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;		
<i>Личностные результаты *</i>		
– сформированность ценностного отношения к	Показатели оценки определены локальным актом	Оценка осуществляется по особой процедуре,

языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;		прописанной локальном акте	В
– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;			
– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;			
– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;			
– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;			

ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Дата внесения изменения	Кем утверждено	Примечание

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Чеховский техникум»

« Утверждаю»
Зам. директора по УР
О.В. Москвитина

«___» _____ 2020г

**Рабочая программа учебной дисциплины
«Безопасность жизнедеятельности»**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) и приказа Министерства образования и науки РФ от 05. 11. 2009 года № 535 для специальности среднего профессионального образования:

43.02.01. - Организация обслуживания в общественном питании (ОП.06)

Разработчик: Шарипов В.А., преподаватель БЖ.

Рабочая программа рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседаниях соответствующих ПЦК профессиональных дисциплин.

Протоколы № _____ от «___» _____ 2020г.

Председатель ПЦК : _____ Можеveenко Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

название дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессий СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, включающей обязательной аудиторной учебной нагрузки 68 часов; в том числе лекций-50 часов, практических занятий-10 часов, контрольных работ-8 часов, самостоятельных работ-34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102 часа
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68 часов
лекций	50 часов
практических занятий	10 часов
контрольных работ	8 часов
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	34 часа

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПД.04 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

наименование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
РАЗДЕЛ 1.	БЕЗОПАСНОСТЬ И ЗАЩИТА ЧЕЛОВЕКА В ОПАСНЫХ И ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЯХ.	21	
Тема 1.1. Характеристика опасных чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера:		15	
1	Цели и задачи изучения характеристик опасного и чрезвычайно опасного состояния природного, техногенного и социального характера. Виды жизненных ситуаций: оптимальные, обычные, экстремальные, опасные, чрезвычайно опасные, в которых может оказаться человек.	1	2
2	Характеристика «ЧС» природного характера: землетрясение, наводнение, смерчи, оползни, сели, снежные лавины и заносы, лесные пожары. Прогнозирование вероятности возникновения стихийных бедствий и возможных последствий.	1	2
3	Последствия «ЧС» техногенного характера при авариях на АЭС, АВИА, Ж/Д транспорте, на газо- и нефтепроводах. Пути их предотвращения. Действия граждан в зонах повышенной опасности, в том числе при поездках на ж/д транспорте, проезде и переходе через ж/д пути.	1	2
4	Город как источник опасности: опасные ситуации социального характера, массовые скопления людей, криминогенная опасность в зонах рынков, стадионах, вокзалах, дискотеках и т.д.	1	2
5	Роль несовершеннолетних в возникновении опасных и криминогенных ситуаций. Ответственность несовершеннолетних за совершение уголовных преступлений и создания опасных ситуаций социального характера. Виды наказания.	2	2
6	Экстремальные ситуации в природе. Их разновидности. Деятельность человека в природной среде. Профессии, связанные с деятельностью в природе.	1	2
7	Автономное существование в природных условиях: фактор одиночества, вынужденная автономия, потеря ориентировки, сигналы бедствия.	1	2
8	Стрессовое состояние и его преодоление. Правило выхода из экстремальной ситуации. Резервные возможности организма. Утоление жажды из местных источников.	1	3
	Умение использовать лекарственные травы в борьбе за выживание: кровеостанавливающие, противовоспалительные, противопростудные.	1	2
10	Виды ориентирования: по карте и компасу, по карте и местным предметам, по часам и солнцу, по звездам, по местным предметам.	2	3
	Контрольная работа № 1 «Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера. Возможность их предупреждения, правила и способы выживания в них».	1	3
	Практическое занятие № 1 «Вычерчивание карты-схемы и рисунков различных видов ориентирования».	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: доклады по теме «Анализ причин возникновения аварий и катастроф на АЭС, АВИА, Ж/Д транспорте, нефте- и газопроводах и пути их предотвращения».	8	3
Тема 1.2.	Единая государственная система предупреждения и ликвидации «ЧС».	6	2
1	Правовые основы обеспечения безопасности человека в Российской Федерации.	1	3
2	Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций.	1	2
3	Конституция и законы Российской Федерации, направленные на обеспечение безопасности граждан от «ЧС» природного и техногенного характера.	1	1
	Контрольная работа № 2 «Правовые основы единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций».	1	2

Практическое занятие № 2 «Права и обязанности граждан в единой государственной системе предупреждения и ликвидации ЧС».	2	3
---	---	---

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Самостоятельная работа обучающихся: Рефераты на тему: «Прогнозируемые виды «ЧС» природного и техногенного характера на территории Чеховского района и Московской области».	9	
РАЗДЕЛ 2.	ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА И ВОИНСКАЯ ОБЯЗАННОСТЬ.	31	
Тема 2.1.	Вооружённые силы Российской Федерации — Гарант военной и национальной безопасности страны.	14	
1	Советские вооружённые силы. Их роль в разгроме немецко-фашистских захватчиков.	1	1
2	Вооружённые силы Российской Федерации. Предпосылки и содержание проводимых военных реформ	2	1
3	Функции и основные задачи современных вооружённых сил Российской Федерации.	1	1
4	Предназначение, организационная структура, виды и рода войск Вооруженных Сил Российской Федерации.	1	2
5	Сухопутные войска. Предназначение, структура: мотострелковые, танковые, ПВО, ракетные и артиллерия, ВДВ. Спецвойска: инженерные, химические, связи, радиотехнические, топогеодезические.	1	2
6	Военно-морской флот. Военно — воздушные силы. Их стратегическое значение.	1	2
7	Ракетные войска стратегического назначения и космические войска.	1	1
8	Новейшие виды оружия 21 века.	1	1
9	Практическое занятие № 3 Уставы Вооружённых сил — Организационная основа функционирования вооружённых сил Российской Федерации.	1	1
	Контрольная работа № 3 «Функции и основные задачи современных вооружённых сил Российской Федерации, их организационная структура».	1	2
	Практическое занятие № 4 «Вычерчивание схемы организационной структуры Вооруженных Сил Российской Федерации».	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: рефераты на тему: «Историческое значение великого подвига советского народа и его Вооруженных Сил в разгроме фашистской Германии во второй Мировой войне и спасение народов СССР и Европы от фашистского рабства».	8	3
Тема 2.2.	Военнослужащий – Защитник своего Отечества.	9	
1	Основные качества военнослужащего: любовь к Родине, сознательная воинская дисциплина, верность воинскому долгу и воинской присяге, готовность стать на защиту свободы и независимости народа, конституционного строя и Отечества.	1	2
2	Военнослужащий – специалист, профессионально владеющий в совершенстве оружием и военной техникой.	1	1
3	Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина.	1	2
4	Виды воинской деятельности и их особенности при прохождении службы в различных видах и родах войск.	1	1
5	Требования к психологическим и моральным качествам призывника. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета).	1	1

	6	Единоначалие – основной принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации.	1	2
	7	Сущность воинской дисциплины и ее значение. Дисциплинарная практика. Методики наложения дисциплинарных взысканий и объявления поощрений на солдат и матросов срочной службы.	1	2
	8	Уголовная ответственность военнослужащих за воинские преступления: неисполнение приказов, самостоятельное оставление части (ст. 337), дезертирство (ст. 338), уклонение от службы путем симулирования болезни (ст. 339), нарушение правил караульной службы (ст. 342), сопротивление начальнику (ст. 333), насилие в отношении начальника (ст. 334), неуставные взаимоотношения между военнослужащими (ст. 335), утрата оружия (ст. 348), нарушение правил внутренней службы (ст. 344).	1	2
	Контрольная работа № 4 «Воинские преступления и уголовная ответственность военнослужащих за воинские преступления»		1	3
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 2.3 Боевые традиции Вооруженных Сил России и символы воинской славы.			8	
	1	Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества военнослужащего – защитника Отечества. Дни воинской славы России – дни славных побед.	1	2
	2	Символы воинской чести. Боевое Знамя воинской части – символ воинской чести, доблести и славы.	1	2
	3	Ордена – почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и воинской службе.	1	2
	4	Основные формы увековечивания памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днем великой славы России.	1	2
	5	Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации: приведение к воинской присяге, вручение Боевого Знамени, вручение личному составу вооружения и боевой техники, проводы военнослужащих в запас.	1	2
	Контрольная работа № 5 «Основные традиции и ритуалы вооружённых сил Российской Федерации».		1	2
	Практическое занятие № 5 «Составить перечень военно-образовательных учреждений Москвы и Подмосковья, куда может поступить выпускник профессионального лицея № 56, пожелавший стать офицером».		2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: доклады на тему «Мемориальные комплексы на территории России и за рубежом, увековечившие память и славу Советских воинов в годы Великой Отечественной войны.		9	
РАЗДЕЛ 3.	МЕДИКО-САНИТАРНАЯ ПОДГОТОВКА.		14	2
Тема 3.1. Первая медицинская помощь при травмах, несчастных случаях и внезапных заболеваниях.			5	
	1	Задачи и цели медико-санитарной подготовки: первая медицинская помощь. Ее значение. Санпосты. Сандружины. Оказание самопомощи. Табельные и подручные средства.	1	2
	2	Ранения и их виды: огнестрельные, осколочные, резаные, рваные, колотые, укушенные. Краткая характеристика первой помощи при ранениях. Профилактика осложнения ран.	1	2
	3	Кровотечение и их виды: артериальное, венозное, капиллярное. Правила наложения кровоостанавливающего жгута. Закрутки.	1	2
	4	Солнечный и тепловой удары. Поражения электротоком, молнией. Болезнетворные микробы – возбудители инфекций в ранах.	1	1
	5	Техника наложения бинтовых повязок при сквозных и слепых ранах. Травматический шок и противошоковые мероприятия.	1	2
Тема 3.2.	Первая медицинская помощь при массовых поражениях.		4	

	1	Цели и задачи изучения темы. Краткая характеристика «ЧС» на производстве и других случаях массового поражения. Радиационные и химические поражения и их профилактика.	1	1
	2	Противорадиационная защита населения и первая медицинская помощь при отравлении сильнодействующими токсинами.	2	2
	3	Первая медицинская помощь при травмах на производстве и транспортировка пострадавших при пожарах, промышленных катастрофах, наводнениях.	1	2
Тема 3.3.	Меры профилактики производственных травм.		5	
	1	Цели и задачи изучения темы. Техника безопасности на производстве. Техника безопасности при работе с электрооборудованием и режущим инструментом. Первая медицинская помощь при ушибах, вывихах, растяжениях.	2	1
	2	Перелом костей – понятие, виды, признаки. Осложнения при переломах. Травматический шок. Профилактика.	1	2
	3	Оказание первой медицинской помощи при переломе костей черепа, конечностей. Острая сердечная недостаточность. Инсульт, понятие.	1	2
	4	Способы искусственной вентиляции легких, непрямого массажа сердца. Первая медицинская помощь при ожогах, обморожении, электротравмах, утоплении. Самопомощь	1	
	Контрольная работа № 6 «Первая медицинская помощь при различных травмах, а также их профилактика».		1	2
	Дифференцированный зачет		2	
	Итого : обязательных аудиторных занятий , в том числе лекций		68	
	лабораторно-практических занятий		48	
	самостоятельная работа обучающегося		20	
			34	
	Всего:		102	

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в кабинете БЖ

Оборудование учебного кабинета:

кабинет оборудован стендами; пожарной сигнализацией; оснащен столами и стульями на 30 мест; электрофицированной кафедрой; учебными противогазами; радиоузлом РУШ-650, громкоговорящей связью и наглядными пособиями по всей тематике изучения программ основ военного дела и обороны государства, а также организации защиты населения от ЧС техногенного, природного и социального характера.

Технические средства обучения:

рентгенометры ДП-5В, ДП-63А, ДП-2;

комплекты дозиметров ДП-22В, ДП-5В; войсковые приборы химической разведки (ВПХР); учебные автоматы АК-74, проектор для демонстрации ЭОР.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Для обучающихся

1 Н. В. Косолапова и др.: Учебник «Безопасность жизнедеятельности» Издательский центр «Академия» 2012г.;

Для преподавателя

2 Ю.Г.Сапронов, учебник «Безопасность жизнедеятельности» Издательский центр «Академия» 2012г.;

3 ЭОР «Безопасность жизнедеятельности» для ССПО.

4 Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Об альтернативной гражданской службе», «О внесении изменений в Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» № 61-ФЗ и статью 14 Закона РФ «Об образовании», «О противодействии терроризму» // Собрание законодательства Российской Федерации: официальное издание. - М., 1993-2007.

5 Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10 кл. -М., 2003.

6 Смирнов А.Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: тестовый контроль знаний старшеклассников: 10-11 кл. / А.Т. Смирнов, М.В. Маслов; под ред. А.Т. Смирнова. - М., 2002.

7 Большой энциклопедический словарь. - М., 1997.

8 Васнев В.А. Основы подготовки к военной службе: Кн. для учителя / В.А. Васнев, С.А. Чиненный. - М., 2002.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<p align="center">Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> — организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; — предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; 	<p>Экспертное заключение при выполнении практического занятия, наблюдение за экстренной эвакуацией при пожарной опасности.</p> <p align="center">Наблюдение, анализ и принятие соответствующих мер</p>
<ul style="list-style-type: none"> — использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; — применять первичные средства пожаротушения; 	<p>Экспертная оценка при тушении очага возгорания с помощью огнетушителей.</p> <p>Экспертная оценка при тушении очага возгорания с помощью огнетушителей.</p>
<ul style="list-style-type: none"> — ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; — применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; 	<p>Контрольная работа.</p> <p>Наблюдение, анализ и оценка степени освоенности знаний и умений</p>
<ul style="list-style-type: none"> — владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; 	<p>Контрольная работа.</p>
<ul style="list-style-type: none"> — оказывать первую помощь пострадавшим. 	<p>Практическое занятие.</p>
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> — принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; 	<p>Контрольная работа.</p>
<ul style="list-style-type: none"> — основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; 	
<ul style="list-style-type: none"> — основы военной службы и обороны государства; 	<p align="center">Контрольная работа.</p>
<ul style="list-style-type: none"> — задачи и основные мероприятия гражданской обороны; 	<p>Контрольная работа.</p>
<ul style="list-style-type: none"> — способы защиты населения от оружия массового поражения; 	
<ul style="list-style-type: none"> — меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; 	<p>Экспертная оценка получения навыков в процессе практических тренировок эвакуации при пожарной опасности.</p>
<ul style="list-style-type: none"> — организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; 	<p>Контрольная работа.</p>

<ul style="list-style-type: none"> — основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО; 	
<ul style="list-style-type: none"> — область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; 	Контрольная работа.
<ul style="list-style-type: none"> — порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. 	Экспертная оценка практического наложения шины при переломе ноги.

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Чеховский техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
О.В.Москвитина
« 30 » июня 2020 г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.01 “Экономика организации”

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум» СП-2

Разработчики: Мартыненко А.А., преподаватель общественных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин

протокол № 11 от 12 июня 2020 г.

Председатель ПЦК Иванова (С.Н. Иванова)

Чехов 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы дисциплины

- 1.1. Область применения программы
- 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы
- 1.3. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины
- 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

2. Структура и содержание дисциплины

- 2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий
- 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

3. Условия реализации рабочей программы дисциплины

- 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 3.2. Информационное обеспечение обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика организации

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ГБПОУ «Чеховский техникум» по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональную подготовку.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои правовые права в рамках действующего законодательства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно – правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

Обучающийся должен обладать общими компетенциями включающими в себя способность:

ОК1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК5.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК9.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4.Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка - 150 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - **100** часов;

самостоятельная работа - 50 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объёмы учебной дисциплины и виды учебной работы

Курс, семестр	Учебная нагрузка обучающихся (час)				
	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная работа обучающегося	Обязательная аудиторная нагрузка		
			Всего часов	в т.ч.	
				теоретические занятия	практические занятия
1	2	3	4	5	6
3/1	51	30	81	32	18
3/2	49	20	69	32	1
Всего	100	50	150	64	36

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Основы предпринимательской деятельности			
Тема 1.1. «Предпринимательство в период экономического кризиса»	Понятие и функции предпринимательства.	5	1
	Практическое занятие №1 Организационно-правовые формы предприятия	4	2
Тема 1.2 «Предпринимательская деятельность: организация и управление»	Создание нового предприятия. Разработка миссии бизнеса.	7	1
	Управление персоналом предприятия.	6	1
	Практическое занятие №2 Деловая этика. Имидж предпринимателя.	5	2
	Практическое занятие №3 Анализ рыночных потребностей и спроса на новые товары и услуги, выявление потребителей и их основных потребностей.	6	2
	Практическое занятие №4 Разработка бизнес - плана.	6	2
	Практическое занятие №5 Составление перечня необходимых документов для государственной регистрации субъектов малого предпринимательства.	6	2
Тема 2.4. «Финансовый менеджмент предпринимательской деятельности»	Управление финансами предприятия. Взаимодействие предпринимателей с кредитными организациями.	6	2
	Цены и ценовая политика организации		
	Практическое занятие №6. «Цены и ценовая политика предпринимательской фирмы. Механизм ценообразования»	6	2
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение темы «Краткосрочное и долгосрочное финансирование» составление опорного конспекта.	20	
Тема 2.5 «Налогообложение предпринимательской деятельности»	Налоговая политика государства в отношении субъектов малого и среднего бизнеса.	6	1
	Понятие и характеристика общего режима налогообложения. Специальные налоговые режимы. Упрощенная система налогообложения.	6	1
	Практические занятия №7. Ответственность за нарушение налогового законодательства.	6	2

	<i>Заполнение налоговых деклараций.</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение вопроса «Реклама и паблик-рилейшн в предпринимательстве», подготовка сообщения. Изготовление печатной рекламы.	10	
Раздел 3. Правовые основы производственной деятельности			
Тема 3.2. «Законодательство о труде»	Механизм формирования заработной платы. Формы оплаты труда.	6	1
	Режим работы и отдыха на предприятиях общественного питания. Защита трудовых прав работниками.	6	1
	<i>Практическое занятие №8</i> Трудовой договор. Форма и порядок его заполнения.	4	2
	<i>Практическое занятие №9</i> Режим рабочего времени	3	
	<i>Практическое занятие №10</i> Расчет заработной платы.	5	2
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение и заполнение договоров хозяйственной деятельности Разработка должностных инструкций.	20	
	Итого	150, в том числе 2 к.р.	в том числе с/р 50
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		1	

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- демонстрационное оборудование общего назначения (справочные плакаты и таблицы, чертежные инструменты);
- печатные пособия (учебная, методическая и справочная литература);
- раздаточные материалы (карточки с заданиями, справочные материалы; лабораторные наборы);
- интерактивные средства обучения (учебные фильмы, компьютерные презентации, интерактивные обучающие компьютерные программы);

Технические средства обучения: интерактивная доска, проектор, ПК

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Череданова, Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник/Л.Н.Череданова – 2-е изд.- М.: Академия, 2006.- 176с.
2. Шкатулла, В.И.Основы права: Учебник/ В.И.Шкатулла.- М.: Академия, 2005.- 224 с.
3. Соколова, С.В. Основы экономики: Уч.пос./ С.В.Соколова – М.: Академия, 2005. – 128 с.

Дополнительные источники:

1. Борохов, В.Б. Основы рыночной экономики и предпринимательства (учебно-методическое пособие для учреждений начального профессионального образования) в 2-х книгах/ В.Б. Борохов. – М.: Академия, 2006. – 74с.
2. Орлова, Е.Р. Бизнес-план. Методика составления и анализ типовых ошибок/Е.Р.Орлова.- М.: Академия, 2006.- 160 с.
3. Основы экономики: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений/ под ред. Н. Н. Кожевникова.- М.: Академия, 2007. – 120с.
4. Серебряков, В.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании: Учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений/В.Ф. Серебряков. – М.: Академия, 2006. - 160с.
5. Соколова, С.В. Основы экономики: учеб. пособие для учащихся НПО / С.В.Соколова.- М.: Академия, 2007. – 156с.
6. Соколова, С.В. Основы экономики: Рабочая тетрадь/ С.В. Соколова. – М.: Академия, 2007.- 96 с.
7. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений/. В.В.Румынина. – М.: Академия, 2009. – 260с.

Нормативные правовые акты

1. Конституция Российской Федерации
2. Гражданский Кодекс РФ, Ч. 1,2
3. Трудовой Кодекс РФ
4. Налоговый кодекс РФ
5. Кодекс РФ об административных правонарушениях»
6. ФЗ «О защите прав потребителей»
7. ФЗ «О конкуренции и ограничении монополистской деятельности»
8. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
9. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
10. ФЗ «Об охране окружающей среды»
11. ФЗ «О техническом регулировании»
12. ФЗ «О защите конкуренции»

Интернет-ресурсы

1. Социальные и экономические права в России

<http://www.seprava.ru>

2. Основы экономики: вводный курс

<http://be.economicus.ru>

3. Открытая экономика: информационно-аналитический сервер

<http://www.opec.ru>

4. Права человека в России

<http://www.hro.org>

4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий и контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
решать задачи с использованием экономических терминов	домашние задания, работа у доски, контрольная работа
решать задачи, связанные с производственной деятельностью	домашние задания, работа у доски, контрольная работа
правильно и грамотно выполнять поставленные задачи	домашние задания, работа у доски, контрольная работа
Знания:	
о взаимосвязях дисциплины с общепрофессиональными и специальными дисциплинами	доклады, опрос, тестирование
о прикладном характере дисциплины в рамках специальности	доклады, опрос, тестирование
основные понятия экономики	тестирование, проверочные и контрольные работы, устный зачет по теме
обосновывать решение задач и оформлять их	домашние задания, работа у доски, контрольная работа
использовать правовую и экономическую базу для своей работы	домашние задания, работа у доски, контрольная работа

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Чеховский техникум»


УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
О.В.Москвитина
«30» июня 2020г

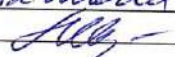
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.02 ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы учебной дисциплины ОПД.02 ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ Федерального государственного образовательного стандарта (приказ Министерства образования и науки от 05.11.2009 № 535) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум»

Разработчик: Вилигурская А.Е., преподаватель общественных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована к утверждению
на заседании ПЦК общеобразовательных дисциплин
протокол № 11 от 22 июня 2020г.
Председатель ПЦК  С.Н.Иванова

г. Чехов 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3-4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5-12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13-14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14-15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС. Предназначена для изучения специальности **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»** социально-экономический профиль по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины ОПД.02 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» обучающийся должен **уметь:**

- использовать необходимые нормативные правовые акты;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

В результате освоения учебной дисциплины ОПД.02 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» обучающийся должен **знать:**

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право граждан на социальную защиту;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

Профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 138 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 92 часа;

самостоятельная работа обучающегося 46 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Курс, семестр	Учебная нагрузка обучающихся (час)						
	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная работа обучающегося	Обязательная аудиторная нагрузка				
			Всего часов	В т.ч.			
				теоретические занятия	Зачетное занятие	практические занятия	курсовая работа (проект) (для СПО)
1	2	3	4	5	6	7	8
3/5	77	26	51	31		20	
3/6	61	20	41	25		16	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета							
Всего	138	46	92	56		36	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1. Основы права	Содержание учебного материала:	13/4ч.	3
	1. Понятие и виды социальных норм		
	2. Понятие и виды норм права		
	3. Нормативно-правовые акты и система российского законодательства		
	4. Действие нормативно-правовых актов		
	5. Отрасли права		
	6. Толкование правовых норм		
	Практическое занятие		
	1. Анализ социальных норм и норм права		
	2. Анализ системы российского законодательства		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Особенности и закономерности возникновения права		
	2. Система регулирования общественных отношений		

Тема 1.2. Правоотношения. Правонарушения и материальная ответственность	Содержание учебного материала:		11/4ч.	3
	1.	Правоотношения и их субъекты		
	2.	Структура правоотношения		
	3.	Правонарушение. Виды правонарушений		
	4.	Юридическая ответственность		
	Практическое занятие			
	1.	Анализ видов правонарушений		
	2.	Определение видов юридической ответственности		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1.	Правосознание и правовая культура		
2.	Правовые системы современности			
Тема 1.3. Конституционное право как ведущая отрасль российского права	Содержание учебного материала:		9/6ч.	3
	1.	Основы конституционного строя		
	2.	Основные права и свободы человека и гражданина в Российской Федерации		
	Практическое занятие			
	1.	Изучение Конституции Российской Федерации, анализ ее глав		
	2.	Определение механизмов защиты прав и свобод граждан		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1.	Государственное устройство		
	2.	Организация власти и управления в стране		
	3.	Черты Конституции как нормативного акта		
4.	Гражданство Российской Федерации			

	5.	Защита прав человека в государстве		
	6.	Административные (несудебные) способы защиты прав и свобод граждан		
Тема 1.4. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности	Содержание учебного материала:		14/8ч.	3
	1.	Понятие предпринимательского права. Предмет, метод и принципы этой отрасли права		
	2.	Юридическое лицо как субъект предпринимательской деятельности		
	3.	Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц		
	4.	Правовые основы несостоятельности (банкротства) хозяйствующих субъектов		
	5.	Субъекты малого предпринимательства		
	6.	Государство и государственные образования как субъекты предпринимательских отношений		
	7.	Правовой статус индивидуального предпринимателя		
	8.	Гражданская правоспособность и дееспособность		
	Практическое занятие			
	1.	Изучение источников права, регулирующих предпринимательскую деятельность в Российской Федерации		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1.	Особенности предпринимательской деятельности		
	2.	Понятие и структура предпринимательских правоотношений		
	3.	Представительства и филиалы юридического лица		
	4.	Формы собственности в Российской Федерации		
	5.	Государство как субъект экономических отношений		
6.	Способы защиты прав предпринимателей			

	7.	Рассмотрение споров арбитражным судом		
	8.	Утрата статуса индивидуального предпринимателя		
Тема 1.5. Правовое регулирование договорных отношений	Содержание учебного материала:		12/6ч.	3
	1.	Сделки в предпринимательской деятельности		
	2.	Доверенность и ее виды		
	3.	Гражданско-правовой договор		
	4.	Гражданско-правовая ответственность		
	Практическое занятие			
	1.	Заключение двусторонней и многосторонней письменных сделок		
	2.	Составление гражданско-правовых договоров		
	3.	Оформление претензий и искового заявления в арбитражный суд		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1.	Условия недействительности сделок		
	2.	Представительство в сделках		
	3.	Понятие обязательства		
4.	Способы обеспечения исполнения обязательств			
Тема 1.6. Трудовые правоотношения	Содержание учебного материала:		15/7ч.	3
	1.	Трудовое право как отрасль российского права. Правовое регулирование трудовых отношений		
	2.	Стороны трудовых правоотношений		
	3.	Трудовой договор, порядок его заключения и основания прекращения		

	4.	Рабочее время и время отдыха. Оплата труда		
	5.	Дисциплинарная ответственность		
	6.	Материальная ответственность сторон трудового договора		
	7.	Защита трудовых прав работников		
	8.	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения		
	Практическое занятие			
	1.	Изучение источников трудового права		
	2.	Составление трудового договора		
	3.	Составление заявления в комиссию по трудовым спорам		
	4.	Решение конфликтных ситуаций по трудовым спорам		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1.	Занятость и безработица		
	2.	Правила, регулирующие взаимоотношения между работником и работодателем		
	3.	Методы обеспечения трудовой дисциплины		
	4.	Правовое регулирование заработной платы		
	5.	Льготы, гарантии и компенсации, предусмотренные трудовым законодательством		
	6.	Порядок возмещения причиненного ущерба		
	7.	Порядок обжалования и снятия дисциплинарного взыскания		
	8.	Понятие забастовки. Право на забастовку		

Тема 1.7. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала:		11/6ч.	3
	1.	Понятие административного правонарушения		
	2.	Понятие административной ответственности		
	3.	Меры наказания в области предпринимательской деятельности		
	4.	Меры наказания в области финансов, налогов и сборов, страхования, рынка ценных бумаг		
	Практическое занятие			
	1.	Изучение Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях		
	2.	Определение мер административной ответственности при различных правонарушениях		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1.	Особенности административного права		
	2.	Система арбитражных судов в Российской Федерации		
	3.	Органы, рассматривающие дела об административных правонарушениях		
	4.	Реализация мер юридической ответственности за административные правонарушения		
	5.	Особенности судебного производства по делам об административных правонарушениях		
6.	Исковая давность			

Тема 1.8. Защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	Содержание учебного материала:		7/5ч.	3
	1.	Судебная защита прав предпринимателя		
	Практическое занятие			
	1.	Порядок защиты прав потребителей		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1.	Защита прав потребителя при заключении договоров на оказание услуг		
	2.	Правовое регулирование поведения потребителей на рынке		
	3.	Сроки предъявления претензий		
	4.	Досудебный порядок разрешения спора		
	Дифференцированный зачет			
	Всего:		138ч.	

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература

Учебные пособия:

Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 224 с.

Дополнительные источники:

1. Конституция РФ
2. Гражданский кодекс РФ
3. Трудовой кодекс РФ
4. Кодекс об административных правонарушениях
5. Бархатова Е.Ю. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. - М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2010. - 464 с.
6. Покровская А.Ю. Трудовые отношения: права и обязанности работника и работодателя Спб.: ИГ «Весь», 2010. - 128с.
7. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. – Р-на-Д.: Феникс, 2010. – 252с.
8. Федорянич О.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в сфере коммерции и торговли: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192 с.
9. Мухаев Р.Т. Правовые основы Российского государства. – М.: Академия, 2010, - 351с.
10. Белых В.С. Правовое регулирование предпринимательской деятельности в России. – М.: 2010, - 432с.

Интернет-ресурсы:

www.garant.ru

www.consultant.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, обязательного тестирования, заслушивания сообщений, докладов, итогового тестирования, выполнения студентами индивидуальных заданий, дифференцированного зачёта.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • использовать необходимые нормативные правовые акты; • защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством; • анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные положения Конституции Российской Федерации; • права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; • понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; • законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; 	<p>текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> оценка выполнения теста оценка выполнения письменного фронтального опроса оценка выполнения практической работы оценка выполнения письменного фронтального опроса оценка выполнения устного фронтального опроса оценка выполнения устного индивидуального опроса оценка выполнения устного фронтального опроса и письменного индивидуального оценка выполнения письменного фронтального опроса оценка выполнения письменного индивидуального задания оценка выполнения письменного задания в микрогруппах оценка выполнения письменного фронтального опроса оценка выполнения устного индивидуального опроса оценка выполнения устного фронтального опроса

<ul style="list-style-type: none"> • организационно-правовые формы юридических лиц; • правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; • права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; • порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; • правила оплаты труда; • роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; • право граждан на социальную защиту; • понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; • виды административных правонарушений и административной ответственности; • нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров 	<p>оценка выполнения письменного индивидуального опроса</p> <p>оценка выполнения устного фронтального и письменного индивидуального</p> <p>оценка выполнения устного фронтального опроса</p> <p>оценка выполнения письменного фронтального опроса</p>
--	---

Разработчики:

_____ (занимаемая должность)

_____ (подпись)

_____ (инициалы, фамилия)

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Чеховский техникум»



УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
О.В. Москвитина
«30» июля 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.03 «Бухгалтерский учет»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы учебной дисциплины Бухгалтерский учет для специальности среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум»

Разработчик: Мартыненко А.А., преподаватель

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании предметной цикловой комиссии педагогов общеобразовательных дисциплин протокол № 11 от 12 июля 2020 г.
Председатель ПЦК Л.В. Иванова СВ

Чехов
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14
5. Приложение 1	15
6. Приложение 2	19
7. Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью основной профессиональной образовательной программы

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Бухгалтерский учет» входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Базовая часть

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать данные бухгалтерского учёта и отчетности в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основы бухгалтерского учета; структуру и виды бухгалтерского баланса; документы хозяйственных операций; бухгалтерскую отчетность;
- особенности ценообразования в гостиничном сервисе;
- учёт и порядок ведения кассовых операций;
- формы безналичных расчетов;
- бухгалтерские документы и требования к их составлению;
- нормативно-правовую базу бухгалтерского учёта.

Вариативная часть

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основы и нормативно-правовую базу бухгалтерского учета.

Обоснование: полученные знания и умения позволят грамотно и качественно разбираться в экономической деятельности гостиничного сервиса. Полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей и получения рабочей профессии .

В результате освоения учебной дисциплины « Бухгалтерский учет» обучающийся должен овладеть:

общими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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), за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями:

ПК 1.2. Вести документацию.

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.3. Принимать участие в заключении договор об оказании услуг.

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании услуг.

ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуг питания.

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря.

ПК 4.1. Выявлять спрос и стимулировать сбыт.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объёмы учебной дисциплины и виды учебной работы

максимальная учебная нагрузка - 153 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - **102** час;

самостоятельная работа - 51 час.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1

Курс, семестр	Учебная нагрузка обучающихся (час)				
	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная работа обучающегося	Обязательная аудиторная нагрузка		
			Всего часов	в т.ч.	
				теоретически е занятия	практические занятия
1	2	3	4	5	6
3\1	60	20	40	30	10
3\2	93	31	62	34	28
Всего	153	51	102	64	38

Содержание учебной дисциплины «Бухгалтерский учет»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
Введение	Роль знаний бухгалтерского учета в профессиональной деятельности.	2	1
Раздел 1. Основы бухгалтерского учета		30	
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	3	
	Федеральный закон «О бухгалтерском учете» 402 -ФЗ от 06.12.2011г. в последней редакции: бухгалтерский учет, его объекты и основные задачи. Законодательство РФ о бухгалтерском учете. Регулирование бухгалтерского учета. Организация бухгалтерского учета в организациях. Основные требования к ведению бухгалтерского учета. Измерители, применяемые в учете: натуральные, трудовые, денежные. Финансовый, управленческий и налоговый учет. Задачи бухгалтерского учета: формирование полной и достоверной информации, обеспечение информацией, предотвращение отрицательных результатов		2
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение нормативно - правовой базы, регламентирующей основы бухгалтерского учета Подготовка докладов по темам: « История развития БУ», «Хозяйственный учет и его значение» Разработка кроссворда на тему «Основные инструменты бухгалтерского учета»	3	
Тема 1.2. Структура и виды бухгалтерского баланса	Содержание учебного материала	4	
	Классификация имущества организации и источников его образования. Бухгалтерский баланс: назначение, структура, содержание и виды. Влияние хозяйственных операций на баланс: типовые изменения		
	Практические занятия 1-2	4	

	<p>1. Группировка имущества по составу, размещению и источникам формирования средств.</p> <p>2. Составление бухгалтерского баланса. Изменение ББ под влиянием хозяйственных операций.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Изучение нормативно - правовой базы, регламентирующей содержание и составление бухгалтерского баланса: Положение по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская отчетность организации» (ПБУ 4/99) в последней редакции. Подготовка докладов по темам: «Виды бухгалтерских балансов», «Классификация имущества организации»</p> <p>Составление схемы «Классификация имущества организации»</p>	4	
Тема 1.3. Документы хозяйственных операций	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Федеральный закон «О бухгалтерском учете» 402 -ФЗ от 06.12.2011г. в последней редакции: статья 9 «Первичные учетные документы». Федеральный закон «О бухгалтерском учете» № 129 ФЗ 21.11.1996г в последней редакции: статья 10 «Регистры бухгалтерского учета». Общие понятия о документах. Реквизиты документов. Классификация документов. Документооборот и его организация, график составления документов, контроль за правильностью оформления. Требования, предъявляемые к заполнению документов. Учетные регистры-таблицы специальной формы, для регистрации хозяйственных операций и их классификация.</p>	3	2
	<p>Практические занятия 3-4</p> <p>3. Составление первичных документов</p> <p>4. Исправление ошибок в документах</p>		2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Изучение нормативно-правовой базы, регламентирующей ведение бухгалтерских документов и организацию документооборота</p> <p>Подготовка докладов по теме: «Сущность документооборота в работе организации», «Формы бухгалтерского учета»</p> <p>Разработка кроссворда на тему «Основные реквизиты документов»</p>	6	
	Раздел 2. Особенности ценообразования в общественном питании		20
Тема 2.1. Особенности	Содержание учебного материала	6	

ценообразования в общественном питании	Документы, необходимые для составления калькуляции: план-меню, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Оценка сырья при калькуляции. Понятие калькуляции. Способы расчета продажных цен на продукцию собственного производства: традиционный, рыночный, комбинированный. Расчет цен на покупные товары. Расчет цен и документальное оформление услуг по обслуживанию торжеств, банкетов согласно договорам (заказов).		2
	Практические занятия 5-8	8	
	5.Калькуляция на холодные закуски, супы, соусы, гарниры. 6.Калькуляция на горячие, сладкие блюда, напитки. 7.Расчет цен на покупные товары 8.Расчет входной платы при оказании услуг по типу «Шведский стол»		1
	Самостоятельная работа обучающихся Составление калькуляции цен на продукцию, реализуемую через бары, буфеты и мелкорозничную сеть в форме таблицы Подготовка презентации на тему: «Понятие о калькуляции», «Документальное оформление калькуляции»	6	
Раздел 3. Нормативно-правовая база бухгалтерского учета		101	
	Содержание учебного материала		
Тема 3.1 Учет материально-производственных запасов	«Учет материально – производственных запасов» ПБУ 5/01 в последней редакции: общие положения, их оценка. Документальное оформление поступления. Счет - фактура. Оформление доверенностей и их учет. Документальное оформление отпуска производственных запасов. Учет производственных запасов в бухгалтерской службе. Учет тары. Учет потерь и недостач товаров. Цели инвентаризации. Порядок и сроки проведения инвентаризации. Ревизионная комиссия. Порядок проведения инвентаризации. Документальное оформление инвентаризации. Инвентаризация на предприятиях общественного питания и выявление ее результатов. Документальное оформление реализации и отпуска готовой продукции. Порядок составления ведомости учета движения продуктов и тары на кухне. Учет товаров в барах (буфетах). Особенности учета материалов и их списание	5	2
	Практические занятия 9-14	5	

	<p>9. Составление доверенности, первичных документов на поступление производственных запасов.</p> <p>10. Составление накладных на отпуск товара,</p> <p>11. Составление товарного отчета.</p> <p>12. Составление первичных документов по реализации (отпуску) готовой продукции.</p> <p>13. Составление отчетности о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учета движения продуктов и тары на производстве.</p> <p>14. Документальное оформление операций баров (буфетов)</p>		2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Подготовка к зачету</p> <p>Изучение организации материальной ответственности и документальное оформление договора.</p> <p>Изучение методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств, утвержденных приказом Минфина России от 13.06.1995 № 49 в последней редакции.</p> <p>Изучение Методических указаний по бухгалтерскому учету материально-производственных запасов, утвержденных приказом Министерства финансов РФ от 28.12.01 № 119-н в последней редакции (по заданию преподавателя)</p> <p>Составление журнала учета столовой посуды и приборов, выдаваемых под отчет работникам организации</p>	4	
	контрольная работа		
Тема 3.2. Учет денежных средств	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Письмо Центрального Банка России "Порядок ведения кассовых операций в Российской Федерации" № 40 от 22 сентября 1993г.: прием и выдача наличных денег и оформление кассовых документов. Ведение кассовой книги и хранения денег. Ревизия кассы и контроль соблюдения кассовой дисциплины.</p> <p>Учет выручки. Ведение журнала кассира - операциониста. Учет расчетов при обслуживании через официантов. Отчетность официантов. Сдача выручки официантов в конце рабочего дня. Учет денежных средств на расчетном счете: порядок открытия, документальное оформление операций. Учет расчетов с подотчетными лицами по хозяйственно - операционным расходам и служебным командировкам.</p>	10	2
	Практические занятия 15-18	7	

	15. Составление реестра сдачи выручки официантом и документов к нему. 16. Документальное оформление кассовых операций 17. Оформление приходных и расходных кассовых ордеров. 18. Оформление авансового отчета		1
	Самостоятельная работа обучающихся	7	
	Изучение Федерального Закона «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» от 25.04.03 в последней редакции. Подготовка докладов на темы: «Учет денежных средств в организации», «Порядок расчета с подотчетными лицами». Разработка структурно-логической схемы на тему: «Учет денежных средств на расчетном счете» Разработка кроссворда на тему: «Виды кассовой документации»		
Тема 3.3. Учет расчетов по оплате труда	Содержание учебного материала	7	
	Понятие о заработной плате и ее структуре. Формы и системы заработной платы. Учет использования рабочего времени и норм выработки. Начисление заработной платы при повременной и сдельной оплате труда. Порядок начисления среднего заработка, оплата очередного отпуска. Расчет пособий по временной нетрудоспособности. Расчеты по социальному страхованию. Удержания из заработной платы и их расчет. Документальное оформление расчетов по оплате труда		1
	Практические занятия 19-20	4	
	19. Расчет заработной платы при повременной и сдельной оплате труда, доплат и надбавок. 20. Расчет заработной платы за дни отпуска и пособий по временной нетрудоспособности. Расчет удержаний из заработной платы.		2
	Самостоятельная работа обучающихся	8	

	Подготовка докладов на тему: «Порядок начисления заработной платы», «Понятие о мотивации труда ее сущность и значение» Разработка презентации на темы: «Документальное оформление расчетов по оплате труда », «Порядок начисления среднего заработка» Разработка структурно-логической схемы на тему: «Формы и системы заработной платы»		
Тема 3.4. Учет финансовых результатов	Содержание учебного материала	8	
	«Доходы организаций» ПБУ 9/99 в последней редакции: понятие доходов организации, доходы от обычных видов деятельности, прочие поступления, признание доходов. Сущность прибыли ее виды, функции «Расходы организации» ПБУ 10/99 в последней редакции: понятие расходов организации, расходы от обычных видов деятельности, прочие расходы, признание расходов. Понятие о себестоимости и издержках организации. Виды затрат и их классификация. Особенности расходов на продажу в общественном питании. Учет финансовых результатов.		2
	Практические занятия 21	2	
	21. Выявление финансового результата хозяйственной деятельности организации (расчет прибыли предприятия)		2
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Налогового Кодекса РФ глава 25 статья 253 «Расходы, связанные с производством и реализацией», 254 «Материальные расходы». Подготовка докладов на тему: «Сущность прибыли и ее функции», «Учет финансовых результатов». Разработка структурно-логической схемы на тему: «Классификация затрат организации».	2	
Тема 3.5. Учетная политика организации	Содержание учебного материала	4	
	«Учетная политика организации» ПБУ 1/2008: общие положения, формирование, изменение, раскрытие. Сущность и значение учетной политики организации. Формирование учетной политики организации. Порядок изменения учетной политики организации. Раскрытие информации в рамках учетной политики. Выбор техники, формы и организации бухгалтерского учета. Раскрытие учетной политики.		1
	Самостоятельная работа обучающихся	8	

	Изучение положения по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации» ПБУ 1/2008 в последней редакции. Подготовка докладов на тему: « Сущность и значение учетной политики организации», «Роль учетной политики в работе организации». Подготовка презентации на тему « Учетная политика организации»		
Тема 3.6. Бухгалтерская (финансовая) отчетность	Содержание учебного материала	8	2
	«Бухгалтерская отчетность организации» ПБУ 4/99 в последней редакции: понятие, значение, виды. Сущность и значение бухгалтерской отчетности. Виды отчетности: бухгалтерская, статистическая, оперативная. Требования, предъявляемые к отчетности. Адреса и сроки представления бухгалтерской отчетности. Публичность бухгалтерской отчетности. Основные правила составления и представления бухгалтерской отчетности. Бухгалтерский баланс. Отчет о финансовых результатах .		
	Практические занятия 22-24	6	2
	22.Составление бухгалтерской отчетности предприятия (баланс) 23.Составление отчета о финансовых результатах 24.Составления актов результатов проверки		
Самостоятельная работа обучающихся	3		
Подготовка докладов на темы: «Сущность и значение бухгалтерской отчетности», «Бухгалтерский баланс и его роль в работе предприятия» Разработка кроссворда на тему: «Виды бухгалтерской отчетности» Оформление структуры бухгалтерского баланса			
Всего 153, в том числе 1 к.р.			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- стенд «План счетов бухгалтерского учета»,
- учетные регистры бухгалтерского учета,
- первичные бухгалтерские документы,
- формы бухгалтерской отчетности,
- учебники и учебные пособия,
- раздаточный материал.

Технические средства обучения:

- экран,
- проектор,
- диски с учебными материалами.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Для преподавателей

1. Н.А. Бреславцева, В.В. Карощенко, Н.В. Михайлова, Н.А. Рябоконт «Основы бухгалтерского учета и аудита в сферах сервиса и туризма»/ учебник, Ростов-на Дону «Феникс», 2014г.
2. М.И. Городецкая «Бухгалтерский учет и налогообложение в индустрии туризма»/ учебник, Москва ИНФРА-М, 2012 г.
3. О.В. Каурова, А.Н. Малолетко «Бухгалтерский учет предприятий туристической индустрии», КНОРУС-Москва, 2013 г.
4. Е.А. Кыштымова «Бухгалтерский учет»/ сборник заданий, Москва ИНФРА- М, 2013 г.

Для студентов

1. Н.А. Бреславцева, В.В. Карощенко, Н.В. Михайлова, Н.А. Рябоконт «Основы бухгалтерского учета и аудита в сферах сервиса и туризма»/ учебник, Ростов-на Дону «Феникс», 2014г.
2. М.И. Городецкая «Бухгалтерский учет и налогообложение в индустрии туризма»/ учебник, Москва ИНФРА-М, 2012 г.
3. О.В. Каурова, А.Н. Малолетко «Бухгалтерский учет предприятий туристической индустрии», КНОРУС-Москва, 2013 г.
4. Е.А. Кыштымова «Бухгалтерский учет»/ сборник заданий, Москва ИНФРА- М, 2013 г.

Дополнительные источники

Для преподавателей

1. Журнал «Главбух»
2. Газета «Экономика и жизнь»
3. Нормативно-справочная система «Консультант Плюс»
4. Нормативно-справочная система «Гарант».


Для студентов

3. Журнал «Главбух»
4. Газета «Экономика и жизнь»
3. Нормативно-справочная система «Консультант Плюс»
4. Нормативно-справочная система «Гарант».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь Использовать данные бухгалтерского учёта и отчетности в профессиональной деятельности</p>	<p>-практическое задание</p>
<p>Знать: - основы бухгалтерского учета; структуру и виды бухгалтерского баланса; документы хозяйственных операций; бухгалтерскую отчетность; - особенности ценообразования в гостиничном сервисе; - учёт и порядок ведения кассовых операций; - формы безналичных расчетов; - бухгалтерские документы и требования к их составлению; - нормативно-правовую базу бухгалтерского учёта. -основы бухгалтерского учета; - структуру и виды бухгалтерского баланса; - документы хозяйственных операций; бухгалтерскую отчетность; - особенности ценообразования в гостиничном сервисе; - учёт и порядок ведения кассовых операций;</p>	<p>- фронтальный опрос - индивидуальные задания по карточкам - практическое задание - практическое задание - фронтальный опрос - практическая работа -практическая работа - практическая работа - компьютерное тестирование, - фронтальный опрос</p>

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Чеховский техникум»

 УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
О.В. Москвитина
« 30 » сентября 2020 г.

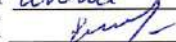
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.04 Документационное обеспечение управления

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум»

Разработчик: преподаватель Шляпникова Наталья Валентиновна

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методического объединения педагогов общеобразовательных дисциплин протокол № 12 от 15.09.20 2020г.
Председатель ПЦК  Можеveenко Е.В.

г. Чехов 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.04 ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.04. Документационное обеспечение управления является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОПД.04. Документационное обеспечение управления» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального учебного цикла программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать:

- цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления;
- способы создания, функции и классификацию документов;
- унифицированные системы документов, правила их составления;
- организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления.

уметь:

- оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения.

использовать приобретенные знания и умения в профессиональной деятельности:

- для получения и оценки управленческой информации;
- в создании и оформлении различных управленческих документов, их учете и обработке, классификации; при применении в организации документирование управленческой деятельности современного программного обеспечения с целью повышения его эффективности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **138** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **92** часа;
самостоятельной работы обучающегося **46** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	138
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	92
в том числе:	
практические занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	46
в том числе:	
Подготовка рефератов, презентаций, докладов, сообщений.	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОПД.04 Документационное обеспечение управления

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4
2 КУРС, 4 СЕМЕСТР			
Раздел 1.	ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	56	
	Содержание учебного материала		
	1 Инструктаж по ОТ и ТБ. Введение.	1	1-2
	2 Понятия «Информация», «Документ».	1	
	3 Документ. Группы документов по видам деятельности	1	
	4 Правила составления документов	1	
	5 Классификация документов	1	
	6 Требования к составлению документов	1	
	7 Состав реквизитов документов и схема их расположения.	1	
	8 Перечень реквизитов по ГОСТу	1	
	9 Перечень реквизитов по ГОСТу	1	
	10 Варианты расположения реквизитов	1	
	11 Бланк. Виды бланков	1	
	12 Общий бланк. Перечень реквизитов на бланке	1	
	13 Бланк письма. Перечень реквизитов на бланке	1	
	14 Бланк конкретного вида документа. Перечень реквизитов на бланке	1	
	15 Составление общего бланка конкретной организации с угловым и продольным вариантами расположения реквизитов на формате А4	1	
	Практическая работа № 1 «Способы создания, функции, классификация документов».	5	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов, презентаций, докладов, сообщений на темы: «Документ. Группы документов по видам деятельности»; «Правила составления документов»; «Состав реквизитов документов и схема их расположения»; «Бланк. Виды бланков».	10	3
	1 Организационные документы: задачи, назначение	1	1-2
	2 Организационные документы: задачи, назначение	1	
	3 Устав. Особенности оформления Устава	1	
	4 Устав. Особенности оформления Устава	1	
	5 Распорядительные документы: задачи, назначение	1	
	6 Основные виды и разновидности распорядительных документов	1	
	7 Приказ. Группа приказов. Правила и требования к их оформлению	1	
	Практическая работа № 2 по теме «Унифицированные системы документов». (Оформление приказов по основной деятельности).	5	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	8	Справочно-информационные документы. Правила их оформления	1	
	9	Служебные письма	3	
	10	Справки	1	
	11	Заявления	1	
	12	Докладные записки	1	
	13	Объяснительные записки	1	
	14	Служебные записки	1	
	15	Акты	2	
	16	Протоколы	2	
	<i>Практическая работа № 3 по теме «Унифицированные системы документов». (Оформление справочно-информационных документов).</i>		5	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов, презентаций, докладов, сообщений на темы: « <i>Организационные документы: задачи, назначение</i> »; « <i>Распорядительные документы: задачи, назначение</i> »; « <i>Устав. Особенности оформления Устава</i> »; « <i>Приказ. Группа приказов. Правила и требования к их оформлению</i> »; « <i>Справочно-информационные документы. Правила их оформления</i> ».		16	3
Тема 1.3. Документация по трудовым правоотношениям	1	Перечень документов профессиональной деятельности	1	1-2
	2	Резюме	1	
	3	Трудовой договор	1	
	4	Личная карточка	1	
	<i>Практическая работа № 4 по теме «Документация по трудовым отношениям».</i>		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов, презентаций, докладов, сообщений на темы: « <i>Резюме</i> »; « <i>Трудовой договор</i> »; « <i>Личная карточка</i> ».		4	3
	Окончание 4 семестра – 56 часов			
3 КУРС, 5 СЕМЕСТР				
Раздел 2.	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ С ДОКУМЕНТАМИ		36	
	Содержание учебного материала			
Тема 2.1. Технология работы с документами	1	Документооборот. Виды документопотоков.	2	1-2
	2	Операции по приему, обработке внутренних, входящих и исходящих документов	2	
	<i>Практическая работа № 5 по теме «Составление схемы документооборота в организации».</i>		2	
	3	Нормативные документы, регламентирующие организацию документооборота	2	1-2
	4	Обработка входящей документации	1	
	5	Обработка входящей документации	1	
	6	Обработка исходящей документации	1	
	7	Обработка исходящей документации	1	
8	Номенклатура дел.	1		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	9	Функции номенклатуры дел. Виды номенклатуры дел.	2	
	10	Общие требования к составлению номенклатуры дел.	2	
	11	Текущее хранение документов	1	
	12	Подготовка и сдача документов на архивное хранение	1	
	13	Определение сроков хранения дел.	1	
	Практическая работа № 6 по теме «Технология работы с документами». «Оформление номенклатуры дел структурного подразделения с установлением сроков хранения документов».		3	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов, презентаций, докладов, сообщений на темы: «Документооборот. Виды документопотоков»; «Нормативные документы, регламентирующие организацию документооборота»; «Входящая документация»; «Исходящая документация», «Номенклатура дел. Функции. Виды», «Текущее хранение документов. Подготовка и сдача документов на архивное хранение».		10	3
Тема 2.2. Формирование и оперативное хранение дел	1	Роль номенклатуры в формировании дел.	1	1-2
	2	Правила формирования дел.	1	
	3	Требования к оформлению обложки дела.	1	
	4	Особенности оформления обложки дела для дел временного, долговременного, постоянного сроков хранения.	1	
	5	Правила оперативного (текущего) хранения дел.	1	
	6	Оформление внутренней описи	1	
	Практическая работа № 7 по теме «Формирование и оперативное хранение дел». «Оформление документов по личному составу с помощью ПК».		4	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов, презентаций, докладов, сообщений на темы: «Правила формирования дел»; «Правила оперативного (текущего) хранения дел»; «Особенности оформления обложки дела для дел временного, долговременного, постоянного сроков хранения», «Оформление внутренней описи», «Требования к оформлению дел».		6	3
	7	Контрольная работа	1	
	Дифференцированный зачет		2	
	Окончание 5 семестра – 36 часов			
	Обязательных аудиторных занятий		92	
	Самостоятельных работ		46	
	Итого:		138	

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Кабинет информационных технологий (компьютеры)».

Документация, необходимая для проведения теоретического обучения:

- 1) ФГОС.
- 2) Рабочая программа ОПД.04 Документационное обеспечение управления.
- 3) Календарно-тематический план учебной дисциплины ОПД.04 Документационное обеспечение управления.
- 4) Дидактический материал.

Оборудование рабочих мест учебного кабинета:

- стол, ноутбук с установленной операционной системой Windows7, мультимедийный проектор для преподавателя;
- столы (15 шт.), рабочее место обучающегося (ноутбук – 13 шт.) с установленной операционной системой Windows7 для обучающихся;
- комплект учебно-методической документации.

Коллекция цифровых образовательных ресурсов:

- электронные учебники;
- электронные видеоматериалы.

Технические средства обучения:

- оборудование электропитания;
- серверное оборудование;
- мультимедийное оборудование;
- принтер лазерный;
- сканер;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- подключение к глобальной сети Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (ОИ):

1. ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ: учебное пособие/Т. Н. Кондратьева. Тюмень: Издательство Тюменского государственного университета, 2015.
2. Документационное обеспечение управления: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. Румынина Л. А. М.: Издательский центр «Академия», 2015.
3. Делопроизводство (Организация и технологии документационного обеспечения управления): Учебник для вузов. Кузнецова Т.В., Санкина Л.В., Быкова Т.А. и др. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2016
4. Информационные технологии и компьютеризация делопроизводства. Сапков В.В. М.: Издательский центр «Академия», 2016

Дополнительные источники (ДИ):

1. Журнал «Делопроизводство и документооборот на предприятии». 2014 г.
2. Журнал «Кадровая служба и управление персоналом предприятия». 2014 г.
3. Курс делопроизводства: Документационное обеспечение управления Кирсанова М.В., Аксенов Ю.М. М.: ИНФРА-М; Новосибирск: Сибирское соглашение, 2008.
4. Документационное обеспечение управления. Попова Н.Ф. Ростов н/Д: Феникс, 2007.
5. Документы. Делопроизводство Стенюков М.В. М.: ПРИОР, 2006
6. Справочник по делопроизводству, архивному делу и основам работы на компьютере Павлюк Л.В. М., 2005.
7. Современное делопроизводство Березина Н.М. СПб: Питер, 2007.
8. Секретарское дело Вигера А.М. Ростов-на-Дону: Феникс, 2005.
9. Как правильно подготовить и оформить приказ Андреянова В.В., М.: Инфра, 2007.
10. Делопроизводство. Андреева В.И. М., 2008.
11. Делопроизводство (Документационное обеспечение управления) Басаков М.И. Дашков и К. 2005

Интернет- ресурсы

И-Р 1 "Кадровик. Кадровое делопроизводство", 2016, N 4 [Электронный ресурс]. - <http://hr-portal.ru>

И-Р 2 [http: bibliatekar.ru.](http://bibliatekar.ru)

И-Р 3 [http: window.edu.ru.](http://window.edu.ru)

И-Р [http: intuit.ru](http://intuit.ru)

И-Р 5 <http://www.proforientator.ru>

И-Р 6 [www.blanker.ru.](http://www.blanker.ru)

И-Р 7 www.klerk.ru

И-Р 8 СПС «Консультант плюс»;

И-Р 9 <http://www.students.ru>

И-Р 10 Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Таблица 1.1

Результаты: освоенные умения, усвоенные знания	Форма контроля и оценивания
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях
Умения	
Демонстрация умений оформлять и/или проверять правильность оформления, хранения и учета документов, в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения управления	Экспертное оценивание выполнения практической работы
Знания	
Демонстрация знаний целей, задач, назначений системы документационного обеспечения	Тестирование
Демонстрация знаний способов создания, функций классификации документов	Устный опрос
Демонстрация знаний унифицированных систем документов, правил их составления	Экспертное оценивание решения ситуационных задач
Демонстрация знаний документов по профессиональной деятельности, организации работы с документами, компьютеризации документационного обеспечения управления	Устный опрос

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по общим компетенциям

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимание сущности и социальной значимости будущей профессии; применение профессиональных знаний в практической деятельности; ответственность за качество	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения образовательной программы.

<p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>	<p>Организация профессиональной деятельности в соответствии с действующими статьями законодательства и нормативной базы</p>	<p>Ориентация в нормативно-правовой документации</p>
--	---	--

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Чеховский техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
О.В.Москвитина
«30» июня 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.05 «Финансы и валютно-финансовые операции»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум» СП-2

Разработчики: Мартыненко А.А., преподаватель общественных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин

протокол № 11 от 11 июня 2020 г.

Председатель ПЦК Иванова (С.Н. Иванова)

Чехов 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ФИНАНСЫ И ВАЛЮТНО-ФИНАНСОВЫЕ ОПЕРАЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины профессионального цикла ОПД..05 Финансы и валютно-финансовые операции организации предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и является частью образовательной программы среднего профессионального образования социально-экономического профиля программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПД 05. Финансы и валютно-финансовые операции организации относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;
- распознавать виды валют;
- оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителями.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- сущность и функции денег, денежное обращение;
- финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование,
- банковскую систему, финансовое планирование и контроль;
- валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок;
- валютные операции и их регулирование.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций, включающих в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 7. Брать на себя ответственность 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на:

- формирование профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося 34 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	135
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	90
в том числе:	
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	45
в том числе:	

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Финансы и финансовая система					
Тема 1.1. Содержание и функции денег. Денежное обращение.		Содержание учебного материала			
		Содержание и функции денег. Денежное обращение. Функции денег. Виды денег. Понятие денежного обращения. Наличное и безналичное обращение, их единство и взаимосвязь. Безналичный денежный оборот в РФ. Закон денежного обращения (уравнение Ирвинга Фишера). Денежная масса и скорость обращения денег. Денежные агрегаты.	3	1	ОК 1-4, ОК 7, ОК 10
		Инфляция, ее сущность и формы проявления. Особенности инфляционного процесса в России. Виды и типы инфляции. Формы и методы антиинфляционной политики. Денежные фонды организаций. Себестоимость и затраты	3	1	ОК 1-4, ОК 7, ОК 10
		Практическое занятие 1. Проведение анализа показателей, связанных с денежным обращением. Определение типов инфляции на основе ситуационных задач	3	3	ПК 1.4, ПК2.5
		Самостоятельная работа. Составление таблицы «Функции денег»	3	2	ОК 1-4, ОК 7, ОК 10
Тема 1.2. Финансы, финансовая политика и финансовая система		Содержание учебного материала			
		Социально-экономическая сущность финансов. Виды финансовых отношений. Функции финансов.	3	2	ОК 1-4, ОК 7, ОК 10
		Финансовые ресурсы и источники их формирования. Роль финансов в расширенном воспроизводстве. Финансовый рынок и его роль в мобилизации и распределении финансовых ресурсов.	3	2	ОК 1-4, ОК 7, ОК 10
		Финансовая политика, ее задачи и содержание. Основные направления финансовой политики государства в условиях рынка. Финансовый механизм, его	3	2	ОК 1-4, ОК 7, ОК 10

	структура и роль в реализации финансовой политики.			
	Финансовая система, ее сферы. Финансовые потоки и их взаимосвязь.	3	2	ОК 1-4
	Практическое занятие 2. Составление схемы финансовой системы РФ	3	3	ПК 1.4, ПК2.5
	Самостоятельная работа. Современные тенденции развития финансов России и их роль в формировании экономических отношений на макроуровне	3	3	ПК 1.4, ПК2.5
	Самостоятельная работа. Перспективы развития финансов как экономической категории после вступления России во ВТО	3	3	ПК 1.4, ПК2.5
Тема 1.3 . Государственные финансы, государственный бюджет, внебюджетные фонды, государственный кредит	Содержание учебного материала			
	Общее понятие об управлении финансами. Органы управления.	3	2	ОК 1-4, ОК 7, ОК 10
	Практическое занятие 3. Анализ правовых актов	3	3	ПК 1.4, ПК2.5
	Понятие государственных финансов, их роль в организации финансовой системы. Основные звенья (составляющие) государственных финансов: государственный бюджет, внебюджетные фонды, государственный кредит.	3	1	ОК 1-4, ОК 7, ОК 10
	Специальные бюджетные фонды РФ, их функции Бюджетный процесс РФ. Бюджетная система, ее сущность и составляющие. Социально-экономическая сущность внебюджетных фондов.	3	2	ОК 1-4, ОК 7, ОК 10
	Федеральный бюджет, его функции. Состав и структура расходов федерального бюджета. Бюджетный дефицит и методы его финансирования. Местные бюджеты.	3	2	ОК 1-4, ОК 7, ОК 10
	Состав и структура доходов федерального бюджета. Сущность налогов, их роль в формировании доходов отдельных звеньев бюджетной системы.	3	2	ОК 1-4, ОК 7, ОК 10
	Состав и структура расходов федерального бюджета. Бюджетный дефицит и методы его финансирования. Местные бюджеты.	3	2	ОК 1-4, ОК 7, ОК 10
	Практическое занятие 4. Проведение анализа структуры доходов и расходов федерального бюджета на основе Федерального закона «О федеральном бюджете на соответствующий период» и исполнение основных показателей федерального бюджета.	3	2	ПК 1.4, ПК2.5
Практическое занятие 5. Порядок формирования и использования внебюджетных фондов.	3	2	ПК 1.4, ПК2.5	
Самостоятельная работа. Составление презентации: функции Пенсионного фонда РФ.	3	2	ПК 1.4, ПК2.5	

		Самостоятельная работа. Заполнить таблицу: Основные задачи и функции Федерального казначейства	3	2	ПК 1.4, ПК2.5
Тема 1.4. Финансы организаций различных форм собственности		Содержание учебного материала			
		Сущность и функции финансов организаций. Влияние различных форм собственности на организацию финансов. Основные принципы и факторы, влияющие на организацию финансов. Особенности формирования финансовых ресурсов организаций различных форм собственности: финансы организаций, функционирующих на коммерческих началах; финансы учреждений и организаций, осуществляющих некоммерческую деятельность; финансы общественных объединений и пр.	2	2	ОК 1-4, ОК 7, ОК 10
		Практическое занятие 6 Расчет чистой прибыли по организациям различных форм собственности	3	3	ПК 1.4, ПК2.5
		Самостоятельная работа. Основные подходы к управлению себестоимости на современном этапе	3	3	ПК 1.4, ПК2.5
Тема 1.5. Денежные и расчетные операции организации		Содержание учебного материала			
		Сущность и значение денежных расчетов, принципы организации расчетов предприятий. Документы денежных и расчетных операций, их составление и оформление. Основные операции получения и расходования денежных средств. Наличные и безналичные расчеты.	2	2	ОК 1-4, ОК 7, ОК 10
		Практическое занятие 7 Составление и оформление документов по товарным, денежным и расчетным операциям	3	3	ПК 1.4, ПК2.5
Тема 1.6. Домашние хозяйства как субъект экономической деятельности		Сущность и функции финансов домохозяйств. Классификация доходов, расходов домашнего хозяйства	2	2	ОК 1-4, ОК 7, ОК 10
		Самостоятельная работа. Причины и мотивы накоплений в домашних хозяйствах	3	2	ПК 1.4, ПК2.5
Раздел 2. Банки и банковская система					
Тема 2.1. Кредит и кредитная система		Содержание учебного материала			
		Ссудный капитал и кредит. Основные формы кредита и его классификация. Кредитная система. Сущность и функции государственного кредита. Классификация государственных займов. Управление государственным долгом. Новые виды кредитов: ипотека, лизинг, кредитные карточки.	2	2	ОК 1-4, ОК 7, ОК 10
		Практическое занятие 8 Расчет суммы кредита при разных условия кредитования. Выбор оптимального варианта.	3	3	ПК 1.4, ПК2.5

	Самостоятельная работа. Государственные финансовые и государственные экспортные кредиты: соглашения и договоры предоставления	4	2	ПК 1.4, ПК2.5
Тема 2.2. Банковская система РФ	Банковская система РФ, ее структура и функции отдельных звеньев. Задачи и функции Центрального банка России. Пассивные и активные операции Центрального банка России. Роль Центрального банка России в регулировании денежно-кредитной системы.	2	2	ОК 1-4, ОК 7, ОК 10
	Коммерческие банки России в условиях перехода на рыночные отношения. Функции коммерческих банков. Виды банковских операций. Кредитная политика коммерческих банков. Организация и порядок кредитования. Принципы кредитования. Кредитный договор. Инвестиционная деятельность и политика коммерческих банков. Комиссионные и трастовые операции банков. Простые и сложные проценты. Дисконтирование.	2	2	ОК 1-4, ОК 7, ОК 10
	Функции Сберегательного банка и его операции. Виды вкладов и ценных бумаг Сберегательного банка. Формирование современной системы ипотечных банков.	2	2	ОК 1-4, ОК 7, ОК 10
	Практическое занятие 9. Расчет процентов по вкладам	3	3	ПК 1.4, ПК2.5
	Самостоятельная работа. Банки и банковская система в России и США. Сопоставительный анализ.	5	2,3	ПК 1.4, ПК2.5
	Самостоятельная работа. Заполнение таблицы «Задачи и функции Центрального банка России».	5	2,3	ПК 1.4, ПК2.5
Тема 2.3. Система страхования	Содержание учебного материала			
	Экономическое содержание страхования. Функции страхования. Понятие страхового фонда Организационные формы страховых фондов. Объекты страхования. Участники страховых отношений. Понятия страхового риска и страхового случая. Элементы договора страхования: срок страхования, страховая сумма, страховой взнос (премия), страховой тариф, страховая выплата. Формы страхования: добровольное и обязательное. Виды страховой деятельности: имущественное, личное страхование, страхование ответственности.	2	2	ОК 1-4, ОК 7, ОК 10
	Практическое занятие 10 Расчет показателей определяющих степень финансовых рисков, суммы страхового возмещения и страхового платежа, ущерба страхователя	3	3	ПК 1.4, ПК2.5

		Самостоятельная работа. Страховой рынок РФ в условиях глобализации	5	3	ПК 1.4, ПК2.5
Раздел 3. Валютная система и международные кредитные отношения					
Тема 3.1. Валютная система государства и валютно-финансовые операции		Содержание учебного материала			
		Валюта, понятие, назначение, виды. Понятие валютной системы Российской Федерации. Этапы формирования мировой валютной системы. Валютно-финансовые операции, их регулирование.	2	2	ОК 1-4, ОК 7, ОК 10
		Практическое занятие 11 Ознакомление с различными видами платежных документов: банковские обязательства, дорожные чеки. Реквизиты чеков, их описание, преимущества	2	2	ПК 1.4, ПК2.5
		Практическое занятие 12 Общероссийский классификатор валют (ОКВ)	2	2	ПК 1.4, ПК2.5
		Практическое занятие 13 Расчет результата изменения валютного курса	2	3	ПК 1.4, ПК2.5
		Самостоятельная работа. Заполнение таблицы «Этапы формирования мировой валютной системы»	5	2,3	ПК 1.4, ПК2.5
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
ИТОГО			135		

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет: «Экономика и финансы».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов)

Федеральные законы и нормативные документы:

1. «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 N 6-ФКЗ, от 30.12.2008 N 7-ФКЗ, от 05.02.2014 N 2-ФКЗ) <https://base.garant.ru>

2. Федеральный закон "О банках и банковской деятельности" от 02.12.1990 №395. <https://base.garant.ru>
3. «Бюджетный кодекс Российской Федерации» от 31.07.1998 N 145-ФЗ <https://base.garant.ru>
4. Федеральный закон от 10.12.2003 «О валютном регулировании и валютном контроле» №173-ФЗ. <https://base.garant.ru>
5. Федеральный закон «О валютном регулировании и валютном контроле» от 10.12.2003 N 173-ФЗ <https://base.garant.ru>
6. Федеральный закон «О Центральном банке Российской Федерации (Банке России)» от 10.07.2002 N 86-ФЗ <https://base.garant.ru>
7. Федеральный закон «О рынке ценных бумаг» от 22.04.1996 N 39-ФЗ <https://base.garant.ru>
8. Федеральный закон «О Счетной палате Российской Федерации» от 05.04.2013 N 41-ФЗ <https://base.garant.ru>
9. Федеральный закон «Налоговый кодекс Российской Федерации» 31.07.1998 N 146-ФЗ <https://base.garant.ru>
10. Федеральный закон «Об обязательном пенсионном страховании в Российской Федерации» от 15.12.2001 N 167-ФЗ <https://base.garant.ru>

Основная литература

1. Финансы, денежное обращение и кредит: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Бураков [и др.] ; под редакцией Д. В. Буракова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 366 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10231-4.— Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/429626>
2. Кропин, Ю. А. Деньги, кредит, банки : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. А. Кропин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11208-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/444739>
3. Биткина, И. К. Финансы организаций. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. К. Биткина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 123 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10975-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт].— URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437497>
4. Чалдаева, Л. А. Финансы, денежное обращение и кредит: учебник для среднего профессионального образования / Л. А. Чалдаева ; под редакцией Л. А. Чалдаевой. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 381 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02963-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт].— URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433332>

Дополнительная литература

5. Звонова, Е. А. Деньги, кредит, банки : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. А. Звонова, В. Д. Топчий ; под общей редакцией Е. А. Звоновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 455 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9273-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/427082>
6. Основы экономики организации : учебник и практикум для СПО / Л. А. Чалдаева [и др.]; под ред. Л. А. Чалдаевой, А. В. Шарковой. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 339 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00797-8. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/259F4AFA-3F72-4A68-AF73-68B6146AFDEB.

7. Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность : учебное пособие для СПО / Е. Е. Кузьмина, Л. П. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 389 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04685-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/1A7A59F3-9E1F-4940-BC2E-D13F052B7EA9.

8. Налоги и налогообложение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Б. Поляк [и др.] ; под редакцией Г. Б. Поляка, Е. Е. Смирновой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 385 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06431-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433400>

Интернет-ресурсы: (Перечень адресов интернет-ресурсов с кратким описанием)

1. Сайт Экономика и финансы. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.finansy.ru>
2. Федеральный портал «Российское образование». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.edu.ru>
3. Советник. Все о финансах доступно и просто. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.publick.ru>
4. Сайт Центральный банк РФ [Электронный ресурс] / [www. cbr.ru](http://www.cbr.ru) Режим доступа: <http://www. cbr.ru>.
5. Сайт Министерство финансов РФ [Электронный ресурс] / [www. minfin.ru](http://www.minfin.ru) Режим доступа: <http://www. minfin.ru>
6. Сайт Пенсионного фонда РФ: <http://www.pfrf.ru>
7. Сайт фонда социального страхования РФ: <http://www.fss.ru>
8. Сайт Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс] / www.gks.ru Режим доступа: <http://www.gks.ru>.
9. Сайт Экономический портал [Электронный ресурс] / [www. economicus.ru](http://www.economicus.ru)
10. Сайт Глоссарий [Электронный ресурс] / [www. glossary.ru](http://www.glossary.ru) Режим доступа: <http://www. glossary.ru>
11. Кредитный калькулятор [Электронный ресурс] <http://www.kreditnyi-kalkulyator.com/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и самостоятельных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по профессиональным компетенциям

Раздел (тема) учебной дисциплины	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	Анализ торгово-производственной деятельности предприятия, осуществление финансовых операций.	Экспертный анализ выполнения практических работ
ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	Выполнение основных расчетов экономических показателей, связанных с основными формами обслуживания	Экспертный анализ выполнения практических работ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по общим компетенциям

Результаты (освоенные общие	Основные показатели оценки	Формы и методы контроля и
-----------------------------	----------------------------	---------------------------

компетенции)	результата	оценки
ОК 1. Понимать сущность социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Показ организации рабочего места, применение методов и способов решений, исходя из целей профессиональных задач.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях, путем выполнения практических заданий.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оценка практической деятельности, выполнения индивидуальных заданий, рефератов с использованием различных источников информации.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертная оценка эффективности работы обучающегося в команде.
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов. А также требования стандартов и иных нормативных документов	Организация профессиональной деятельности на основе действующего законодательства и нормативной базы	Ориентация в нормативно-правовой документации

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)
УМЕТЬ: <ul style="list-style-type: none"> • составлять и оформлять документы по товарным, • денежным и расчетным операциям; • распознавать виды валют; • оформлять и использовать платежные документы • при расчетах с потребителями. 	Зачет за выполнение практического занятия
ЗНАТЬ: <ul style="list-style-type: none"> • сущность и функции денег, денежное обращение; • финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, • банковскую систему, финансовое планирование и контроль; 	Устный опрос, тестирование Зачет за выполнение практического задания

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок;• валютные операции и их регулирование. | |
|---|--|

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Чеховский техникум»

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ООО «Росквент»
(наименование предприятия/организации)
Славина, Наталья Р.В.
30 июня 2020г.



УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
Е.Н. Дьячкова
30 июня 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ИДП.00 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ
по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

Рабочая программа преддипломной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании», Положения о практике обучающихся, осваивающих средние профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 N 465

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум»

Разработчики:

Фурсова Елена Владимировна – преподаватель специальных дисциплин
Балабаева Татьяна Викторовна – мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ
на заседании предметно цикловой комиссии
по специальности «Организация обслуживания в общественном питании»

Протокол № 11 от 28 июня 2020

Председатель ПЦК Можевенко Е.В. Можевенко Е.В.

г. Чехов 2020 г.

г. Чехов 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	5
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	16

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Преддипломная практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта Среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

Целью практики является формирование профессиональных и общих компетенций по специальности.

Общий объем времени на проведение преддипломной практики определяется ФГОС СПО, сроки проведения устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с ОПОП образовательного учреждения.

Преддипломная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Преддипломная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам преддипломной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Рекомендуемые формы отчетности студентов по преддипломной практике - дневник, характеристика, результаты работы, выполненной в период практики в соответствии с тематикой заданий практики по ходу работы (отчет, портфолио проектов документов).

Программа преддипломной практики разрабатывается учебным заведением на основе макета программы преддипломной практики, и согласовывается с организациями, участвующими в проведении практики.

При разработке содержания каждого вида практики по профессиональному модулю были выделены необходимые практический опыт, умения и знания в соответствии с ФГОС СПО, а также виды работ, необходимые для овладения конкретной профессиональной деятельностью и включенные в рабочую программу модуля.

Формой аттестации по преддипломной практике является зачет.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа преддипломной практики (далее программа практики) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ВПД 1	Организация питания в организациях общественного питания
ВПД 2	Организация обслуживания в организациях общественного питания
ВПД 3	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
ВПД 4	Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
ВПД 5	Выполнение работ по рабочей профессии «Официант».
ВПД 6	Выполнение работ по рабочей профессии «Бармен».
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
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, ценностей.
ПК 2.7.	Изучать спрос покупателей.
ПК 3.1.	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях

	общественного питания.
ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
ПК 5.1.	Обслуживание потребителей в зале ресторана.
ПК 5.2.	Правила подачи блюд, закусок и напитков.
ПК 5.3.	Обслуживание банкетов и приемов.
ПК 5.4.	Обслуживание туристов в гостиницах.

1.2.Количество часов, отводимое на производственную практику: 144 ч.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем и виды практики по специальности:

43.02.01.Организация обслуживания в общественном питании

Вид практики		Количество часов	Форма проведения
Преддипломная			
ПМ 01 ПМ 02 ПМ 03 ПМ 04 ПМ 05	Преддипломная	144	Концентрированная
Вид аттестации: зачет			
ИТОГО:		144	

2.2. Содержание практики

2.2.1.Содержание преддипломной практики по профессиональным модулям

Преддипломная практика является одним из завершающих этапов подготовки специалиста по специальности 43.02.01.Организация обслуживания в общественном питании Данная программа разработана в соответствии с требованиями. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01.Организация обслуживания в общественном питании.

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку готовности студента к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Коды компетенций	
			ОК	ПК
1. Ознакомление с предприятием и его учетной документацией.	Ознакомление с функциями, целями и задачами, структурой предприятия и всех его подразделений, их взаимосвязью. Изучение правил внутреннего распорядка и режима работы предприятия, основной нормативно-технической документации подразделения – места прохождения практики. Определять вид, тип и класс организации общественного питания	12	ОК 1 ОК 4 ОК 6 ОК 8	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 3.3 ПК 4.3
2. Работа на рабочих местах, выполнение обязанностей менеджера обслуживающего персонала. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; Резервирование столиков лично или по телефону. Фиксирование заказа в журнале для резервирования. Соблюдать правильность проведенных при отпуске продукции согласно нормативных документов. Выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта, разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания. Выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов. Демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач. Осуществлять поиск и использование информации,	96	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 4.2

	необходимой для эффективного			
3. Работа по составлению нормативной документации	Оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию. продукции, а также анализ финансового состояния предприятия. Осуществлять инвентаризацию запасов продуктов. 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;	24	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 8	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 4.3
4. Оформление отчета по практике	Оформление отчета, подготовка презентации для выступления на отчетной конференции, дневник,	12	ОК 1 ОК 4 ОК 5 ОК 8	ПК 2.3 ПК 2.2 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
ИТОГО:		144		

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	- Демонстрация приготовления и оформления ограниченного ассортимента продукции общественного питания. - Демонстрация знаний по производству технологических расчетов, необходимых для выполнения заказа. - Демонстрация знаний по составлению и заключению договоров на поставку товаров. - Проводить приемку продукции. - Определять вид, тип и класс организации общественного питания	Отзыв руководителя по практике о деятельности студента на преддипломной практике - Оценка защиты отчета по преддипломной практике - Оценка проектов документов

<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей. Бухгалтерского учета организации.</p>	<p>Осуществление расчета с посетителями. Применение приемов делового и управленческого общения в профессиональной деятельности. Регулирование конфликтных ситуаций в организации. Определение численности 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. Составление и оформление меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей. Определение и анализ показателей эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость). Выбор и определение показателей качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Отзыв руководителя по практике о деятельности студента на преддипломной практике - Оценка защиты отчета по преддипломной практике - Оценка проектов документов
<p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.</p>	<p>Контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства. Производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа. Изучение квалификации персонала. Правила личной гигиены персонала.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Отзыв руководителя по практике о деятельности студента на преддипломной практике - Оценка защиты отчета по преддипломной практике - Оценка проектов документов
<p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p>	<p>Производить методы обслуживания. Производить сортировку ассортимента вспомогательных столовых приборов и их назначение. Контроль качества обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Отзыв руководителя по практике о деятельности студента на преддипломной практике - Оценка защиты отчета по преддипломной практике - Оценка проектов документов

<p>ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p>	<p>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. Определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость). Выбирать и определять показатели качества обслуживания. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Отзыв руководителя по практике о деятельности студента на преддипломной практике - Оценка защиты отчета по преддипломной практике - Оценка проектов документов
<p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p>	<p>Психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Отзыв руководителя по практике о деятельности студента на преддипломной практике - Оценка защиты отчета по преддипломной практике - Оценка проектов документов
<p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p>	<p>Требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Отзыв руководителя по практике о деятельности студента на преддипломной практике - Оценка защиты отчета по преддипломной практике - Оценка проектов документов
<p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p>	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Отзыв руководителя по практике о деятельности студента на преддипломной практике - Оценка защиты отчета по преддипломной практике - Оценка проектов документов
<p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания</p>	<p>Определять и анализировать показатели эффективности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Отзыв руководителя по практике о деятельности

потребителей.	обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость). Выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	студента на преддипломной практике - Оценка защиты отчета по преддипломной практике - Оценка проектов документов
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества 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.	- Отзыв руководителя по практике о деятельности студента на преддипломной практике - Оценка защиты отчета по преддипломной практике - Оценка проектов документов
ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	Участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию собирать и анализировать информацию о ценах.	- Отзыв руководителя по практике о деятельности студента на преддипломной практике - Оценка защиты отчета по преддипломной практике - Оценка проектов документов
ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	Определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора.	- Отзыв руководителя по практике о деятельности студента на преддипломной практике - Оценка защиты отчета по преддипломной практике - Оценка проектов документов
ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.	Выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта, разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания.	- Отзыв руководителя по практике о деятельности студента на преддипломной практике - Оценка защиты отчета по преддипломной практике - Оценка проектов документов
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	Соблюдать правильность проведения при отпуске продукции согласно требованиям нормативных документов. Контролировать соблюдение оказания услуг.	- Отзыв руководителя по практике о деятельности студента на преддипломной практике - Оценка защиты отчета по преддипломной практике - Оценка проектов документов

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	Проводить органолептический контроль продукции. Идентификация продукции, услуг общественного питания.	- Отзыв руководителя по практике о деятельности студента на преддипломной практике - Оценка защиты отчета по преддипломной практике - Оценка проектов документов
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.	Определение проб и подготовка их для анализа. Взятие суточной нормы. Идентификация продукции и услуг общественного питания, распознавание их фальсификации.	- Отзыв руководителя по практике о деятельности студента на преддипломной практике - Оценка защиты отчета по преддипломной практике - Оценка проектов документов
ПК 5.1. Обслуживание потребителей в зале ресторана.	Резервирование столиков лично или по телефону. Фиксирование заказа в журнале для резервирования. Оказание помощи в выборе блюд и напитков; выполнение заказов. Соблюдение правил работы с подносом. Способы подачи блюд (в обнос, с помощью подсобного стола и «в стол», комбинированный)	- Отзыв руководителя по практике о деятельности студента на преддипломной практике - Оценка защиты отчета по преддипломной практике - Оценка проектов документов
ПК 5.2. Правила подачи блюд, закусок и напитков.	Соблюдение последовательности подачи буфетной продукции. Подача бутербродов, канапе, корзиночки (таргалетки), валованы, сыры. Предложение папки с меню или несколько папок.	- Отзыв руководителя по практике о деятельности студента на преддипломной практике - Оценка защиты отчета по преддипломной практике - Оценка проектов документов
ПК 5.3 Обслуживание банкетов и приемов.	Подготовка зала, сервировка в соответствии с меню банкета «полный куверт». Обслуживание банкета, подача аперитива, подача кофе. Обслуживание банкета-фуршета: подача аперитива, холодных закусок, горячих закусок, десерта, фруктов, горячих напитков.	- Отзыв руководителя по практике о деятельности студента на преддипломной практике - Оценка защиты отчета по преддипломной практике - Оценка проектов документов
ПК 5.4. Обслуживание туристов в гостиницах.	Резервирование столиков лично или по телефону. Фиксирование заказа в журнале для резервирования. Организация круглосуточного	- Отзыв руководителя по практике о деятельности студента на преддипломной практике - Оценка защиты отчета по

	обслуживания. Прием заказов (по телефону), фиксирование в специальном журнале. Подбор посуды, столового белья, приборов со специями, нарезка хлеба. Подача заказа в номер соблюдение санитарно-гигиенических правил.	преддипломной практике - Оценка проектов документов
ИТОГО:		ЗАЧЕТ

Формы и методы контроля и оценки результатов производственной практики позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует интерес к будущей профессии.	- интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе выполнения практических приемов на производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач.	- результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрирует способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- оценка результативности работы обучающегося при выполнении работ на производственной практике - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- оценка эффективности работы с источниками информации.
ОК 5. Использовать информационно-	- демонстрирует навыки использования	- оценка результативности работы обучающегося при

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	выполнении работ на производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	- интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе выполнения работ на производственной практике.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявляет ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	- оценка эффективности работы обучающегося в команде.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирует повышение личностного и квалификационного уровня.	- участие в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.	- интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе выполнения работ на производственной практике
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрирует готовность к исполнению воинской обязанности.	- оценка готовности обучающегося на занятиях по начальной военной подготовке.

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен знать и применять должностные инструкции менеджера зала ресторана.

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция определяет должностные обязанности, права и ответственность менеджера зала ресторана.

1.2. На должность менеджера зала ресторана назначается лицо, имеющее высшее профессиональное образование (по специальности менеджмент) или высшее профессиональное образование и дополнительную подготовку в области менеджмента и стаж работы по специальности не менее 2 лет.

1.3. Менеджер зала ресторана должен знать основные нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания; основы менеджмента и его основных функций (планирование, организация, мотивация и контроль); основы маркетинга и логистики в ресторанной индустрии; основы делопроизводства и оформления документов; основы финансового менеджмента и бухгалтерского учета; принципы и методы управления товарными запасами; правила внутреннего трудового распорядка; должностные обязанности персонала; основы кадрового менеджмента; методы

обучения персонала на рабочем месте; структуру и планировку ресторана; теорию организации обслуживания посетителей ресторана; методы изучения вкусов и потребительских предпочтений посетителей ресторана; принципы и методы работы с жалобами и предложениями посетителей; методы контроля качества обслуживания посетителей; оптимальные параметры светового и температурного режима в помещении ресторана; правила эксплуатации обогревательных приборов и кондиционеров; правила подготовки ресторана к обслуживанию; правила сервировки столов и оформления барной стойки; стили, виды и методы обслуживания посетителей ресторана; ассортимент и характеристику основных моющих и дезинфицирующих средств; правила уборки различных видов мебели; перечень услуг, предлагаемых в ресторане; санитарные правила и гигиенические нормативы (применительно к работе ресторана); правила пожарной безопасности, охраны труда, производственной санитарии; внутренние стандарты одежды (униформы); принципы формирования и актуализации меню; правила учета, мойки и хранения посуды, столовых приборов; правила приемки и учета продукции; правила оформления первичной документации; порядок учета товарно-материальных ценностей и отчетности; правила инвентаризации; правила хранения, подготовки к продаже и подачи напитков, готовых блюд и фасованных продуктов; технологию приготовления профессиональных заготовок (льда, гарниров, украшений и т.д.); профессиональную терминологию; ассортимент и назначение посуды, столовых приборов; краткие характеристики, правила и особенности подачи спиртных напитков; правила подачи табачных изделий и замены пепельниц; основы межличностного общения, правила протокола и этикета; психологию продаж; правила и особенности подачи смешанных напитков (коктейли, пунши); правила и температурный режим подачи прохладительных напитков, соков, минеральной воды; особенности обслуживания отдельных категорий посетителей (подростков, семей с детьми, инвалидов, пожилых людей); способы принятия оплаты (наличные деньги, кредитные карты); правила кассовых операций; правила поведения в конфликтных ситуациях; передовой отечественный и зарубежный опыт ресторанной индустрии; основы, принципы и виды рекламы; основы трудового законодательства; основы научной организации труда; правила и нормы охраны труда; формы и правила оформления отчетности и внутренней документации.

1.4. Менеджер зала ресторана назначается на должность и освобождается от должности приказом руководителя предприятия в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1.5. Менеджер зала ресторана непосредственно подчиняется руководителю предприятия, или его заместителю.

2. Должностные обязанности

2.1 Организация и контроль подготовки зала ресторана к обслуживанию посетителей (соблюдение правил и сроков подготовки зала ресторана к определенному виду обслуживания; рациональная организация труда персонала; контроль качества уборки зала ресторана; контроль наличия чистых скатертей, салфеток, столовых приборов, посуды и т.д., контроль сервировки столов в зависимости от вида обслуживания, оформление барной стойки и т.д., контроль соблюдения установленных стандартов одежды, аккуратного внешнего вида персонала). Встреча и приветствие гостей. Консультация посетителей при выборе ими блюд, напитков и т.д. Информация гостей о скидках и дополнительных услугах. 2.2. Соблюдение правил протокола и этикета. Формирование положительного имиджа ресторана. Работа с

посетителям ресторана (изучение потребительских предпочтений посетителей; учет и анализ жалоб и предложений; предотвращение и разрешение конфликтных ситуаций и других проблем; расширение базы постоянных посетителей на основе наиболее полного удовлетворения их потребностей и запросов; прием и оформление заказов на обслуживание банкетов и других мероприятий). Управление персоналом (повышение трудовой мотивации персонала на основе применения современных методов социально-психологического управления и материального стимулирования; составление графиков работы; помощь в адаптации и обучение на рабочих местах вновь принятых работников; создание благоприятного морально-психологического климата в трудовом коллективе; своевременное выявление, анализ и разрешение кадровых проблем; участие в процессе развития внутрифирменной культуры и совершенствовании служебной этики).

2.3. Контроль обслуживания посетителей ресторана (контроль процедур встречи и приветствия гостей, приема и последовательность выполнения заказов, приемов и сроков обслуживания гостей, подачи блюд и напитков, процедуры подготовки счета и принятия оплаты; соблюдения правил протокола, этикета, межличностного общения персонала).

2.4. Контроль соблюдения благоприятных и безопасных условий труда (контроль соблюдения правил охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, санитарных правил и гигиенических нормативов, технического состояния технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочих местах).

2.5. Контроль рационального использования материально-технических ресурсов, продуктов т. д.

2.6. Учет и контроль наличия материально-технических ресурсов; соблюдение порядка приема, учета и расходования материальных ресурсов; оформление документов, связанных с профессиональной деятельностью, ведение внутренней документации; проведение инвентаризации; списание в установленном порядке товарно-материальных ценностей).

2.7. Проведение рекламных мероприятий (проведение различных мероприятий в ресторане (шоу, артистические программы, розыгрыши призов, презентации и т.д.; участие в разработке и проведении рекламных мероприятий в средствах массовой информации, наружной рекламы; мероприятиях по связям с общественностью; оценка результатов рекламных мероприятий).

2.8. Совершенствование и внедрение прогрессивных форм обслуживания (постоянное изучение и анализ потребительских предпочтений и вкусов посетителей; освоение новых ресторанных услуг и форм обслуживания). Обеспечение высокого уровня продаж на основе наиболее полного удовлетворения потребностей гостей, повышения качества и культуры обслуживания посетителей (создание благоприятной и дружелюбной атмосферы в зале ресторана; контроль и организация необходимых запасов продуктов, материально-технических ресурсов; ежедневный анализ уровня продаж вин, напитков и блюд; изучение вкусов и потребительских предпочтений посетителей, определение рейтинга наиболее популярных и ходовых блюд и напитков; проведение презентаций вин, прочих напитков и блюд; формирование рационального потребительского спроса посетителей, оперативное реагирование на его изменения; наиболее полное удовлетворение запросов и потребностей гостей).

2.9. Контроль подготовки зала ресторана к завершению работы (контроль возврата вин, напитков, посуды, столовых приборов и т.д., уборки мебели, оборудования и помещений, соблюдение правил мойки посуды, порядок передачи товарно-материальных ценностей).

3. Права

Менеджер зала ресторана имеет право:

- 3.1. отдавать распоряжения, обязательные для исполнения подчиненными ему работниками;
- 3.2. участвовать в подборе и расстановке кадров по своей деятельности;
- 3.3. вносить предложения руководству по поощрению и наложению взысканий на работников предприятия по своей деятельности;
- 3.4. вносить предложения по развитию и совершенствованию деятельности предприятия;
- 3.5. запрашивать у руководства, получать и пользоваться информационными материалами и нормативно-правовыми документами, необходимыми для исполнения своих должностных обязанностей;
- 3.6. принимать участие в совещаниях, на которых рассматриваются вопросы, связанные с его работой;
- 3.7. проходить в установленном порядке аттестацию с правом на получение соответствующей квалификационной категории;
- 3.8. повышать свою квалификацию. Менеджер зала ресторана пользуется всеми трудовыми правами в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации.

4. Ответственность

Менеджер зала ресторана несет ответственность за:

- 4.1. осуществление возложенных на него должностных обязанностей;
- 4.2. организацию своей работы, своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений и поручений вышестоящего руководства, нормативно-правовых актов по своей деятельности;
- 4.3. рациональное и эффективное использование материальных, финансовых и кадровых ресурсов;
- 4.4. соблюдение правил внутреннего распорядка, санитарно-противоэпидемического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности;
- 4.5. ведение документации, предусмотренной должностными обязанностями;
- 4.6. предоставление в установленном порядке статистической и иной информации по своей деятельности;
- 4.7. соблюдение трудовой дисциплины и выполнение должностных обязанностей подчиненными ему работниками;
- 4.8. готовность к работе в чрезвычайных ситуациях. За нарушение нормативно-правовых актов менеджер зала ресторана может быть привлечен в соответствии с действующим законодательством в зависимости от тяжести проступка к дисциплинарной, материальной, административной и уголовной ответственности.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.

Программа преддипломной практики реализуется на основании соглашения о сотрудничестве в области подготовки работников квалифицированного труда, индивидуальных договоров на проведение производственной практики студентов с предприятиями г. Москвы и Московской области.

4. ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2014. – 432 с.

2. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – М.: Магистр, 2011. – 560 с.
3. Скаженик Е.Н. Деловое общение. Учебное пособие. Таганрог: Изд-во ТРТУ, 2014. – 324 с.
4. Казначевская, Г.Б. Менеджмент: учеб. для студ. среднего проф. образования. – Ростов –на Дону: Феникс, 2015. – 346 с.
5. Цветков, А.Н. Менеджмент: Учебное пособие – СПб6 Питер, 2015. – 176 с.
6. Веснин, В.Р. Менеджмент: Учебник. – М.: Проспект, 2016. – 236 с.
7. Огарков, А.А. Управление организацией: Учебник. – М.: Эксмо, 2013. – 228 с.
8. Поршнев, А.Г. Управление организацией: Учебник / Поршнев, А.Г.,
9. Румянцева, З.П., Саломатин, Н.А. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 245 с.

Дополнительные источники:

1. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятии общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2007 г. – 384 с.
2. Стандарт организации (предприятия общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкций и регламентов) / Баласанян А.Ю., Могильный М.П., Башкатова Н.П. – 2009. – 282 с.
3. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах.. – М., Альфа-М, 2007. – 351 с.
4. Шеламова М. Психология и этика профессиональной деятельности. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 64 с.

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Чеховский техникум»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель О.О. Фурсова
(наименование предприятия/организации)
«ЗОО» ПК «Медия»
2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Е.Н. Дьячкова

«30» июня 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01**

43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»

Рабочая программа учебной практики ПП.01 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании», Положения о практике обучающихся, осваивающих средние профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 N 465

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум»

Разработчики:

Фурсова Елена Владимировна – преподаватель специальных дисциплин
Балабаева Татьяна Викторовна – мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ
на заседании предметно цикловой комиссии
по специальности «Организация обслуживания в общественном питании»

Протокол № 11 от 28 июня 2020

Председатель ПЦК Можеveenко Е.В.

г. Чехов 2020 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 «Организация питания в общественных организациях»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 430201.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (впд) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (впд): организация питания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (пк):

ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценивании эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 1.5. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 1.6. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

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:

- распознавание продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;

- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;
- составлять меню, определять химический состав и калорийность суточных рационов питания для различных категорий потребителей;
- соблюдать нормы и закладки сырья, принципы совместимости и взаимозаменяемости сырья.

знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организации общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу;
- классификацию, ассортимент, рецептуру, технологию приготовления и правила отпуска
- условия и сроки реализации кулинарной и кондитерской продукции;
- основные этапы разработки новых видов продукции.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –184 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –123 часов; самостоятельной работы обучающегося – 61 часов; лабораторно практические занятия 457 часов; учебной и производственной практики – 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)-

«Организация питания в организациях общественного питания» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ПК 2.1	Организовать и контролировать подготовку организации 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, 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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 6.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ОК 12	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать.
-------	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

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, часов	Учебная, часов	Производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
ПК 1.3	<i>Раздел модуля I. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания</i>	184	123	45	61	216	
	Всего:	184	123	45	61	216	

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
 ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
 кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
1 семестр			
<i>Раздел модуля I.</i> Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		184	
<i>МДК. 01.01.</i> Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		123	
Тема 1.1. Введение в товароведение	<i>Содержание</i>	23	
	1.Предмет и задачи товароведения.	12	1,2
	2.Понятие ассортиментаи классификацияпродовольственных товаров.		2
	3.Факторы, формирующие и влияющие на качество пищевых продуктов. Методы определения качества пищевых продуктов.		1,2
	4.Химический состав пищевых продуктов. Вода.		2
	5. Химический состав пищевых продуктов. Минеральные вещества.		1,2
	6. Химический состав пищевых продуктов. Углеводы.Жиры.		2
	7.Химический состав пищевых продуктов. Белки.		
	8. Химический состав пищевых продуктов. Витамины.Ферменты.		1,2
	9. Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов.		2
	10.Способы хранения пищевых продуктов		2
	11.Консервирование пищевых продуктов.		2
	12.Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.Маркировка и штриховое кодирование		2

	пищевых продуктов.		
	Лабораторные работы		2
	1.Изучить методы определения качества пищевых продуктов.		2
	2.Изучить свойства воды, содержание воды в пищевых продуктах.	4	2
	3.Изучить пищевые продукты в которых содержатся основные витамины		2
	4.Изучить пищевые продукты по этикеткам, подсчитать энергетическую ценность (калорийность) пищевых продуктов		2
	Внеаудиторная самостоятельная работа	7	3
	Подготовить рефераты на темы: «Химический состав пищевых продуктов», «Качество пищевых продуктов», «Стандартизация и сертификация пищевых продуктов», «Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов»		
Тема 1.2.	Содержание	22	
Свежие овощи и плоды. Классификация свежих плодов и овощей. Химический состав, пищевая ценность, градация качества, дефекты, условия хранения. Продукты переработки плодов, овощей и грибов.	1. Клубнеплоды и корнеплоды. Классификация. Химический состав, пищевая ценность, условия хранения	12	2
	2. Капустные овощи. Классификация. Химический состав, пищевая ценность, условия хранения		2
	3. Луковые овощи. Химический состав, пищевая ценность, условия хранения.		2
	4. Салатно-шпинатные овощи. Химический состав, пищевая ценность, условия хранения		2
	5. Десертные овощи. Химический состав, пищевая ценность, условия хранения.		2
	6. Пряные и тыквенные овощи Химический состав, пищевая ценность условия хранения		2
	7. Томатные овощи. Химический состав, пищевая ценность, условия хранения.		2
	8.Бобовые овощи. Зерновые овощи. Экзотические овощи. Классификация свежих овощей. Химический состав, пищевая ценность условия хранения		2
	9.Семечковые плоды.Косточковые плоды. Классификация свежих плодов. Химический состав, пищевая ценность, условия хранения.		2
	10.Классификация свежих плодов. Химический состав, пищевая ценность, условия хранения.		2
	11.Субтропические плоды. Экзотические плоды. Классификация .Химический состав, пищевая ценность, условия хранения.		2
	12. Ягоды. Орехи Свежие грибы Химический состав, пищевая ценность, условия хранения.		2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Лабораторные работы Изучение ассортимента и оценка качества клубнеплодов. Изучение ассортимента и оценка качества корнеплодов. Изучение ассортимента и оценка качества капустных овощей. Изучение ассортимента и оценка качества луковых овощей	4	2
	Лабораторные работы. Изучение ассортимента и оценка качества салатно-шпинатных овощей. Изучение ассортимента и оценка качества десертных овощей. Изучение ассортимента и оценка качества пряных овощей. Изучение ассортимента и оценка качества тыквенных овощей. Изучение ассортимента и оценка качества томатных овощей.		2
	Внеаудиторная самостоятельная работа	6	

	Рефераты на темы: «Свежие овощи и плоды», «Классификация свежих плодов и овощей», «Химический состав», «Пищевая ценность», «Градации качества», «Дефекты, условия хранения»		3
Тема 1.3. Продукты переработки овощей, плодов и грибов	Содержание	10	
	1. Квашеные (соленые) овощи и грибы	4	2
	2. Сушеные овощи, плоды и грибы.		2
	3. Консервы овощные и плодово-ягодные		2
	4. Быстрозамороженные овощи, плоды, и кулинарные изделия		2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2
	Лабораторные работы №5 Изучение ассортимента и оценка качества квашеных овощей и сушеных грибов.	2	2
Лабораторные работы №6 Изучение ассортимента и оценка качества плодово-ягодных консервов. Изучение ассортимента и оценка качества быстрозамороженных плодов.	2		
	Внеаудиторная самостоятельная работа	4	3
	Подготовить рефераты на тему: «Продукты переработки овощей, плодов и грибов», «Сушеные овощи, плоды и грибы», «Консервы овощные и плодово-ягодные»		
Тема 1.4. Рыба и рыбные продукты	Содержание	20	
	1. Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека. Химический состав и пищевая ценность	12	2
	2. Требования к качеству живой рыбы. Хранение и транспортировка .		2
	3. Требования к качеству охлажденной рыбы и мороженой рыбы. Упаковывание и хранение .		2
	4. Рыба соленая. Рыба пряного посола и маринованная. Требования к качеству, упаковывание и хранение .		2
	5. Вяленая рыба. Сушеная рыба. Требования к качеству. Упаковывание и хранение. Дефекты вяленой и сушеной рыбы		2
	6. Рыба горячего, холодного копчения. Ассортимент и требования к качеству. Упаковывание и хранение. Дефекты		
	7. Требования к качеству балычных изделий . Упаковывание и хранение		2
	8. Классификация и ассортимент рыбных консервов. Требования к качеству. Упаковывание и хранение.		2
	9. Икра. Классификация. Требования к качеству, дефекты . Упаковывание и хранение . Маркировка банок с икрой		2
	10. Икорные товары. Классификация. Требования к качеству. Упаковывание и хранение		2
	11. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Общая характеристика. Ассортимент. Классификация. Требования к качеству. Упаковывание и хранение.		2
	12. Нерыбные пищевые морепродукты. Ассортимент. Условия хранения и транспортировка		2

	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие Провести органолептическую оценку скумбрии соленой. Провести органолептическую оценку соленой рыбы,пряного посола и маринованной рыбы по образцам. Провести органолептическую оценку вяленой и сушеной рыбы по образцам. Провести органолептическую оценку рыбы горячего и холодного копчения.	4	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа	4	3
	Подготовить рефераты на тему: « Рыба и рыбные продукты», « Хар-ка нерыбных п/п», «Балычные изделия из белорыбицы», «Икра. Требования к качеству, дефекты», «Маркировка банок с икрой», «Икорные товары. Классификация», «Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия»		
Тема 1.5. Мясо и мясные продукты.	Содержание	16	
	1.Виды мясных продуктов. Мясо убойных животных. Химический состав и пищевая ценность мяса. Ткани мяса.		2
	2 Классификация мяса.Субпродукты. Классификация. Химический состав. Требования к качеству. Упаковывание и хранение.		2
	3 Мясо птицы. Колбасные изделия. Классификация. Химический состав. Требования к качеству. Упаковывание и хранение.	6	2
	4 Мясокопчености. Мясные консервы Классификация. Химический состав. Требования к качеству. Упаковывание и хранение.		2
	5 Мясные полуфабрикаты.Мясные кулинарные изделия. Классификация. Требования к качеству. Упаковывание и хранение.		2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.		
	Практическое занятие Изучить группы мясных продуктов. Изучение ассортимента и оценка качества мяса. Изучение ассортимента и оценка качества мясных полуфабрикатов. Изучение ассортимента и оценка качества субпродуктов. Изучение ассортимента и оценка качества мяса птицы.	2	3
	Практическое занятие Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий Изучение ассортимента и оценка качества мясокопченостей. Изучение ассортимента и оценка качества мясных консервов. Изучение ассортимента и оценка качества мясных полуфабрикатов. Изучение ассортимента и оценка качества мясных кулинарных изделий.	2	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа	6	3
	Подготовить реферат: «Мясо и мясные продукты», « Качество мясных полуфабрикатов», « Оценка качества мясокопченостей", «Качество мясных кулинарных изделий», « Мясо птицы. Ассортимент. Пищевая ценность».		
Тема 1.6 Молоко и молочные		14	

продукты.	Содержание		
	1.Виды молочных продуктов.	6	2
	2.Молоко коровье. Химический состав. Требования к качеству. Упаковывание и хранение		2
	3.Сливки. Химический состав. Требования к качеству. Упаковывание и хранение.		2
	4. Сухое молоко и сухие сливки. Химический состав. Требования к качеству. Упаковывание и хранение.		2
	5.Сгущенное молоко и сливки. Химический состав. Требования к качеству. Упаковывание и хранение.		2
	6. Кисломолочные продукты. Химический состав. Требования к качеству. Упаковывание и хранение. Сыры. Химический состав. Требования к качеству. Упаковывание и хранение.		2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.		
Практическое занятие Изучение состава и оценка качества молока. Изучение ассортимента и оценка качества сливок. Изучение ассортимента и оценка качества сухих сливок.Изучение ассортимента и оценка качества сгущенного молока. Изучение ассортимента и оценка качества кисломолочных продуктов. Изучение ассортимента и оценка качества сыров.	4	3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа		
	Подготовить рефераты на тему: «Молоко и молочные продукты», «Проверка качества сливок», « Ассортимент и качество кисломолочных продуктов.»	4	3
Тема 1.7 Яйце и яйцо продукты	Содержание	6	
	1.Яйца куриные. Классификация. Требования к качеству. Упаковывание и хранение.	2	2
	2 Яичные продукты. Классификация. Требования к качеству. Упаковывание и хранение.		2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.		
	Практическое занятие Изучение химического состава и оценка качества яиц куриных. Изучение химического состава и оценка качества яичных продуктов	2	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа	2	
	Подготовить рефераты и презентации на тему: «Яйца и яйцепродукты»		3
Тема 1.8. Пищевые жиры. Ассортимент. Химический состав. Требования к качеству. Упаковывание и хранение	Содержание	16	
	1.Виды пищевых жиров и их значение в питании человека.	8	2
	2. Растительное масло.		2
	3. Коровье масло и масляная паста из коровьего молока.		2
	4 .Животные топленые жиры.		2
	5. Маргарин.		2
	6. Кулинарные и кондитерские жиры.		2
	7. Спреды и топленые смеси.		2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.		
	Практическое занятие Изучение ассортимента и оценка качества растительного масла,	4	3

	коровьего масла, животных топленых жиров, маргарина и оценка качества, кулинарных кондитерских жиров. Изучение химического состава и оценка качества спредов		
	Внеаудиторная самостоятельная работа	4	3
	Подготовить рефераты на тему: «Пищевые жиры», «Спреды», «Качество к/м продуктов»		
Тема 1.9. Зерно и продукты его переработки. Химический состав и энергетическая ценность. Ассортимент. Требования к качеству. Упаковывание и хранение	Содержание	15	
	1.Виды зерновых культур. Строение и пищевая ценность зерна пшеницы. Обработка зерна для получения зерно-продуктов		2
	2. Процесс производства муки. Виды муки.		2
	3.Мука. Химический состав и энергетическая ценность. Требования к качеству. Упаковывание и хранение. Макароны изделия.	6	2
	4.Хлеб и хлебобулочные изделия.Сухарные и бараночные изделия.		2
	5.Пищевые концентраты. Сухие продукты для детского и диетического питания. Сырье и основы технологии производства.		2
	6.Овсяные диетические продукты. Сырье и основы технологии производства. Сухие завтраки. Сырье и основы технологии производства.		2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.		
	Практическое занятие Изучение ассортимента и оценка качества зерна. Изучение химического состава и строения зерна. Изучение ассортимента и оценка качества крупы. Изучение ассортимента и оценка качества муки. Изучение ассортимента и оценка качества макаронных изделий.	2	3
	Практическое занятие Изучение ассортимента и оценка качества хлебобулочных изделий. Изучение ассортимента и оценка качества сухарных и бараночных изделий. Изучение ассортимента и оценка качества пищевых концентратов. Изучение ассортимента и оценка качества сухих продуктов для детского и диетического питания. Изучение ассортимента и оценка качества овсяных диетических продуктов. Изучение ассортимента и оценка качества сухих завтраков	2	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа		3
Подготовить рефераты на тему: «Зерно и продукты его переработки», «Овсяные диетические продукты», « Сухие продукты для детского и диетического», « питания», «Хлеб и хлебобулочные изделия»	5		
Тема1.10. Крахмал. Сахар. Мед. Ассортимент, классификация, производство. Требования к качеству	Содержание	8	2
	1.Крахмал. Виды крахмала.		2
	2 Сахар. Мед.	2	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.		
Практическое занятие Изучение ассортимента и оценка органолептических показателей	2	3	

	крахмала. Изучение ассортимента и оценка органолептических показателей сахара Изучение ассортимента и оценка органолептических показателей меда.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа	4	3
	Подготовить рефераты и презентации на тему: Крахмал. Сахар. Мед. Ассортимент, классификация, производство. Требования к качеству.		
Тема 1.11. Кондитерские изделия. Сырье для производства различных видов кондитерских изделий, требования к качеству. Упаковывание и хранение.	Содержание	14	
	1.Классификация кондитерских изделий. Карамельные изделия	4	2
	2 Конфетные изделияХалва и восточные сладости.		2
	3 Повидло, джем, варенье, цукаты.Какао-порошок.		2
	4 Шоколад.Мучные кондитерские изделия.		2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.		
	Практическое занятие Изучение и оценка качества сырья для карамельных изделий. Изучение и оценка качества сырья для конфетных изделий. Изучение и оценка качества сырья для производства халвы и восточных сладостей. Изучение и оценка качества сырья для повидла, варенья, цукатов. Изучение органолептических показателей какао-порошка. Изучение и оценка качества сырья для шоколада. Изучение ассортимента и оценка качества сырья для мучных кондитерские изделий.	4	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа	6	3
Подготовить рефераты и презентации на тему: « Кондитерские изделия. Сырье для производства», «Повидло, джем, варенье, цукаты», «Какао-порошок».			
Тема 1.12. Вкусовые продукты. Ассортимент и пищевая ценность. Требования к качеству, дефекты, градация качества и условия хранения.	Содержание	14	
	1.Чай. Кофе и кофейные напитки.	4	2
	2 Пряности.Приправы.		2
	3 Пищевые кислоты.Хлебные напитки и квас.		2
	4. Алкогольные напитки		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.		
	Практическое занятие Изучение ассортимента и оценка качества чая. Изучение ассортимента и оценка качества кофе. Изучение ассортимента и оценка качества пряностей. Изучение ассортимента и оценка качества приправ. 2 5 Изучение ассортимента и оценка качества пищевых кислот. Изучение ассортимента и оценка качества хлебных напитков	4	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа	6	3
Подготовить рефераты и презентации на тему: «ассортимент, назначение вкусовых продуктов в п/п и к/п»			
Тема 1.13. Дополнительное сырье. Хлебопекарные дрожжи, химические	Содержание	11	
	1.Хлебопекарные дрожжи. Химические разрыхлители.	2	2
	2 Пищевые красители.Пищевые добавки.Генетически модифицированные продукты.		2

разрыхлители, желирующие вещества, пищевые красители. Требования к качеству, дефекты, градация качества и условия хранения	Тематика практических занятий и лабораторных работ.		
	Практическое занятие Изучение ассортимента и оценка органолептических показателей дрожжей. Изучение ассортимента и оценка органолептических показателей химических разрыхл. Изучение химического состава и органолептических показателей пищевых красителей. Изучение ассортимента и оценка органолептических показателей пищевых добавок. Изучение ассортимента и оценка органолептических показателей генетически модифицированных продуктов	3	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа	6	3
	Подготовить рефераты на тему: «Дополнительное сырье», «Хлебопекарные дрожжи», «Химические разрыхлители», «Пищевые красители».		
	Экзамен		

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

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, часов	Учебная, часов	Производственная (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
ПК 1.4	Раздел модуля 2. Организация и технология производства продукции общественного питания	384	256	88	128	216	

	Всего:	384	256	88	128	216	
--	---------------	------------	------------	-----------	------------	------------	--

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
1 семестр			
Раздел модуля 2. Организация и технология производства продукции общественного питания		384	
МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания.		256	
Тема 2.1. Характеристика предприятий общественного питания	Содержание	16	
	1. Понятие производственно-торговой структуры предприятия общественного питания		1,2
	2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания		2
	3. Характеристика видов предприятий с различной производственно-торговой структурой. Заготовочные и доготовочные предприятия.		2
	4. Предприятия с законченным производственно-торговым циклом, раздаточные,		2

	предприятия выездного обслуживания		
	5. Предприятия, организующие доставку и обслуживание потребителей в номерах гостиниц и других средствах размещения.		2
	Контрольные работы.		2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		3
	Практических занятий Классификация предприятий питания. Характеристика отдельных видов предприятий Типизация организаций питания. Характеристика отдельных типов.	8	
	Внеаудиторная самостоятельная работа		3
	Подготовить рефераты на тему: Классификация и виды тары. Организация работы с тарой на предприятии. Сравнительная характеристика типов предприятий общественного питания.	16	
Тема 2.2. Организация и технология производства продукции общественного питания	Содержание		
	1.Схема технологического процесса производства продукции в организациях общественного питания		2
	2. Характеристика основных стадий процесса.		2
	3. Ассортимент продукции общественного питания.		2
	4. Классификация продукции общественного питания		2
	5. Способы и приемы механической обработки сырья.		2
	6. Обработка клубнеплодов,		2
	7. Обработка корнеплодов.		2
	8. Простые и сложные формы нарезки клубнеплодов, корнеплодов.		2
	9. Обработка капустных и луковых овощей		2
	10. Формы нарезки капустных и луковых овощей		2
	11. Обработка плодовых овощей, салатных, шпинатных и десертных овощей	46	2
	12. Обработка консервированных овощей		2
	13. Подготовка овощей для фарширования.		2
	14. Требования к качеству. Сроки хранения.		2
	15. Производства полуфабрикатов. Полуфабрикаты из овощей Обработка грибов		2
	16. Основные, вспомогательные, комбинированные способы тепловой обработки. Кулинарная готовность.		2
	17. Обработка рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы		2

18. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы		2
19. Обработка осетровой рыбы		2
20. Обработка морепродуктов		
21. Приготовление рыбных полуфабрикатов		
22. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее		
23. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов		
24. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения		
25. Механическая кулинарная обработка говяжьей туши передней и задней четвертины		
26. Общие приёмы приготовления мясных полуфабрикатов		
27. Ассортимент полуфабрикатов из говядины		
28. Кулинарная разделка и обвалка бараньей		
29. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.		
30. Ассортимент приготовления полуфабрикатов из свинины		
31. Приготовления полуфабрикатов баранины		
32. Требование к качеству. Кулинарное использование		
33. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее		
34. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё		
35. Централизованное производство мясных полуфабрикатов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.		
36. Полуфабрикаты из птицы, кролика Кулинарное использование.		
37. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса		
38. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи		
39. Заправка птицы и дичи		
40. Полуфабрикаты из птицы и дичи		
41. Обработка субпродуктов птицы и дичи		
42. Требования к качеству.Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи		
43. Полуфабрикаты, поступающие с фабрик-заготовочных		
Тематика практических занятий и лабораторных работ		
Практические работы. Лабораторные работы №5 Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Простые и сложные формы нарезки клубнеплодов, корнеплодов. Лабораторные работы №6 Обработка капустных и луковых овощей.Формы нарезки капустных и луковых овощей Лабораторные работы №7 Технология приготовления котлет картофельных Лабораторные работы №8 Механическая кулинарная обработка рыбы на чистое филе. Лабораторные работы №9 Технология приготовления рыбы фаршированной	16	

	<p><i>Лабораторные работы №10</i> Технология приготовления Азу</p> <p><i>Лабораторные работы №11</i> Технология приготовления рулета из котлетной массы</p> <p><i>Лабораторные работы №12</i> Технология приготовления котлеты по-киевски</p>		
	Внеаудиторная самостоятельная работа		3
	<p>1.Подготовить рефераты на темы: Кулинарное использование новых видов сырья. Современные способы и приёмы кулинарной обработки. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Классификация способов кулинарной обработки продуктов Гидромеханические способы обработки продуктов. Значение тепловой обработки продуктов Характеристика способов тепловой обработки. Классификация кулинарной продукции. Ассортимент кулинарной продукции. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Технологические процессы кулинарной обработки сырья . Технологические процессы приготовления полуфабрикатов. Централизованное производство полуфабрикатов. Характеристика мясного производства « Мироторг».Характеристика мясного производства « Халяль» Ассортимент полуфабрикатов из говядины.</p>	42	
<p>Тема 2.3.Основы технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.</p>	Содержание		
	1.Технология приготовления бульонов.		2
	2. Технология приготовления супов заправочных.		
	3. Требования к качеству и хранению супов.		2
	4. Классификация супов.		
	5. Значение соусов в питании.		2
	6. Классификация соусов.		
	7.Сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов.		2
	8. Основные соусы и их производные.		2
	9. Технология приготовления соусов.		
	10. Холодные соусы, масляные смеси, соусы промышленного производства.		2
	11. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.		2
	12.Значение овощных блюд в питании		2
	13. Технология приготовления блюд и гарниров из варёных.		2
	14. Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных и тушёных овощей.		
	15. Технология приготовления блюд из жареных		
	16. Технология приготовления блюд из запеченных овощей.		2
	17. Требования к качеству овощных блюд и гарниров.		2
	18. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании		2
19. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.		2	
		68	

20. Значение рыбных блюд в питании		2
21. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.		2
22. Технология приготовления блюд из жареной.		2
23. Технология приготовления блюд из тушёной и запеченной рыбы.		
24. Характеристика нерыбного водного сырья. Требования к качеству рыбных блюд.		2
25. Значение мясных блюд в питании.		2
26. Технология приготовления блюд из отварного, припущенного мяса.		2
27. Технология приготовления блюд из субпродуктов.		
28. Технология приготовления блюд из жареного, тушёного мяса.		2
29. Технология приготовления блюд из субпродуктов.		
30. Технология приготовления блюд из рубленого мяса.		2
31. Требования к качеству мясных блюд.		
32. Технология приготовления блюд из птицы, дичи, кролика.		2
33. Блюда из отварной, жареной, тушёной и рубленой птицы, дичи, кролика.		2
34. Значение холодных блюд и закусок в питании. Ассортимент . Особые приёмы подачи.		2
35. Технология приготовления блюд и закусок из мяса и птицы. Закуски из яиц. Горячие закуски. Требования к качеству. Сроки хранения.		2
36 Значение сладких блюд и блюд из творога		2
37 Холодные сладкие блюда		2
38 Горячие сладкие блюда		2
39 Общие сведения о напитках		2
40 Технология приготовления блюд и изделий из теста. Классификация.		2
Тематика практических занятий и лабораторных работ		
Практические работы.		
1.Значение супов в питании. Классификация супов.		3
2 Приготовление супов, щей, борщей, солянок., супов - пюре		3
3 Приготовление молочных супов, сладких, холодных.		3
4 Приготовление соусов на растительном масле		3
5 Приготовление блюда « Рагу из овощей».		3
6 Приготовление блюд « Голубцы овощные», «Перец фаршированный»		3
7 Технология приготовления блюд из круп: каши, запеканки, биточки, пудинги.		3
8 Технология приготовления блюд из рубленой рыбы		3
9 Составление технологической схемы приготовления блюда «Плов из птицы, дичи, кролика»		3
10 Приготовление блюд « грибы в сметане»(жульен). Паштет из печени.		3
	40	

	11 Технология приготовления омлета фаршированного		3
	12 Технологическая схема приготовления теста опарным и безопарным способом.		3
	Контрольная работа		2
	Внеаудиторная самостоятельная работа		3
	1 Подготовить рефераты на темы: Ростбиф. Виды стейков. Степени прожарки мяса. Санитарно-гигиеническое обеспечение качества мясных блюд. Особенности кулинарной обработки и приготовления мраморного мяса. Особенности приготовления полуфабрикатов из баранины Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Истрия супов. Значение супов в питании. Национальные супы. .Супы, щи, борщи и история русской кухни.	32	
Тема 2.4. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства	Содержание		
	1.Организация снабжения предприятия общественного питания...	5	2
	2 Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания		2
	3 Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства.		2
	Контрольная работа.		2
Практические работы. 1 Источники снабжения и поставщики. 2 Организация работы складских помещений и требования к ним	4	3	
Тема 2.5. Организация производства	Содержание		
	1 Производственная структура и её характеристики	34	2
	2 Основные требования к созданию оптимальных условий труда.		2
	3 Условия создания цехов		2
	4 Целесообразность бесцеховой структуры. да на работу		2
	5 Организация работы цеха доработки полуфабрикатов.		2
	6 Организация работы горячего цеха.		2
	7 Организация работы кулинарного цеха и цеха мучных изделий.		2
	8 Организация работы моечной кухонной посуды.		2
	9 Пути улучшения качества выпускаемой продукции		2
	10 Задачи и содержание оперативного планирования производства.		2
	11 Оперативный контроль за работой производства..		2
	12 Правила хранения и отпуска готовой продукции		2
	13 Оперативный контроль за работой производства. Правила хранения и отпуска готовой продукции.		2
	14 Особенности организации труда работников общественного питания		2
	15 Оценка качества труда производственного и обслуживающего персонала.		2
16 Функциональные обязанности и квалификационный состав работников различных предприятий питания	2		

	17 Показатели использования рабочего времени		2
	18 Виды меню		2
	19 Техническая и технологическая подготовка производства		2
	20 Основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода		2
	Контрольная работа		2
	Практические работы. 1 Организация отделений, участков, линий и рабочих мест в соответствии с технологическим процессом. 2 Организация работы овощного цеха 3 Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания 4 Организация работы раздач. 5 Расчёт сырья и составление заданий бригадирам поварам 6 Бракераж готовой продукции. 7 Содержание и значение рациональной организации труда. 8 Организация и нормирование труда производственного персонала 9 Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства	19	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа 1 Подготовить рефераты на темы: Особенности приготовления блюд из мяса диких животных. Русская национальная кухня. Особенности, традиции. Изделия из теста. Виды пирожков. Кулебяки. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. Организация работы рыбного цеха. « Люкс». Оперативное планирование производства. Бракераж. Особенности питания по типу « Шведский стол» Выездное питание: Кейтеринг. Характеристика. Особенности.	38	3
	Экзамен		

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

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

1 семестр

Раздел модуля3. Физиология питания, санитария, гигиена		150	
МДК.01.03. Физиология питания, санитария и гигиены		100	
Раздел 1. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИ		67	
Тема 1.1 Введение. Значение предмета	Содержание		
	Введение. Значение предмета «Физиология питания, санитария и гигиена» для специалистов в предприятиях сферы общественного питания	3	2
Тема 2.1. Пищеварение и усвояемость пищи.	Содержание		
	1 Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта	6	2
	2 Пищеварение в ротовой полости, в желудке.		2
	3 Роль поджелудочной железы, роль печени в процессе пищеварения		2
	Внеаудиторная самостоятельная работа	2	
Подготовить рефераты на темы: «Роль поджелудочной железы, роль печени в процессе пищеварения»			
Тема 3.1.ОП.02. Обмен веществ и энергии.	Содержание		
	1.Общие понятия об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции.	8	2
	2 Суточный расход энергии. Понятие об основном обмене		
	3 Группы населения в зависимости от характера трудовой деятельности и суточного расхода энергии.		2
	4 Режим питания. Альтернатива теории питания.		2
	Контрольная работа		2
Практическая работа. Практическая работа. Расчет энергетической ценности дневного рациона для различных трудовых групп	12	3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа	4	
	Подготовить рефераты на темы: «Режим питания»		
Тема 4.1. ОП.02. Питание различных групп населения	Содержание		
	1.Понятие об энергетической ценности пищи, основных пищевых веществах и суточном рационе питания	8	2
	2 Понятие о рациональном сбалансированном питании, нормы и принципы для различных групп населения. Требования к режиму питания. Возрастные особенности питания детей и		2

	подростков.		
	3 Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд к режиму питания детей и подростков.		2
	Практическая работа. Расчет энергетической ценности дневного рациона детей и подростков	10	3
Тема 5.1.ОП.02. Лечебное питание	Содержание		
	1.Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях	8	2
	2 Варианты диет лечебного питания.		2
	3 Характеристика диет номерной системы.		2
	Контрольная работа		2
	Внеаудиторная самостоятельная работа	6	3
	Подготовить рефераты на темы: «Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма», «Физиологическая роль белков», « Жиры животного происхождения», «Физиологическая роль углеводов», «Роль витаминов в жизнедеятельности человека»,		
Раздел 2. Основы гигиены и санитарии		24	
Тема 2.1. Основные сведения о гигиене и санитарии	Содержание		
	1.Общее понятие и гигиене труда	9	2
	2 Рациональная организация трудового процесса, улучшение условий труда на производстве		2
	3 Предупреждение производственного травматизма и оказание медицинской помощи пострадавшим.		2
	4 Вредные привычки и борьба с ними.		2
	5.Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала предприятий общественного питания		
	6. Личная гигиена. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, к содержанию рук, полости рта		2
	7.Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде		2
	8.Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания		2
	Практическая работа Оказание медицинской помощи пострадавшим при производственном травматизме.	3	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовить рефераты на темы: «Токсико-инфекции и токсикозы», «Микробные и не микробные пищевые отравления», «Значение и	12	3

	принципы лечебного питания»		
Раздел 3. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию предприятий		59	
ТЕМА 3.1. Требования к территории предприятия, планировке, устройству помещений.	Содержание		
	1.Производственные помещения. Требования, санитарные нормы	12	2
	2 Складские помещения. Административно- бытовые помещения.		2
	3 Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции, освещению		2
	4 Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания		2
	5 Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря, посуды		2
	6 Борьба с грызунами и насекомыми на предприятиях ПОП		2
	Контрольная работа		
	Практическая работа Применение дезинфекционных средств на предприятии	3	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовить рефераты на темы: «Требования к содержанию предприятий общественного питания», «Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП»	12	
Тема 3.2. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде, таре	Содержание		
	1.Требования к оборудованию, к мебели зала.	12	2
	2.Требования к инвентарю и инструментам производства, к кухонной посуде и таре – их мытьё и содержание		2
	3 Требования к столовой посуде, способы мытья и содержание		2
	4 Санитарно-эпидемиологический контроль за санитарным состоянием оборудования, инструментов, таре.		2
	5 Требования к транспортным средствам и перевозке пищевых продуктов. Условия хранения пищевых продуктов		2
	6 Санитарно –эпидемиологические требования к кулинарной обработке продуктов и приготовлению блюд.		2
	7 Санитарно –эпидемиологические требования к использованию пищевых добавок		2
	8 Санитарно –эпидемиологические требования к реализации готовой продукции		2
	9 Организация и проведение производственного контроля		2
	10 Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.		2

	Контрольная работа		
	Практическая работа Санитарно –эпидемиологический контроль качества готовой продукции	6	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа «Питание как фактор профилактики проф. заболеваний», «Рациональная кулинария. Вегетарианство», «Правила составления меню», «Пути и источники загрязнения продовольственного сырья	14	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места; Учебного кухни ресторана

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- льдогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ 01:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;

- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гостроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Мартинчик А. Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, гигиена и санитария.- М.: Экономика, 2013.
2. Л.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания, учебник для студентов СПО - М: издательство «Феникс» 2013. Учебные и справочные издания
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. - «Академия», 2013.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н. и др. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2001.
5. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. «Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. Издательство Центр «Академия» 2006.
6. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. - 11.11.1991г, № 1-40/3805.

Дополнительные источники

1. Малыгина А.Н., Рубина Е.Г. Основы физиологии питания, гигиены и санитария.- М.: Академия, 2002.

Интернет-ресурсы

1. www.kadis.ru
2. www.ehergost.com
3. www.gostedu.ru<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Нормативные акты

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

3.3 Организация образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает концентрированную учебную и производственную практику после освоения всех разделов модуля. Учебная практика должна проводиться в специализированных лабораториях. Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля «Организация питания в организациях общественного питания» является освоение междисциплинарных курсов «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», «Организация и технология производства продукции общественного питания». Изучение каждого междисциплинарного курса завершается экзаменом. «Физиология питания, санитария и гигиена». дифференцированным зачетом на основе накопительной системы оценки. При проведении практических и лабораторных занятий в рамках освоения междисциплинарных курсов «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», «Организация и технология производства продукции общественного питания», « Физиология питания, санитария и гигиена» в зависимости от сложности изучаемой темы рекомендуется деление на подгруппы. Изучение программы модуля завершается квалификационным экзаменом, который предполагает разработку и защиту методических материалов. Условием для освоения данного модуля является освоение профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего».

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и до-полнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процен-тов.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<p>Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>			
<p>ПК 1.1.-1.4</p>	<p>Знания: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций. Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p>Итоговый контроль: экзамен по модулю (этап оценки теоретических знаний)</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>

	<p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p> <p>Способы правки кухонных ножей</p>		
	<p>Умения:</p> <p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.</p> <p>Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>экзамен по модулю</p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК в процессе демонстрации на</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p><i>Правильное выполнение заданий в</i></p>

	<p>Действия: Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, приготовлении полуфабрикатов из них; Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p>	<p><i>рабочем месте</i></p>	<p><i>полном объеме</i></p>
<p>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</p>			
<p><i>ПК 1.1-1.4</i></p>	<p>Знания: Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема прдуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: <i>-письменного/устного опроса;</i> <i>-тестирования;</i> <i>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i> Промежуточная аттестация <i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i> <i>-письменных/ устных ответов,</i> <i>-тестирования.</i></p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i> <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>

	<p>Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток. Правила складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>	<p>Итоговый контроль – экзамен по модулю (этап оценки теоретических знаний)</p>	<p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>
	<p>Умения: Распознавать недоброкачественные продукты. Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>

	<p>требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации пищевых отходов.</p> <p>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.</p> <p>Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Безопасно использовать оборудование для упаковки</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.</p> <p>Править кухонные ножи.</p> <p>Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом.</p> <p>Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>экзамен по модулю</p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК в процессе демонстрации на рабочем месте</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	---	---

	<p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.</p> <p>Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.</p> <p>Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.</p> <p>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).</p> <p>Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p>		
	<p>Действия:</p> <p>Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов</p> <p>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>		

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><i>ПК 1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Точность определения ассортимента продовольственных товаров; • Грамотность идентификации продовольственных товаров по их ассортиментным характеристикам 	<p><i>Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ по определению ассортимента продовольственных товаров и продукции общественного питания;</i></p>
<p><i>ПК 2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Точность и грамотность в выполнении заказов потребителей; • Правильность приготовления ограниченного ассортимента продукции общественного питания; • Точность и грамотность в проведении расчета необходимых ресурсов для выполнения заказа потребителей: рабочей силы, сырья, посуды, приборов; • Точность и правильность изложения: - методов кулинарной обработки продуктов; - технологии производства полуфабрикатов и готовой продукции общественного 	<p><i>Экспертная оценка на практических занятиях</i> <i>Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ.</i> <i>Наблюдение за действиями студентов на практических и лабораторных занятиях</i></p>

	питания из разных видов сырья - правил оформления, отпуска, хранения готовой продукции.	
<p><i>ПК 3. Контролировать качество выполнения заказа</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> •Точность и обоснованность контроля за условиями и сроками хранения продовольственных товаров 	<p><i>Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ. Наблюдение за действиями и продукции общественного питания.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> •Грамотность и обоснованность в списании товарных потерь. Точность и грамотность определения качества продовольственных товаров; Обоснованность градации продовольственного товара по качеству; •Четкость и обоснованность в определении дефектов продовольственных товаров. студентов на практических и лабораторных занятиях по определению градации продовольственных товаров по качеству; Экспертное заключение на самостоятельную работу по сохранению качества продовольственных товаров и продукции общественного питания; <p><i>Экспертная оценка решения ситуационных</i></p>

		<i>задач в определении товарных потерь во время практических занятий.</i>
<i>ПК 4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания</i>	<ul style="list-style-type: none"> •Грамотность предложений по совершенствованию процесса производства и оптимизации затрат рабочего времени; •Правильность проведения анализа техн. процесса производства, организац. структуры, организации работы цехов и вспомогательных подразделений, санитарно-гигиенического состояния; •Грамотность анализа качества выпускаемой продукции. 	<i>Экспертная оценка решения ситуационных задач. Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ</i>

Итоговая аттестация по модулю: МДК - дифференцированный зачет (на основе накопительной системы оценки) ПМ - экзамен (квалификационный): разработка и защита методических материалов

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<i>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</i>	<i>Полнота демонстрация интереса к будущей профессии. Аргументированность устойчивого интереса к будущей профессии.</i>	<i>Экспертная оценка результатов усвоения учебных элементов.</i>
<i>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</i>	<i>Грамотность в организации рабочего места, скорость и техничность выполнения алгоритмов в решении профессиональной задачи; обоснованность оптимальных методов выполнения профессиональной задачи; рациональность в применении методов и способов выполнения профессиональных задач; аргументированность в оценке качества и эффективности собственной деятельности</i>	<i>Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ. Экспертная оценка решения ситуационных задач в ходе выполнения лабораторных работ.</i>
<i>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</i>	<i>Обоснованность решений стандартных и нестандартных профессиональных задач; правильность и эффективность выполнения работ;</i>	<i>Наблюдение за результатами выполненных лабораторных работ.</i>

	<i>точность и качество решений в стандартных и нестандартных ситуациях</i>	
<i>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</i>	<i>Правильность и эффективность в поиске необходимой информации; Аргументированность использования различных источников, включая электронные.</i>	<i>Наблюдение за деятельностью обучающегося в практических и лабораторных работах.</i>
<i>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</i>	<i>Адекватность взаимодействия с обучающимися, преподавателями, мастерами, наставниками, потребителями в ходе обучения; Точность и полнота выполнения обязанностей в соответствии с ролью на практических занятиях</i>	<i>Экспертная оценка решения профессиональных задач в ходе выполнения лабораторных работ.</i>
<i>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</i>	<i>Точность анализа и ответственность за результаты выполненных заданий; Грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач; Точность анализа эффективности и качества выполненных профессиональных задач.</i>	<i>Наблюдение обучающегося в практических и лабораторных работах за деятельностью</i>
<i>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов</i>	<i>Знать и применять нормативные документы к качеству и объему услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов.</i>	<i>Экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий и внеаудиторной</i>

	<i>Соблюдать действующие федеральные законы, регламентирующие требования к качеству продукции и услуг.</i>	<i>самостоятельной работы.</i>
--	--	--------------------------------

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Чеховский техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
_____ О.В. Москвитина
« _____ » _____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Разработчики:

Е.В.Фурсова, преподаватель специальных дисциплин,

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании ПЦК профессии «Организация обслуживания в организациях общественного питания»

протокол № 11 от 28 июня _____ 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Можеveenко Е.В.

г. Чехов

2020

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 430201.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (впд) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (впд): организация питания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (пк):

ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценивании эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 1.5. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 1.6. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

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:

- распознавание продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;

- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;
- составлять меню, определять химический состав и калорийность суточных рационов питания для различных категорий потребителей;
- соблюдать нормы и закладки сырья, принципы совместимости и взаимозаменяемости сырья.

знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организации общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу;
- классификацию, ассортимент, рецептуру, технологию приготовления и правила отпуска
- условия и сроки реализации кулинарной и кондитерской продукции;
- основные этапы разработки новых видов продукции.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –**180** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **180** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **120** часов; самостоятельной работы обучающегося – **60** часов; лабораторно практические занятия **44** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)-

«Организация питания в организациях общественного питания» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ПК 2.1	Организовать и контролировать подготовку организации 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, 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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 6.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ОК 12	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	Лекция	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
<i>ПК 2.1-2.4</i>	<i>МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания</i>	180	120	76	44	60	120
	Всего:						

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
1 семестр			
<i>Раздел 1. Обслуживание в организациях общественного питания</i>		180	
<i>МДК. 2.1 Организация обслуживания в организациях общественного питания</i>		180	
Тема 1.2. Особенности организации и контроля обслуживания в организациях общественного питания	<i>Содержание</i>	51	
	1.Цели и задачи организации обслуживания.	22	1,2
	2.Профессиональные компетенции персонала (менеджер, официант, бармен, сомелье)		2
	3.Классификация услуг общественного питания		1,2
	4. Методы и формы обслуживания.		
	5.Особенности подготовки к обслуживанию потребителей в организациях общественного питания разных типов и классов		2
	6.Классификация предприятий общественного питания		
	7.Материально-техническое оснащение торговой деятельности.		1,2
	8. Оборудование торговых залов		
	9.Виды и ассортимент фарфоровой посуды		
	10.Виды и ассортимент столового белья		
	11.Правила хранения и учета материальных ценностей		2
	12.Нормы оснащения предприятий общественного питания		
	13.Организация контроль уборки помещений, уход за оборудованием, проверка освещенности.		1,2
<i>Лабораторные работы</i>	14		2
<i>Лабораторная работа №1</i> Экскурсия в ресторан с целью ознакомления с видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания		2	

	<i>Лабораторная работа №2</i> Взаимосвязь типа и класса предприятия с номенклатурой предоставляемых услуг		2
	<i>Лабораторная работа №3</i> Методы и формы обслуживания		2
	<i>Лабораторная работа №4</i> Изучение инвентаря, посуды.		2
	<i>Лабораторная работа №5</i> Правила хранения и учета материальных ценностей заполнения акта		
	<i>Лабораторная работа №6</i> Виды и ассортимент столового белья; скатерть, салфетки		
	<i>Лабораторная работа №7</i> Подбор посуды и приборов согласно заданному меню.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа	15	3
	Подготовить рефераты на темы: 1. Составление рефератов на темы «Характеристика услуг ресторана, кафе, бара» 2. Подобрать столовую посуду для различных типов предприятий по нормам оснащения 3. Изучение всех видов посуды и приборов из металла по натуральным образцам по каталогу. 4. Виды и ассортимент столового белья. 5. Организация контроль уборки помещений, уход за оборудованием. 6. Описать оборудование торговых залов.		
Тема 2.2. Организация подготовки и обслуживания потребителей в организациях общественного питания	Содержание	70	
	1. Информационное обеспечение услуг общественного питания		2
	2. Структура меню (Составления меню)		2
	3. Карта вин (Составление виной карты)		
	4. Организация процесса обслуживания в зале.		2
	5. Критерии и показатели качества обслуживания		2
	6. Правила подачи продукции сервис-бара		2
	7. Работа сомелье.		
	8. Методы подачи блюд		2
	9. Последовательность и правила подачи холодных блюда закусок		
	10. Правила и способы подачи горячих закусок, супов		
	11. Правила и методы подачи горячих блюд		
	12. Правила и способы подачи горячих и холодных сладких блюд		
	13. Правила и способы подачи горячих и холодных напитков		
	14. Правила и способы подачи кондитерских изделий		
	15. Правила и техника сбора использованной посуды		
	16. Фламбирование, фондю, транширование		
	17. Завершающий этап обслуживания, расчет с потребителем		2
	18. Правила расчета с потребителем и контроль завершающего этапа обслуживания		2
19. Предоставление счета. Оплата.		2	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	<i>Лабораторная работа № 8</i> Подготовка посуды и приборов к обслуживанию	16	2
	<i>Лабораторная работа №9</i> Отработка приемов накрытия столов скатертями. Складывание скатерти.		
	<i>Лабораторная работа №10</i> Замена скатерти на столе.		
	<i>Лабораторная работа №11</i> Овладение простыми приемами складывания салфеток.		
	<i>Лабораторная работа №12</i> Овладение сложными приемами складывания салфеток.		2
	<i>Лабораторная работа №13</i> Отработка приемов работы с подносом.		
	<i>Лабораторная работа №14</i> Составление меню на завтрак, обед, ужин.		
	<i>Лабораторная работа №15</i> Составление карты-вин		
	Внеаудиторная самостоятельная работа	18	
	Рефераты на темы		3
Тема 3.2 Специальные виды услуг и формы их обслуживания	Содержание	24	
	1. Формы обслуживания туристов	6	2
	2. Технологии обслуживания туристов		
	3. Особенности подготовки и обслуживания по типу «шведский стол»		2
	4. Особенности питания иностранных туристов		2
	5. Организация и контроль работы службы рум-сервис		2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2
	<i>Лабораторные работы №9</i> Составление меню банкета «Шведский стол», «День рождения», «8 марта», «Юбилей», «Встреча друзей»	8	2
	<i>Лабораторные работы №10</i> Сервировки столов для завтрака, обеда.		2
	<i>Лабораторные работы №11</i> Сервировки столов для бизнес-ланча, ужина.		
<i>Лабораторные работы №12</i> Последовательность предварительной сервировки стола.			
Внеаудиторная самостоятельная работа	10	3	
Тема 4.2 Управление работой официантов на приемах и банкетах	Содержание	35	
	1. Организация и контролирование процесса подготовки обслуживания	12	2
	2. Банкет с полным обслуживанием официантами		2
	3. Банкет-фуршет.		2
	4. Управление процессом подготовки и обслуживания на банкете		2
	5. Банкет-коктейль.		
	6. Особенности подготовки и обслуживания		
	7. Банкет-чай		
	8. Банкет с частичным обслуживанием официантами (неофициальный банкет)		
	9. Обслуживание комбинированных приемов и банкетов		

	10. Кейтеринг		
	11. Правила ресторанного этикета		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	<i>Лабораторные работы №13 Составления заказ-счета для проведения банкета</i>	6	2,3
	<i>Лабораторные работы №14 Составления меню на фуршет</i>		
	<i>Лабораторные работы №15 Расчет мебели и столового белья на банкет-фуршет</i>		
	Внеаудиторная самостоятельная работа	17	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места; Учебного кухни ресторана

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- льдогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ 01:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;

- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гостроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Мартинчик А. Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, гигиена и санитария.- М.: Экономика, 2013.
2. Л.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания, учебник для студентов СПО - М: издательство «Феникс» 2013. Учебные и справочные издания
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. - «Академия», 2013.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н. и др. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2001.
5. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. «Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. Издательство Центр «Академия» 2006.
6. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. - 11.11.1991г, № 1-40/3805.

Дополнительные источники

1. Малыгина А.Н., Рубина Е.Г. Основы физиологии питания, гигиены и санитария.- М.: Академия, 2002.

Интернет-ресурсы

1. www.kadis.ru
2. www.ehergost.com
3. www.gostedu.ru<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Нормативные акты

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

3.3 Организация образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает концентрированную учебную и производственную практику после освоения всех разделов модуля. Учебная практика должна проводиться в специализированных лабораториях. Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля «Организация питания в организациях общественного питания» является освоение междисциплинарных курсов «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», «Организация и технология производства продукции общественного питания». Изучение каждого междисциплинарного курса завершается экзаменом. «Физиология питания, санитария и гигиена». дифференцированным зачетом на основе накопительной системы оценки. При проведении практических и лабораторных занятий в рамках освоения междисциплинарных курсов «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», «Организация и технология производства продукции общественного питания», « Физиология питания, санитария и гигиена» в зависимости от сложности изучаемой темы рекомендуется деление на подгруппы. Изучение программы модуля завершается квалификационным экзаменом, который предполагает разработку и защиту методических материалов. Условием для освоения данного модуля является освоение профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего».

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и до-полнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процен-тов.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<p>Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>			
<p><i>ПК 1.1.-1.4</i></p>	<p>Знания: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций. Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначения правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования,</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p>Итоговый контроль: экзамен по модулю (этап оценки теоретических знаний)</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>

	<p>производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p> <p>Способы правки кухонных ножей</p>		
	<p>Умения:</p> <p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.</p> <p>Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям</p>

	<p>оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>	<p>Итоговый контроль: экзамен по модулю - экспертная оценка сформированности ПК и ОК в процессе демонстрации на рабочем месте</p>	<p><i>инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
	<p>Действия: Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, приготовлении полуфабрикатов из них; Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p>		
<p>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</p>			
<p><i>ПК 1.1-1.4</i></p>	<p>Знания: Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема прдуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации</p>	<p>Текущий контроль при проведении: <i>-письменного/устного опроса;</i> <i>-тестирования;</i> <i>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p>Промежуточная аттестация <i>в форме</i></p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.</p> <p>Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Правила заполнения этикеток.</p> <p>Правила складирования упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.</p> <p>Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>	<p><i>дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <p><i>- письменных/ устных ответов,</i></p> <p><i>- тестирования.</i></p> <p>Итоговый контроль – экзамен по модулю (этап оценки теоретических знаний)</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>
	<p>Умения:</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья.</p> <p>Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.</p> <p>Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.</p> <p>Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования.</p> <p>Удалять излюшную горечь из отдельных видов овощей,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p><i>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i></p> <p><i>- оценка заданий для самостоятельной работы</i></p> <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий,</i></p> <p><i>учебной и производственной</i></p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</i></p>

	<p>предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.</p> <p>Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p> <p>Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.</p> <p>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.</p> <p>Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Безопасно использовать оборудование для упаковки</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.</p> <p>Править кухонные ножи.</p> <p>Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом.</p> <p>Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</p>	<p><i>практики</i></p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>экзамен по модулю</p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК в процессе демонстрации на рабочем месте</p>	<p><i>последовательностей действий и т.д.</i></p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
--	--	---	--

	<p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> <p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.</p> <p>Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.</p> <p>Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.</p> <p>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).</p> <p>Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p>		
	<p>Действия:</p> <p>Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов</p> <p>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>		

	Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов		
--	--	--	--

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<i>ПК 1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Точность определения ассортимента продовольственных товаров; • Грамотность идентификации продовольственных товаров по их ассортиментным характеристикам 	<i>Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ по определению ассортимента продовольственных товаров и продукции общественного питания;</i>
<i>ПК 2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Точность и грамотность в выполнении заказов потребителей; • Правильность приготовления ограниченного ассортимента продукции общественного питания; 	<i>Экспертная оценка на практических занятиях Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ. Наблюдение за действиями студентов на практических и лабораторных занятиях</i>

	<ul style="list-style-type: none"> •Точность и грамотность в проведении расчета необходимых ресурсов для выполнения заказа потребителей: рабочей силы, сырья, посуды, приборов; •Точность и правильность изложения: - методов кулинарной обработки продуктов; - технологии производства полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания из разных видов сырья - правил оформления, отпуска, хранения готовой продукции. 	
<p><i>ПК 3. Контролировать качество выполнения заказа</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> •Точность и обоснованность контроля за условиями и сроками хранения продовольственных товаров 	<p><i>Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ. Наблюдение за действиями и продукции общественного питания.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> •Грамотность и обоснованность в списании товарных потерь. Точность и грамотность определения качества продовольственных товаров; Обоснованность градации продовольственного товара по качеству; •Четкость и обоснованность в определении дефектов

		<p><i>продовольственных товаров. студентов на практических и лабораторных занятиях по определению градации продовольственных товаров по качеству; Экспертное заключение на самостоятельную работу по сохранению качества продовольственных товаров и продукции общественного питания; Экспертная оценка решения ситуационных задач в определении товарных потерь во время практических занятий.</i></p>
<p><i>ПК 4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> •Грамотность предложений по совершенствованию процесса производства и оптимизации затрат рабочего времени; •Правильность проведения анализа техн. процесса производства, организац. структуры, организации работы цехов и вспомогательных подразделений, санитарно-гигиенического состояния; 	<p><i>Экспертная оценка решения ситуационных задач. Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ</i></p>

	•Грамотность анализа качества выпускаемой продукции.	
--	--	--

Итоговая аттестация по модулю: МДК - дифференцированный зачет (на основе накопительной системы оценки) ПМ - экзамен (квалификационный): разработка и защита методических материалов

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<i>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</i>	<i>Полнота демонстрация интереса к будущей профессии. Аргументированность устойчивого интереса к будущей профессии.</i>	<i>Экспертная оценка результатов усвоения учебных элементов.</i>
<i>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,</i>	<i>Грамотность в организации рабочего места, скорость и техничность выполнения алгоритмов в решении профессиональной</i>	<i>Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ. Экспертная оценка решения ситуационных задач в ходе выполнения лабораторных</i>

<p><i>оценивать их эффективность и качество</i></p>	<p><i>задачи; обоснованность оптимальных методов выполнения профессиональной задачи; рациональность в применении методов и способов выполнения профессиональных задач; аргументированность в оценке качества и эффективности собственной деятельности</i></p>	<p><i>работ.</i></p>
<p><i>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</i></p>	<p><i>Обоснованность решений стандартных и нестандартных профессиональных задач; правильность и эффективность выполнения работ; точность и качественность решений в стандартных и нестандартных ситуациях</i></p>	<p><i>Наблюдение за результатами выполненных лабораторных работ.</i></p>
<p><i>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</i></p>	<p><i>Правильность и эффективность в поиске необходимой информации; Аргументированность использования различных источников, включая электронные.</i></p>	<p><i>Наблюдение за деятельностью обучающегося в практических и лабораторных работах.</i></p>
<p><i>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</i></p>	<p><i>Адекватность взаимодействия с обучающимися, преподавателями, мастерами, наставниками, потребителями в ходе обучения; Точность и полнота выполнения</i></p>	<p><i>Экспертная оценка решения профессиональных задач в ходе выполнения</i></p>

	<i>обязанностей в соответствии с ролью на практических занятиях</i>	<i>лабораторных работ.</i>
<i>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</i>	<i>Точность анализа и ответственность за результаты выполненных заданий; Грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач; Точность анализа эффективности и качества выполненных профессиональных задач.</i>	<i>Наблюдение обучающегося в практических и лабораторных работах за деятельностью</i>
<i>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов</i>	<i>Знать и применять нормативные документы к качеству и объему услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов. Соблюдать действующие федеральные законы, регламентирующие требования к качеству продукции и услуг.</i>	<i>Экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий и внеаудиторной самостоятельной работы.</i>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02

МДК 02.02

«ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.01 Организатор обслуживания в общественном питании

г. Чехов 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.02 Организатор обслуживания в общественном питании.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

Разработчик:

Балабаева Татьяна Викторовна,

ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. ВОПРОСЫ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ ПО ПСИХОЛОГИИ И ЭТИКЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Психология и этика профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организатор обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь:**

- использовать знания психологии и этики в профессиональной деятельности;
- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации;
- психологически грамотно строить беседу;
- соблюдать этические нормы поведения;

В результате освоения дисциплины студент должен **знать:**

- психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности;
- психологию труда и профессиональной деятельности;
- психологию коллектива и руководства;
- причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуаций;
- особенности профессиональной этики;
- основные нормы и правила современного этикета;

Количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 82 часа, в том числе:

- лекции – 54 часа;
- практические занятия – 28 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	82
в том числе:	
лекции	54
практические занятия	28
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Психология и этика профессиональной деятельности.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1. Введение.	Содержание учебного материала	2	3
	Понятие о предмете; цели, задачи и структура дисциплины. Профессиональная значимость дисциплины. Основные отрасли психологии. Современная психология: определение, место в системе наук о человеке.		
Тема 2. Методы исследования в психологии.	Содержание учебного материала	2	
	Методы исследования в психологии (наблюдения, опрос, беседа, эксперимент, тесты, анкеты): задачи, функции, применение в профессиональной деятельности.		
Тема 3. Психика человека.	Содержание учебного материала	4	
	Понятие психики. Биологическое и социальное в человеке. Сознание, как высшая форма развития психики. Бессознательное. Структура психики, функции психики.		3
Тема 4. Психические познавательные процессы и состояния.	Содержание учебного материала	2	
	1. Психические процессы и состояния. Ощущение и восприятие: понятие, виды, особенности. Их роль в профессиональной деятельности. 2. Мышление и речь: понятие, основные процессы, операции, назначение. 3. Память и внимание: определение, виды. Особенности профессиональной памяти. Эмоции и чувства, формы проявления эмоций. Самооценка и управление эмоциями.		3
	Практическая работа №1, №2 1. Определение особенностей памяти, внимания, силы воли. 2. Самооценка собственного эмоционального состояния, уровень тревожности.	4	
Тема 5. Психологические свойства личности	Содержание учебного материала	2	
	1. Личность: понятие, структура, самопознание личности. Понятие о способностях и задатках. Влияние способностей на результаты профессиональной деятельности. 2. Темперамент: понятие, типы. Основные свойства. 3. Характер: определение, формирование, акцентуация. Влияние характера на процесс и оценку результатов трудовой деятельности. Черты характера, способствующие и препятствующие работе человека.		3
	Практическая работа №3, №4 3. Определение типа темперамента по тесту Айзенка.	4	
	4. Опросник Шмишека по выявлению акцентуации характера.		

	Практическая работа №5, №6: Написать мини - сочинение на тему: «Основной девиз моей жизни», «Влияние характера на поступки», «Роль волевых качеств в жизни», «Влияние способностей в выборе профессии»	5	
Тема 6. Мотивационная сфера личности в профессиональной деятельности.	Содержание учебного материала	4	
	Потребности и цели личности: понятие, структура. Осознанность и не осознанность мотивов. Мотивационная сфера и состояния личности. Практическое проявление мотивации человека в профессиональной деятельности.		3
Тема 7. Группа и взаимодействие в ней.	Содержание учебного материала	2	
	Понятия группы, коллектива. Формальные и неформальные структуры. Лидерство в группе, виды. Руководство группой, как процесс управления. Общественное мнение в коллективе. Социально-психологический климат в группе.		
	Практическая работа №7 5.Определение уровня развития организаторских способностей.	2	
Тема 8. Психология общения.	Содержание учебного материала	2	3
	1. Общение: понятие, структура процесса, виды, функции. 2. Средства общения: вербальные и невербальные, барьеры общения. Оценка выбора ролевого поведения в профессиональной деятельности. 3. Деловое общение: понятие, механизмы. Восприятие и понимание информации в деловом общении. Ошибки восприятия.		
	Практическая работа №8, №9 6.Определение ведущей репрезентативной системы восприятия. 7.Тестирование на уровень коммуникабельности.	4	
	Практическая работа № 10, №11 Подготовить сообщение на тему: «Комплименты», «Приемы аттракции», «Типы невербальных средств общения».	5	
Тема 9. Принципы ведения партнерской беседы.	Содержание учебного материала	4	3
	Партнерская беседа: понятие, сущность, подготовка, принципы. Приемы ведения партнерской беседы, поиск способов удовлетворения обоюдных интересов и т. д. Запрещенные приемы во время деловой беседы и нежелание понять партнера и т. д.		
	Практическая работа №12, №13 Подготовить сообщение на тему: «Аргументы», «Правила спора», «Секреты общения в поисках работы.» и т.д.	5	
Тема 10.	Содержание учебного материала	2	3

Конфликты в профессиональной деятельности.	1.	Конфликты: понятие, виды, причины возникновения, функции, разрешение, последствия.		
	2.	Предотвращение конфликтов: объективность, уступчивость, соблюдение дистанции, самообладание, удовлетворенность трудовой деятельностью. Практическая работа № 14 8.Выявление ведущих стратегий поведения в конфликте.	2	
Тема 11. Психология труда.	Содержание учебного материала		4	
		Психология труда: понятие, предмет, задачи, методы. Психология организации труда. Психология работоспособности и ее регуляция. Оптимизация режимов труда и отдыха. Психологические аспекты причин производственного травматизма.		3
Тема 12. Психология профессиональной деятельности.	Содержание учебного материала		4	
	1.	Деятельность: понятие, виды, структура, элементы. Внутренние и внешние компоненты деятельности.		3
	2.	Психомоторика. Ритмичность. Динамическая и статическая работы. Автоматизация рабочего навыка.		
	3.	Профессиография: понятие, содержание, назначение. Психограмма. Психологические требования к производственному и обслуживающему персоналу.		
	Практическая работа №15 9.Составление профессиограмм: продавец, продавец-консультант, контролёр-кассир.		2	
Тема13. Профессиональная этика.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Этика: понятие, история возникновения, развитие. Мораль, нравственность. Профессиональная этика: понятие, основные принципы.		3
	2.	Имиджология: понятие, создание собственного имиджа. Искусство самопрезентации.		
	Практическая работа №16 10.Определение стиля делового общения.		2	
Тема 14. Нормы и правила современного этикета. Деловой этикет	Содержание учебного материала		4	3
	1	Этикет: понятие, история возникновения и развитие. Основные нормы и правила современного этикета: нравственные, эстетические, социальные, национальные и возрастные особенности.		
	2.	Профессиональный этикет: понятие, требования и значение		
	Практическая работа №17, №18 Подготовить сообщение «Особенности национального этикета в зарубежных странах»		5	
Дифференцированный зачет			2	
Всего:			82	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета;

Оборудование учебного кабинета:

- доска, столы, стулья;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты, таблицы, схемы);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения:

- компьютер, экран, проектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.Бороздина Г.В. Психология делового общения. М.: Инфра, 2010;
2. Столяренко Л.Д. Психология и этика деловых отношений. Р-Д, 2008: 3.Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. М.:Академия,2010 .
4. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. Практикум. М.:Академия, 2010:

Дополнительные источники:

- 1.Энциклопедия этикета. М.: Рипол классик; 2.Энциклопедия хороших манер. Санкт-Петербург: Диамант;

3. Зимина Н. В. Кузин Ф. А. Азбука жизненного успеха.

Интернет ресурсы: <http://psychologiya.com.ua/delovaya-psixologiya/154-lavrienko-psixologiya-i-etika-delovogo-obshheniya-uchebnik.html>

<http://studyspace.ru/uchebnik-po-menedzhmentu/psihologiya-i-etika-delovogo-obshheniya-5.html> <http://www.syntone.ru/library/books/content/2367.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> -использовать знания психологии и этики в профессиональной деятельности; -предотвращать и регулировать конфликтные ситуации; -психологически грамотно строить беседу; -применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; -соблюдать этические нормы поведения; 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и оценка на практических занятиях №1,№2 -наблюдение и оценка на практическом занятии №8 - оценивание сообщений и оценка на практическом занятии №6 - разрешение проблемных ситуаций и оценка на практическом занятии №7 - решение ситуационных задач
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности; -психологию труда и профессиональной деятельности; -психологию коллектива и руководства; -причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуаций; -особенности профессиональной этики; -основные нормы и правила современного этикета; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценивание практических занятий №3,№4; мини-сочинение; устный опрос -наблюдение и оценка на практическом занятии №9 -собеседование - разрешение проблемных ситуаций -разрешение проблемных ситуаций -тестирование, оценивание сообщений <p>дифференцированный зачет</p>

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Чеховский техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
О.В. Москвитина
«30» июля 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного
питания

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего
профессионального образования **43.02.01 Организация обслуживания в общественном**
питании

Разработчики:
Шляпникова Н.В., преподаватель специальных дисциплин,

Рассмотрена и рекомендована к утверждению
на заседании ПЦК профессии
«Организация обслуживания в организациях общественного питания»

протокол № 11 от 28 июня 2020 г.

Председатель ПЦК Можевенко Е.В.

г. Чехов

2020

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при наличии основного общего и среднего общего образования: при освоении профессии рабочего в рамках специальности 16399 Официант, 11176 Бармен, 11301 Буфетчик; в дополнительном профессиональном образовании при наличии начального профессионального образования по профессии «Официант. Бармен»; в профессиональной подготовке и переподготовке работников в области общественного питания.

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:

- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
- участия в разработке комплекса маркетинга;
- определения подкрепления продукции и услуг;
- анализа сбытовой и ценовой политики;
- консультирования потребителей;
- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;
- участия в маркетинговых исследованиях;

уметь:

- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
- собирать и анализировать информацию о ценах;

- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты и опросные листы;
- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;

- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;

знать:

- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;

- особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;

- особенности маркетинга услуг общественного питания;

- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;

- комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;

- маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;

- источники и критерии отбора маркетинговой информации;

- критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего	165 часов
<i>в том числе:</i>	
максимальной учебной нагрузки обучающегося	165 часов
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	110 часов
самостоятельной работы обучающегося	55 часов
учебной практики	72 часа

1.4 Использование часов вариативной части ОПОП:

№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	- Знать цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации	Тема 1.1. Управление маркетингом	4	Для углубления знаний в области сегментирования рынка, а также структуры маркетинговой среды предприятия, что дает возможность эффективно решать поставленные перед менеджером задачи
2.	- Знать комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга - Знать маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения	Тема 1.2. Маркетинговые исследования рынка услуг общественного питания	10	Для углубления знаний в области средств и методов маркетинговой деятельности, а также маркетинговых исследований рынка услуг, оказываемых ПОП
3.	- Знать средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания	Тема 2.2. Методы стимулирования сбыта продукции и услуг	4	Для углубления знаний в области методов стимулирования сбыта продукции и услуг, предоставляемых в ПОП, что даст возможность эффективно решать поставленные перед менеджером задачи
4.	- Знать особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия	Тема 3.1. Продуктовая политика	4	Для углубления знаний в области продуктовой политики ПОП, что поможет в будущем эффективно решать поставленные перед менеджером задачи
5.	- Знать критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки	Тема 3.3. Конкурентная среда	6	Для углубления знаний в области методики оценки конкурентной среды предприятия
		Итого	28	

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт
ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий

3. СТРУКТУРА И 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 3.1	Раздел 1. Анализ потребностей целевых групп потребителей продукции и услуг организации общественного питания	60	40	12		20				
ПК 3.2	Раздел 2. Разработка практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта потребителей услуг общественного питания	51	34	10		17				
ПК 3.3	Раздел 3. Выявление и оценивание конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, оказываемых предприятием	54	36	8		18				
	Учебная практика (по профилю специальности)	72						72		
	Всего:	237	110	30		55		72		

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

3.1. Тематический план профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Анализ потребностей целевых групп потребителей продукции и услуг организации общественного питания		60	
МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания		40	
Тема 1.1. Управление маркетингом	Содержание	12	2
	<p>Предмет дисциплины, его цели и задачи. Структурно-логическая схема дисциплины. Основные понятия маркетинга: потребности, спрос, рынок, сбыт. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Значение дисциплин в подготовке специалистов: менеджеров сферы услуг. Функции маркетинга.</p> <p>Концепции развития рыночных отношений. Социальный маркетинг и его отличие от маркетинга.</p> <p>Услуги общественного питания: понятие, классификация, их отличие от товара.</p> <p>Определение понятия потребностей как объекта маркетинга, их уровни: нужда, спрос, их общность и различия. Классификация потребностей: физиологические, социальные, психологические, интеллектуальные и духовные; приоритетность потребностей. Потребности, удовлетворяемые услугами питания.</p> <p>Изучение субъектов маркетинговой деятельности. Классификация субъектов, осуществляющих маркетинговую деятельность. Окружающая среда предприятия: виды, факторы, формирующие окружающую среду предприятия. Краткая характеристика разновидностей микро- макросреды предприятия общественного питания.</p> <p>Виды спроса, их краткая характеристика. Маркетинговые мероприятия при разных видах спроса. Типы маркетинга в зависимости от вида спроса: конверсионный, стимулирующий, развивающий, противодействующий, их краткая характеристика</p>		9
	Практические занятия 1-2	4	

	<p>1. Определение концепции маркетинга ПОП.</p> <p>2. Выявление, анализ и формирование спроса на услуги ОП</p>		
Тема 1.2. Маркетинговые исследования рынка услуг общественного питания	<p>Содержание</p> <p>Маркетинговые исследования: понятия, цели и задачи. Особенности маркетинговых исследований потребителей продукции и услуг организации общественного питания. Виды исследований. Содержание и основное назначение рыночных показателей: доля и емкость рынка. Методы маркетинговых исследований: экспериментальные и аналитические, возможности их применения. Организация маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания. Методика проведения наблюдений и опросов, виды и разновидности опросов. Выявление проблемы и постановка целей исследования, сбор, анализ информации, представление полученных результатов. Информация: первичная, вторичная. Основные направления маркетинговых исследований рынка, товаров, цен, продвижения товаров и услуг, доведения их до потребителя. Изучение основных понятий: сегментирование, сегмент, целевой рынок, ниша рынка. Признаки сегментирования потребительского рынка: географический, демографический, экономический, психографический, поведенческий. Критерии выбора сегмента рынка: количественные параметры, доступность сегмента для предприятия, существенность сегмента, прибыльность сегмента, защищенность выбранного сегмента от конкуренции. Анализ возможностей освоения сегмента рынка и последовательность маркетинговых мероприятий при его освоении. Целевой рынок потребителей продукции и услуг организаций общественного питания. Методика поиска целевых сегментов. Значение маркетинговых исследований для определенной специфики отдельных сегментов товарного рынка, для повышения качества ассортимента продукции и услуг в сфере общественного питания</p>	16	2
	<p>Практические занятия 3-6</p>	8	
	<p>3. Анализ потребностей целевых групп потребителей продукции и услуг организаций услуг общественного питания. Составление отчета по результатам исследования.</p> <p>4. Определение целевых сегментов потребителей продукции и услуг ПОП.</p> <p>5. Обоснование целесообразности применения средств и методов маркетинга.</p> <p>6. Разработка анкеты и опросных листов</p>		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03		20	

<p>1. Подготовка презентации на тему: «Ознакомление с историей возникновения и основными этапами развития маркетинга» (индивидуальное задание).</p> <p>2. Подготовка сообщения на тему: «Практика использования отечественными предприятиями общественного питания различных теорий мотивации» (индивидуальное задание).</p> <p>3. Работа с конспектом лекций - ответы на контрольные вопросы</p> <p>4. Подготовка к защите практических работ с использованием методических рекомендаций преподавателя</p> <p>5. Составление схем на темы: «Микросреда маркетинга», «Макросреда маркетинга»</p>			
Раздел 2. Разработка практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта потребителей услуг общественного питания		51	
МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания		34	
Тема 2.1. Сбытовая политика	Содержание	10	2
	<p>Основные понятия: сбыт, распределение, реализация товаров, сбытовая политика. Цели, задачи, основные направления сбытовой политики.</p> <p>Средства сбыта: каналы распространения и их виды (прямые, косвенные), ширина и длина канала, функции каналов и их возможности. Критерии выбора каналов сбыта.</p> <p>Анализ каналов распространения товаров и услуг. Торговые посредники: типы и виды Факторы, влияющие на выбор посредников.</p> <p>Анализ и оценка эффективности сбытовой политики предприятия</p>		
	Практические занятия 7	2	
	7. Решение ситуационных задач: определение каналов распространения товаров и услуг		
Тема 2.2. Методы стимулирования сбыта продукции и услуг	Содержание	14	2
	<p>Понятие маркетинговых коммуникаций. Формы маркетинговых коммуникаций Методы формирования спроса и стимулирования сбыта (ФОССТИС): реклама, связь с общественностью (PR) паблисити, пропаганда, стимулирование сбыта.</p> <p>Установление целей коммуникаций. Определение целевых аудиторий коммуникаций. Выбор структуры комплекса коммуникаций: стратегия вынуждения и проталкивания.</p> <p>Изучение методов стимулирования сбыта как элемент комплекса маркетинговых коммуникаций.</p> <p>Разработка программы стимулирования. Установление целей и выбор инструментов стимулирования.</p> <p>Ознакомление с видами рекламы в комплексе коммуникаций. Этапы разработки и правила создания рекламы. Выбор средств распространения рекламы.</p> <p>Ознакомление с коммуникативными характеристиками личной продажи. Коммуникативные особенности личной продажи в предприятиях общественного питания. Установление первоначального</p>		

	<p>контакта с клиентом. Выявление потребностей клиента. Представление продукта. Осуществление продажи. Связи с общественностью (PR) в комплексе маркетинговых коммуникаций: функции, значение. Организация деятельности по связям с общественностью. Осуществление пропаганды в комплексе маркетинговых коммуникаций: понятие, задачи. Выбор обращений и их носителей</p>		
	<p>Практические занятия 8-11</p> <p>8. Разработка подкрепления продукции и услуг общественного питания 9. Изучение методов ФОССТИС 10. Овладение методикой создания рекламных обращений 11. Разработка практических рекомендаций по стимулированию сбыта продукции и услуг предприятий общественного питания</p>	8	
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03</p>	<p>1. Ознакомление с требованиями к специалисту по маркетингу и должностными характеристиками 2. Подготовка доклада на тему: «Выбор торговых посредников и организация взаимодействия с ними» (индивидуальное задание). 3. Подготовка презентации на тему: «Организация личных продаж в предприятиях общественного питания» (индивидуальное задание). 4. Подготовка к защите практических работ с использованием методических рекомендаций преподавателя 5. Подготовка доклада на тему: «Коммуникации в маркетинге» (индивидуальное задание). 6. Подготовка презентации на тему: «Связи с общественностью» (индивидуальное задание).</p>	17	
<p>Раздел 3. Выявление и оценивание конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, оказываемых предприятием</p>		54	
<p>МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания</p>		36	
<p>Тема 3.1. Продуктовая политика</p>	<p>Содержание</p> <p>Товар как средство удовлетворения потребностей. Классификация товаров. Рыночный жизненный цикл товара, его основные этапы. Особенности маркетинговых мероприятий на каждом этапе жизненного цикла продукта. Ознакомление со структурой ассортимента продукции и услуг предприятия общественного питания. Номенклатура и ассортимент продукции. Обеспечение качества и конкурентоспособности товаров и услуг. Товарные стратегии. Анализ путей поиска рыночной новизны товара, в том числе на продукцию и услуги предприятия общественного питания. Источники и методы поиска идей новых продуктов. Услуги сферы</p>	12	2

	гостеприимства как средства удовлетворения потребностей, их специфика		
	Практическое занятие 12	2	
	12. Определение основных видов потребностей и товаров - как средств их удовлетворения		
Тема 3.2. Ценовая политика	Содержание	4	2
	Определение роли и функций цены в маркетинге. Подходы к ценообразованию. Стратегии ценообразования. Изучение факторов маркетингового ценообразования. Структура цены в маркетинге. Методы ценообразования. Особенности ценообразования в предприятии общественного питания		
	Практические занятия 13-14	4	
	13. Сбор и анализ информации о ценах. 14. Решение ситуационных задач: расчёт цены на товар		
Тема 3.3. Конкурентная среда	Содержание	12	2
	Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность организации и товаров, конкурентные преимущества. Конкуренция: обоснование необходимости в рыночных условиях. Виды конкуренции. Признаки конкуренции. Определение характерных черт конкурентной среды, условия ее возникновения, способы создания поддержания. Стратегии конкуренции. Ценовая и неценовая конкуренция. Изучение методов конкурентоспособности предприятия общественного питания. Конкурентоспособность предприятий сферы гостеприимства: критерии оценки, конкурентные преимущества. Анализ методов определения конкурентоспособности продукции и услуг. Пути повышения конкурентоспособности продукции и услуг		
	Практическое занятие 15	2	
	15. Решение ситуационных задач: оценка конкурентоспособности организации и установление её конкурентных преимуществ		
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03	18	
	1. Ознакомление с Антимонопольным законодательством. 2. Ознакомление с Государственной программой поддержки малого предпринимательства. 3. Подготовка к защите практических работ с использованием методических рекомендаций преподавателя 4. Подготовка доклада на тему: «Конкуренция ПОП» (индивидуальное задание). 5. Подготовка презентации на тему: «Ценообразование в ПОП» (индивидуальное задание). 6. Подготовка к экзамену		

Учебная практика 1.	72	
Всего:	237	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета:

- «Маркетинг»;

Лаборатории:

- «Информационно-коммуникационных технологий».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Маркетинг»:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- методические указания по выполнению самостоятельных работ;
- специализированные плакаты;
- демонстрационные материалы;
- тематические стенды;
- инструкция и журнал по технике безопасности.

Технические средства обучения:

- телевизор;
- мультимедийный проектор;
- интерактивная доска,
- ж/к панель.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Информационно-коммуникационных технологий»:

- АРМ-преподавателя;
- АРМ-студента;
- мультимедийное оборудование;
- вычислительный блок Fortum Imperium;
- комплект интерактивного оборудования MS-PWD 50;
- ноутбук Fujitsu Siemens ESPRIMO Mobile V6535, 15 штук;
- стол мобильный компьютерный 800*1800*800;
- комплект учебно-методических материалов.
- программное обеспечение общего и профессионального назначения,
- инструкция и журнал по технике безопасности.

Технические средства обучения:

- интерактивный экран;
- принтер лазерный;
- специализированное программное обеспечение;
- сканер;
- пакет Microsoft Office;
- локальная сеть;
- подключение к глобальной сети Интернет.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты

1.Федеральный закон от 09.01.1996г. "О защите прав потребителей", ФЗ-2 с изменениями и дополнениями.

2. Федеральный закон от 23.09.1992г. "О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товара".
3. Федеральный закон от 20.02.1995г. "Об информации, информатизации и защите информации", ФЗ-24 с дополнениями и изменениями.
4. Федеральный закон от 18.07.1995г. "О рекламе", ФЗ-108 с дополнениями и изменениями.

Основные источники:

1. Барышев А.Ф. Маркетинг: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия»;2010.
2. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг: Общественное питание: Учебное пособие для среднего профессионального образования – М.,:Издательский центр «Академия»; 2005.-224 с. 2008.
3. Джанджугазова Е.А. Маркетинг в индустрии гостеприимства. Учебное пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2006.

Дополнительные источники:

1. Белоусова С.Н. Маркетинг: Учебное пособие 2006 г.
2. Круцкого В.Е., Современный маркетинг.– М.:Финансы и статистика, 2007.
3. Воронин С.И. Маркетинг: Учебное пособие – Воронеж: ВГТУ,2006
4. Голубков Е.П.,Голубкова Б.Н, Секеринг В.Д. Маркетинг – выбор лучшего решения. – М.: Экономика, 2006.
5. Дихтль Е., Хершген Х. Практический маркетинг. – М: Финансы и статистика, 2007.
6. Дошев В.И. Ценообразование в системе маркетинга. Спб.2007.
7. Котлер Ф. Основы маркетинга. – М.:Прогрес, 2008.
8. Ромат Е.В. Реклама в системе маркетинга: Учебное пособие. – Харьков.2006.
9. Андреева О.Д. Технология бизнеса: маркетинг. – М.: Инфра-М: Норма, 2007.

Интернет источники:

1. www.horeca.ru, www.restoran.ru, <http://menu.ru>, <http://spb.menu.ru>, www.restoranoff.ru, 11.www.restorus.com - рекламно-информационные порталы на тему ресторанного и гостиничного бизнеса. Новости, статьи из отраслевой прессы, полезные ссылки.
2. www.foodwriter.spb.ru – ресурс о менеджменте, маркетинге в сфере общественного питания.
3. <http://www.frio.ru> Федерация Рестораторов и Отельеров России.
4. www.gaomoskva.ru ГАО «Москва».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает концентрированную учебную и производственную практику после освоения всех разделов модуля. Учебная практика должна проводиться в специализированном учебном кабинете «Маркетинга».

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» является

освоение междисциплинарного курса «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания».

Изучение междисциплинарного курса завершается дифференцированным зачетом на основе накопительной системы оценки.

Учебная практика завершается зачетом.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания».

При проведении практических занятий в рамках освоения междисциплинарного курса «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» в зависимости от сложности изучаемой темы рекомендуется деление на подгруппы.

Изучение программы модуля завершается квалификационным экзаменом, который предполагает разработку и защиту методических материалов и представление портфолио студента.

Условием для освоения данного модуля является освоение профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

- наличие высшего профессионального образования, 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.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность анализа проведения сегментации рынка, выявления параметров сегментирования и целевого рынка; - правильность выявления особенностей поведения потребителей услуг общественного питания; - грамотность общения с потребителем в процессе выявления спроса на услуги предприятия общественного питания; - полнота использования техники и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами; - правильность соблюдения приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения 	<p>Наблюдение за действиями студентов на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ.</p> <p>Экспертная оценка освоения профессиональной компетенции в рамках текущего контроля в ходе наблюдения за деятельностью обучающихся на учебной и производственной практики</p>
<p>ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения позиционирования услуг общественного питания; - грамотность выбора оптимальных методов формирования спроса и продвижения услуг предприятия питания; - точность соблюдения оценки эффективности сбытовой политики; - полнота оценки качественного анализа информации о рынке продуктов и услуг общественного питания; - грамотность выбора информационных и справочных материалов; - полнота соблюдения порядка создания базы данных потребителей, конкурентов, поставщиков на компьютере; - правильность выбора распространения рекламных материалов; 	<p>Наблюдение за действиями студентов на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p> <p>Экспертная оценка освоения</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора использования техники и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами; - грамотность выбора целесообразности применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них 	профессиональной компетенции в рамках текущего контроля в ходе наблюдения за деятельностью обучающихся на учебной и производственной практики
ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией	<ul style="list-style-type: none"> - точность определения доли, емкости и конъюнктуры рынка; - правильность оценки конкурентоспособности предприятия и продукта; - грамотность оценки качества услуг предприятия общественного питания 	Экспертная оценка выполнения практического задания

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - точность аргументации и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - способность проявлять активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности, участвуя в студенческих конференциях, профессиональных конкурсах и т.д.; - наличие положительных отзывов по итогам учебной практики 	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - точность и правильность выбора применения рациональных методов и способов решения профессиональных задач в области маркетинговой деятельности в организациях общественного питания; - полнота оценки эффективности и качества выполнения профессиональной задачи 	Экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности. Экспертная оценка решения ситуационных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных	<ul style="list-style-type: none"> - принимать стандартные и нестандартные решения при подготовке и проведении производственного контроля на предприятии 	Экспертная оценка выполнения

<p>ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>общественного питания; - принимать стандартные и нестандартные решения в области маркетинговой деятельности в организациях общественного питания</p>	<p>индивидуальных заданий. Наблюдение за действиями студентов на практических занятиях</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>- способность осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - грамотность выбора разнообразных источников, включая электронные образовательные ресурсы</p>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>- точность анализа и ответственность за результаты выполненных заданий; - грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач; - точность анализа эффективности и качества выполненных профессиональных задач</p>	

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Чеховский техникум»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01
43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»**

Рабочая программа учебной практики ПП.01 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании», Положения о практике обучающихся, осваивающих средние профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 N 465

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум»

Разработчики:

Фурсова Елена Владимировна – преподаватель специальных дисциплин
Балабаева Татьяна Викторовна – мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ
на заседании предметно цикловой комиссии
по специальности «Организация обслуживания в общественном питании»

Протокол № 11 от 28 июня 2020

Председатель ПЦК  Можевенко Е.В.

г. Чехов 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ).....	4
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ).....	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД): Организация питания в организациях общественного питания.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности): формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по специальности. Требования к результатам освоения производственной практики (по профилю специальности).

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности), реализуемой в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания, обучающийся должен приобрести практический опыт работы:

Код	Практический опыт работы
ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания.	- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; оперативного планирования работы производства; - получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; - участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; - проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; - участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; - проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства;

	- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;
--	--

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят производственную практику (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания на предприятиях.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности) по специальности: в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 продолжительность производственной практики (по профилю специальности) 144 часа. Практика обучающихся имеет продолжительность 4 недели (20 рабочих дней).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом производственной практики (по профилю специальности) является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.01.

Код	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных

	нормативных документов.
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) по ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания.

3.1. Виды работ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессионального модуля	Кол-во часов по ПМ	Виды работ
ПК 1.1-1.4	ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания	144	<ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; - контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; - использовать нормативные и технологические документы; - готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; - производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; - составлять и заключать договора на поставку товаров; - проводить приемку продукции; - контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; - определять вид, тип и класс организации общественного питания.

3.2. Календарно-тематический план производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания на предприятиях (организациях).

Практика студентов имеет продолжительность 4 недели (20 рабочих дней).

Примерное распределение времени практики по разделам ПМ.01:

Раздел	Число рабочих дней
Раздел 1. Ознакомление с предприятиями общественного питания и правилами внутреннего распорядка. Охрана труда и пожарная безопасность	5
Раздел 2. Материально-техническая база предприятия	5
Раздел 3. Структура предприятий производства питания	5
Раздел 4. Раздел Систематизация и оформление отчета	5
ИТОГО:	20

3.3. Содержание программы практики (перечень видов работ)

Наименование разделов	Содержание
Раздел 1. Ознакомление с предприятиями общественного питания и правилами внутреннего распорядка. Охрана труда и пожарная безопасность	<p>Ознакомление с предприятием, его типом, классом, структурой, контингентом читающих, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, формами обслуживания, контроля качества и безопасности продукции и услуг.</p> <p>Роль менеджера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания. Ознакомление с квалификационной характеристикой и программами обучения по модулям.</p> <p>Инструктаж по охране труда на производстве. Виды инструктажей, виды травм на предприятиях общественного питания. Меры по предотвращению травматизма.</p> <p>Пожарная безопасность, причины пожара, меры по их предупреждению. Оказание первой помощи.</p>
Раздел 2. Материально-техническая база предприятия	<p>Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, средствами и приёмами дизайна, используемыми для оформления, интерьеров помещений и создания единого стиля предприятия.</p>
Раздел 3. Структура предприятий производства питания	<p>Обучение в производственных цехах предприятия. Ознакомление со структурой производства предприятия, с взаимосвязью цехов, с организацией и последовательностью технологических процессов обработки сырья и приготовления кулинарной и кондитерской продукции. Знакомство с планом - меню.</p>
Раздел 4. Работа персонала в подсобных помещениях	<p>Обучение во вспомогательных (подсобных) помещениях предприятия</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики (по профилю специальности)

Реализация программы предполагает проведение производственной практики (по профилю специальности) на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрировано в рамках профессионального модуля ПМ 01.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практики (по профилю специальности) осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

1. Федеральный закон от 17.12.99 N 212-ФЗ (ред. от 25.10.2007) "О внесении изменений и дополнений в закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»
2. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 05.04.2016 с изменениями, вступившими в силу с 01.07.2016) "О техническом регулировании»
3. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2015 года)
4. Федеральный закон Российской Федерации О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями на 3 июля 2016 года) (редакция, действующая с 4 июля 2016 года)
5. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
8. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (с Изменениями N 1, 2)
9. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования. (с Изменениями N 1, 2)
10. ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения
11. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
12. Национальные стандарты на пищевые продукты (ГОСТ Р).
13. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 N 1036 (ред. от 04.10.2012 с изменениями, вступившими в силу с 18.10.2012) " Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»)
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
15. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года.

16. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ).

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности), проводимой в рамках профессионального модуля ПМ 01. По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения производственной практики (по профилю специальности) по ПМ. 01 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Проверка и оценка Отчета по практике с учетом характеристики с места прохождения практики, своевременности сдачи отчета, полноты и грамотности отражения в нем вопросов бронирования. Составление аттестационного листа.
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Моделирование практической ситуации. Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Проверка и оценка Отчета по практике с учетом характеристики с места прохождения практики, своевременности сдачи отчета.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
профессионального и личностного развития	

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Чеховский техникум»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель В.В. Родина
(наименование предприятия/организации) Техникум Ч.В.
«30» июня 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР
Е.Н. Дьячкова
«30» июня 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.02
43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»

Рабочая программа учебной практики ПП.02 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании», Положения о практике обучающихся, осваивающих средние профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 N 465

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум»

Разработчики:

Фурсова Елена Владимировна – преподаватель специальных дисциплин
Балабаева Татьяна Викторовна – мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ
на заседании предметно цикловой комиссии
по специальности «Организация обслуживания в общественном питании»

Протокол № 11 от 28 июня 2020

Председатель ПЦК Можеveenко Е.В.

г. Чехов 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	3
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	11
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании части освоения основных видов профессиональной деятельности:

ПМ.02. «Организация обслуживания в организациях общественного питания»;

ВИД ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПМ.02. «Организация обслуживания в организациях общественного питания».

В соответствии с ФГОС по специальности 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.

Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- 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 работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

1.2. Цели и задачи программы производственной практики ПМ.02.

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 их 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 недель (часов) часов на освоение программы практики:

Всего: 6 недели, 216 часа.

Итоговая аттестация в виде дифференцированного зачета.

2.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПМ. 02.

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих их выполнение	Количество часов (недель)
ПМ.02. «Организация обслуживания в организациях общественно о питания»	Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж. Ознакомление с предприятием Задачи практики по профилю специальности. Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой практики и порядком ее проведения, с графиком перемещения студентов по рабочим местам, порядком получения и хранения спецодежды, правилами внутреннего распорядка, гигиеническими требованиями. Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности. Ознакомление с организацией: её организационно-правовой формой, типом, классом, местом расположения, режимом работы, перечнем предоставляемых услуг, контингентом питающихся, составом и планировкой складских помещений, их оборудованием и оснащением; характером производства, наличием филиалов. Ознакомление с видами услуг, предоставляемых рестораном, баром в	Виды услуг, оказываемые в организациях питания; виды инструктажей по технике безопасности; категории персонала. Классификацию организаций общественного питания, их структуру;	их выполнение МДК 02.01 – обслуживающий персонал, МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях МДК 01.02	

<p>зависимости от класса обслуживания. Ознакомление с основными категориями обслуживающего персонала в данной организации, требованиями к нему; организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены.</p>			
<p>Тема 2. Управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей Изучение опыта работы метрдотеля или старшего официанта, управляющего работой официантов. Изучение должностных характеристик официантов, барменов, сомелье и других работников сферы обслуживания. Особенности профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов. Овладение умениями и навыками управлять работой официантов, барменов и др. Выполнение поручений метрдотеля по управлению работой официантов и барменов. Организация работы официантов, барменов, сомелье и др.</p>	<p>Обязанности персонала, требования к обслуживающему персоналу;</p>	<p>МДК 02.03 МДК 02.01</p>	
<p>Тема 3. Организация обслуживания посетителей в торговом зале Совершенствование навыков обслуживания посетителей в залах предприятия: встреча и размещение гостей за столиками, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе закусок, блюд, напитков, досервировка стола в соответствии с принятым</p>	<p>Основные элементы обслуживания гостей в ресторане, кафе; Методы подачи блюд; Расчет с потребителями.</p>	<p>МДК02.01</p>	

заказом, передача заказа на производство.
 Совершенствование навыков подачи продукции сервис-бара.
 Освоение методов подачи блюд: французский («в обнос»), английский (с применением приставного стола), русский (с использованием элементов самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), немецкий, комбинирование этих методов.
 Отработка навыков подачи блюд и закусок при индивидуальном и групповом обслуживании.
 Порядок замены использованной посуды и приборов, досервировка стола.
 Совершенствование навыков подачи горячих закусок, супов, горячих блюд. Подготовка стола для подачи десерта.
 Совершенствование навыков подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов, ягод, горячих напитков, кондитерских изделий.
 Освоение специальных приемов работы официанта по повышению эффективности продаж.
 Ответственность официанта за соблюдением норм выхода и оформление блюд.
 Совершенствование навыков расчета с посетителями (в зависимости от существующей на базе практики формы расчета).
 Уборка столов после обслуживания.

Тема 4. Организация обслуживания банкетов и приемов
 Участие в приеме заказов на

Классификация приемов и банкетов;
 Обслуживание приемов и банкетов;

МДК01.02

обслуживания торжеств и составлении меню-заказа. Ознакомление с правами и обязанностями заказчика, с возможными схемами рассадки гостей по протоколу. Отработка основных этапов подготовки к проведению банкетов:

- определение количества обслуживающего персонала, расчет необходимого количества столов для банкета, посуды, приборов, белья. Составление заявки на производство, в сервис-бар, в сервисную, бельевую.
- Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.
- Овладение приемами расстановки столов согласно протокола, накрытия их скатертями и оформления «юбкой», сервировки стола (включая синхронную) и оформления его цветами, национальными флажками и другими атрибутами. Размещение на столе кувертных карточек и меню. Участие в инструктаже и тренинге перед обслуживанием банкета.
- Овладение навыками подачи аперитива. Отработка навыков синхронной подачи продукции сервис-бара, холодных и горячих закусок, супов и горячих блюд.
- Подготовка стола к подаче десерта.
- Освоение навыков подачи десерта, шампанского, табачных изделий и горячих напитков.
- Овладение навыками сбора использованной посуды и приборов и

Информационное обеспечение процесса обслуживания;

- Обслуживание банкетов;
- Правила оперативного планирования работы организации;
- Организацию и нормирование труда персонала;

замены их чистыми. Уборки зала после банкета.			
<p>Тема 5. Материально-техническая и информационная база деятельности бара</p> <p>Ознакомление с помещениями бара, их оснащением. Изучение модели и конструктивных особенностей барной стойки.</p> <p>Анализ и оценка планировочного решения и интерьера зала, его оснащение мебелью, места расположения и оформления барной стойки.</p> <p>Взаимосвязь с производственными цехами и моечной столовой посуды.</p> <p>Ознакомление с формой и условиями расчета с посетителями (кассовая машина или компьютерная система для расчета).</p> <p>Ознакомление с видами оборудования, используемого в баре, его назначением и размещением.</p> <p>Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования бара.</p> <p>Ознакомление с видами и ассортиментом посуды, используемой в 15 баре. Анализ соответствия посуды бара его стилю, специализации, классу обслуживания, критериям прочности и безопасности.</p> <p>Ознакомление с инвентарем бара (шейкеры, блендеры, барные стаканы и т.д.). Знакомство с имеющимися в баре барными аксессуарами (свизл-стик, соломинки, зонтики, шпажки и т.д.).</p> <p>Ознакомление с меню и картой</p>	<p>Виды баров;</p> <p>Оборудование и инвентарь бара;</p> <p>Классификацию коктейлей;</p> <p>Меню и карта бара;</p>	<p>МДК02.01</p>	

<p>вин и коктейлей бара, их оформлением. Владение навыками составления различных вариантов меню и карты вин, коктейлей в соответствии с назначением и предъявляемыми требованиями.</p> <p>Ознакомление с другими средствами информации для потребителей, имеющимися в баре.</p>			
<p>Тема 6. Анализ производственных ситуаций</p> <p>Выявление и анализ производственных ситуаций, возникающих в процессе обслуживания гостей.</p> <p>Указание конкретных способов решения возникших проблем в организации общественного питания – базе практики.</p> <p>Сопоставление этих способов с положениями нормативных документов.</p> <p>Оценка правильности принятых решений.</p>	<p>Процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации,</p>		
<p>Тема 7. Оценка качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению</p> <p>Определение номенклатуры показателей, по которым оценивается качество обслуживания (ГОСТ Р 51304-2009).</p> <p>Определение значений этих показателей методами наблюдений, регистрации (например, количества положительных и негативных отзывов гостей, опроса).</p> <p>Сопоставление выявленных значений с требованиями ГОСТ Р 51304-2009 или стандартом предприятия (выявить наличие в организации общественного</p>	<p>Основы организации работы коллектива;</p> <p>Психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства,</p> <p>Психологические аспекты управления профессиональным поведением.</p>	<p>МДК02.01, 02.02</p>	

питания указанных документов). Выявление недостатков при обслуживании. Разработка предложений по устранению выявленных недостатков и повышению качества обслуживания.			
---	--	--	--

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики

- Положение об учебной и производственной практике студентов,осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 26ноября 2009 г. No 673);
- Программа производственной практики;
- Приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- График проведения практики;
- График защиты отчетов по практике.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие базы учебной и производственной практики (организации общественного питания), оборудованные современным технологическим оборудованием, использующим современные методы и средства обслуживания.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники:

1. Конституция РФ
2. Гражданский кодекс РФ, ч.1,2
3. Трудовой кодекс РФ
4. ФЗ "О защите прав потребителей" от 07.02.92 No 2300/1-1 (с измен. И дополн. От 09.01.1996 N 2-ФЗ, от 17.12.1999 N 212-ФЗ, от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 27.07.2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 N 160-ФЗ, от 25.11.2006 N 193-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 23.11.2009 N 261-ФЗ)
5. ГОСТ Р ИСО 9000-2009. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. – ИПК. Издательство стандартов, 2010
6. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г No 1036 «Правила оказания услуг общественного питания» с изменениями от 12.08.2012 г.
7. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
9. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.- М.: Стандартинформ.- 2008.- 12с. 26
10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ.- 2014.- 11с.
11. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.–Введ. 2016–01–01. –М.: Стандартинформ.- 2014. –28 с.

12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - М.:Стандартинформ.-2014.- 15 с. 8.
13. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Введ. 2016–01–01. Стандартинформ. -2015. 16 с.9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996,1997 (сборник технологических нормативов)
14. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания в барах. Учебник.-М.: издательство Академия, 2007.
15. Кузнецов И.Н. Деловой этикет от А до Я. - ООО ИИЦ «Альфа-Пресс», 2006
16. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебник, М.: Академия, 2008.
17. Николаева М.А. Состояние и перспективы развития общественного питания. – М.: ОЦПКРТ, 2011
- 18.Оробейко Е.С., Шередер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары. М.: Альфа-М, Инфра-М, 2014, 320с.
19. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса – М.: ИТК «Дашков и К0», 2009.
- Дополнительные источники:
1. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. Официальное издание Министерства труда и социального развития Российской Федерации – М.; 2010
2. Квалификационный справочник должностей служащих. – М.: Инфра–М, 2009

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	Количество обслуживаемых посетителей. Количество столов, стульев, столовых приборов, посуды, белья. Ассортимент и количество продукции общественного питания.	Оценка правильности расчета работников и продукции общественного питания в соответствии с заявкой
Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	Качественные характеристики работы персонала; время ожидания приема заказа; время обслуживания	Текущий контроль. Хронометраж. Наблюдение
Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	Количество работников, занятых обслуживанием. Требования к качеству обслуживания	Расчет показателей количества работников в соответствии с заказом. Оценка качества обслуживания.
Осуществлять информационное	Количественные и	Оценка правильности

обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	качественные показатели меню, карт вин.	оформления меню и карты вин
Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	Разработанные предложения: качественные и количественные показатели	Оценка эффективности предложений

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Устный текущий контроль. Наблюдение
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом. Оценка качества товаров	Устный текущий контроль. Наблюдение
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления ассортиментом и оценки качества	Проверка правильности решения проблем
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Проверка работы в коллективе и с потребителями
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Демонстрация готовности работать в команде	Текущий контроль прохождения практики
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	Работа с действующим законодательством и нормативными документами	Текущий контроль; Проверка отчетов и их защита; Проверка правильности соблюдения требований ФЗ и НД

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Чеховский техникум»


СОГЛАСОВАНО

Руководитель ООО «Трикс»
(наименование предприятия/организации)
Можевенко Е.В.
30 июня 2020г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР
Можевенко Е.В.
30 июня 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.03**

43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»

Рабочая программа учебной практики ПП.03 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании», Положения о практике обучающихся, осваивающих средние профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 N 465

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум»

Разработчики:

Фурсова Елена Владимировна – преподаватель специальных дисциплин
Балабаева Татьяна Викторовна – мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании предметно цикловой комиссии
по специальности «Организация обслуживания в общественном питании»

Протокол № 11 от 28 июня 2020

Председатель ПЦК Можевенко Е.В. Можевенко Е.В.

г. Чехов 2020г.

г. Чехов 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ).....	4
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ).....	6
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	7

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Область применения программы производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД): Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности): формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по специальности.

Требования к результатам освоения производственной практики (по профилю специальности)

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности), реализуемой в рамках профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания, обучающийся должен приобрести практический опыт работы:

ВПД	Практический опыт работы
ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.	<ul style="list-style-type: none">- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;- участия в разработке комплекса маркетинга;- определения подкрепления продукции и услуг;- анализа сбытовой и ценовой политики;- консультирования потребителей;- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;- выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;- участия в маркетинговых исследованиях;

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят производственную практику (по профилю специальности) по профессиональному модулю

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания на предприятиях.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности) по специальности: В рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 продолжительность производственной практики (по профилю специальности) 108 часов. Практика обучающихся имеет продолжительность 4 недели (20 рабочих дней).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ).

Результатом производственной практики (по профилю специальности) является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.03.

Код	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
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 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ПК 3.1.	документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) по ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

Код профессиональных компетенций	Наименования профессионального модуля	Кол-во часов по ПМ	Виды работ
ПК 3.1-3.3	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	108	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; - проводить сегментацию рынка; - участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; - разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; - определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора; - выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; - собирать и анализировать информацию о ценах; - осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; - разрабатывать анкеты и опросные листы; - составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты; - обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых

мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
 - выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации.

3.2. Календарно-тематический план производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания на предприятиях. Практика студентов имеет продолжительность 4 недели (20 рабочих дней).

Примерное распределение времени практики по разделам ПМ.03:

Раздел	Число рабочих дней
Раздел 1 Формирование спроса на услуги питания	5
Раздел 2. Маркетинговые исследования рынка	5
Раздел 3. Ценовая и сбытовая политика предприятия питания	5
Раздел 4. Систематизация и оформление отчета	5
ИТОГО:	20

3.3. Содержание программы практики (перечень видов работ).

Наименование разделов	Содержание
Раздел 1 Формирование спроса на услуги питания	Выявление, анализ и формирование спроса на услуги общественного питания. Методика проведения исследований среди посетителей. Проведение сегментации рынка.
Раздел 2. Маркетинговые исследования рынка	Проведение маркетинговых исследований рынка, сбор и анализ маркетинговой информации. Разработка анкет. Проведение анкетирования.
Раздел 3. Ценовая и сбытовая политика предприятия питания	Проведение анкетирования. Разработка подкрепления продукции и услуг общественного питания. Определение направления сбытовой и ценовой политики, обоснование

целесообразности их выбора. Выбор и применение маркетинговых коммуникаций для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта. Опрос потребителей.
--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики (по профилю специальности)

Реализация программы предполагает проведение производственной практики (по профилю специальности) на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрировано в рамках профессионального модуля ПМ 03.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практики (по профилю специальности) осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

1. Федеральный закон от 17.12.99 N 212-ФЗ (ред. от 25.10.2007) "О внесении изменений и дополнений в закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»
2. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 05.04.2016 с изменениями, вступившими в силу с 01.07.2016) "О техническом регулировании»
3. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2015 года)
4. Федеральный закон Российской Федерации О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями на 3 июля 2016 года) (редакция, действующая с 4 июля 2016 года)
5. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
8. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (с Изменениями N 1, 2)
9. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования. (с Изменениями N 1, 2)
10. ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения

11. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
12. Национальные стандарты на пищевые продукты (ГОСТ Р).
13. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 N 1036 (ред. от 04.10.2012 с изменениями, вступившими в силу с 18.10.2012) " Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»)
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
15. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года.
16. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности), проводимой в рамках профессионального модуля ПМ 03.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения производственной практики (по профилю специальности) по ПМ. 03 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Проверка и оценка Отчета по практике с учетом характеристики с места прохождения практики, своевременности сдачи отчета, полноты и грамотности отражения в нем вопросов бронирования. Составление аттестационного листа.
ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	
ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.	

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Моделирование практической ситуации. Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Проверка и оценка Отчета
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	по практике с учетом характеристики с места прохождения практики, своевременности сдачи отчета
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Чеховский техникум»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.04
43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»

Рабочая программа производственной практики ПП.04 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании», Положения о практике обучающихся, осваивающих средние профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 N 465

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум»

Разработчики:

Фурсова Елена Владимировна – преподаватель специальных дисциплин
Балабаева Татьяна Викторовна – мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ
на заседании предметно цикловой комиссии
по специальности «Организация обслуживания в общественном питании»

Протокол № 11 от 28 июня 2020

Председатель ПЦК Можевенко Е.В. Можевенко Е.В.

г. Чехов 2020 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности студентов в ходе освоения учебной практики должен иметь практический опыт: ПО 1 контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; ПО 2 участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; ПО 3 контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

уметь:

У 1 анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;

У 2 работать с нормативно-правовой базой;

У 3 пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;

У 4 проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;

У 5 контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;

У 6 идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

знать:

З 1 цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

З 2 основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

З 3 способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

1.2. Результатом освоения программы производственной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности контроль качества продукции и услуг общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК4.1.	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг
ПК4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания
ПК4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания
ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики: 72 часов

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ. 04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	
Тема 1. Контроль за соблюдением требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	<p><i>Обучающийся должен иметь практический опыт: контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с организационно-правовой деятельностью предприятия; - работа на весоизмерительном оборудовании в соответствии с техническими паспортами - работа с поверочными средствами измерений: графиками поверки; средствами измерения, подлежащих поверке; поверочными схемами; средствами поверки и калибровки, эталонной базы, порядком проведения поверки, методами поверки; - документальное оформление результатов поверки: <ul style="list-style-type: none"> · поверительных клейм, свидетельств · анализ эффективности использования единиц, средств измерения и заключения договоров. · анализ методов измерений, применяемых на предприятиях общественного питания. · анализ работы по организации поверки Си. 	18
Тема 2. Использование средств стандартизации и организация государственного контроля за соблюдением требованиями	<p><i>Обучающийся должен иметь практический опыт: контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - работа с технической и технологической документацией, применяемых на предприятиях о.п.; - анализ структуры стандартов разных категорий; - выявления отличий НДС по ГСС в зависимости от уровневых систем; - участие в разработке организационно-методических и нормативных 	18

технических
регламентов

документов для решения отдельных задач;
-участие в порядке формирования нормативной базы центра.
-использование правовой базы стандартизации;
-участие
в
порядке
осуществления
Государственного
контроля(надзора) за соблюдением требований технических
регламентов.
-участие в организации проведения сертификации согласно правил:
-Заполнение заявки;
-Выбор схемы;
-Подбор документов;
-Проведение испытаний;
-Получение сертификата
-участие в проведении сертификации СМК предприятий и
организации.
-участие в аккредитации испытательной лаборатории
–работа со схемами сертификации, используемых на предприятиях
общественного питания;
-контроль качества обслуживания посетителей;
-определение типа и класса предприятий общественного питания;
-Составление технологических карт, технико - технологических
карт и СТП.
-Сбор данных о назначенной для изучения продукции (услуге):
технических условий на
производство продукции (оказание
услуги); технических регламентов,
стандартов, договоров,
устанавливающих требования к продукции (услуге);
-расчёт экономической эффективности стандартизации;
-Анализ работы по организации Государственного контроля за
соблюдением обязательных требований ТР
-Анализ пригодности стандартов и технических регламентов на
пищевые продукты для целей добровольной и обязательной
сертификации.
-Анализ соблюдения правил проведения сертификации
Сбор статистических данных результатов контроля качества
продукции (услуги);
протоколов испытания продукции (услуги) и актов по результатам
работы комиссий;
сертификатов на сырье и приобретаемые полуфабрикаты (исходные
материалы);
заключения (сертификатов) санитарно-эпидемиологических,
пожарных и экологических служб.
-определение типа и класса предприятий общественного питания.
-оценка соответствия фактического уровня качества услуг
конкретного предприятия установленным требованиям: (по
обязательным требованиям: безопасности, охраны окружающей

	среды, функциональной пригодности, социальному назначению, эргономике, технологичности, эстетики, наличием медицинских книжек).	
Тема 3 Производственный контроль продукции в организациях общественного питания	<i>Обучающийся должен иметь практический опыт: участия в проведении производственного контроля качества продукции в организациях общественного питания; контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;</i>	18
	Участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг на П.О.П.: входного, операционного, приемочного -Проведение бракеража готовой продукции и заполнение соответствующей НД (заполнение бракеражного журнала); -Идентификация готовой продукции П.О.П. в соответствии с нормативной технологической документацией (технологические карты, технико-технологические карты, калькуляционные карты)(алкогольных напитков, кулинарной продукции.	
Тема 4. Контроль качества услуг общественного питания	<i>Обучающийся должен иметь практический опыт: участия в проведении производственного контроля качества услуг в организациях общественного питания; контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;</i>	18
	-работа с различными видами и средствами фальсификации услуг ПОП. –проведение фальсификации продукции органолептическим и измерительными методами испытаний. -составление плана мероприятий по предотвращению фальсификации с видами ответственности за фальсификацию по Федеральным законам. Дифференцированный зачет.	
ИТОГО:		72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика обучающихся осуществляется на предприятиях общественного питания. Своевременно издаются приказы о проведении производственной практики, договора, отзывы руководителей практики, отчеты о прохождении учебной практики. Проводится инструктаж по технике и пожарной безопасности, медицинский осмотр обучающихся.

4.2. Характеристика рабочих мест (на которых обучающиеся будут проходить практику):

Наименование участков цехов	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Производственные цеха, Холодный цех, Складские помещения, Отдел сбыта	Весоизмерительное оборудование	Технические паспорта Таблицы перевода систем единиц
Администрация, Отдел реализации, Юридический отдел	—	Нормативно-техническая документация: технические регламенты, стандарты, ТУ, сертификаты.

4.3. Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

1. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебное пособие/Дехтярь Г. М. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 154 с.: 60x88 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-905554-44-5 — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/537788>
2. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосиб.: НГТУ, 2013. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/548142>

Дополнительная литература:

Метрология, стандартизация, сертификация : учебник / И.П. Кошечая, А.А. Канке. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 415 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/560216>

Журналы:

1. «Ресторановед». Режим доступа: <https://issuu.com>
2. «Современный ресторан». Режим доступа: <https://issuu.com>
3. «Империя вкуса». Режим доступа: <https://issuu.com>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Уметь: контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг. ПК 4.1	- владение знаниями и умениями проведения контроля за соблюдением требований нормативных документов и последовательности проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	- Анализ отчета; - решение ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.

Уметь: проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания. ПК 4.2	- знание нормативно – правовой базы проведения производственного контроля в организациях общественного питания. -соблюдение последовательности методики производственного контроля продукции в организациях общественного питания.	- анализ результатов отчета; - решение ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
Уметь: Проводить контроль качества услуг общественного питания. ПК 4.3	-владение знаниями и умениями проведения контроля качества услуг общественного питания.	- анализ результатов отчета; - решение ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики - осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла и экспертной комиссией в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися производственных заданий одновременно с оценкой сформированности профессиональных и общих компетенций по итогам изучения профессионального модуля и в целом по профессии. Формы и методы контроля определяются образовательным учреждением. Производственная практика является последним этапом изучения профессионального модуля и завершается выполнением обучающимся практической квалификационной работы по виду деятельности. Освоение программы производственной практики завершается выполнением выпускной практической квалификационной работой по профессии, которая должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Чеховский техникум»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ООО «Родник»
(наименование предприятия/организации)
«30» июня 2020г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Е.Н. Дьячкова

2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.05
43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»**

Рабочая программа учебной практики ПП.05 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании», Положения о практике обучающихся, осваивающих средние профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 N 465

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум»

Разработчики:

Фурсова Елена Владимировна – преподаватель специальных дисциплин
Балабаева Татьяна Викторовна – мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ
на заседании предметно цикловой комиссии
по специальности «Организация обслуживания в общественном питании»

Протокол № 11 от 28 июня 2020

Председатель ПЦК Можевенко Е.В.

г. Чехов 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ).....	5
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ).....	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	20

ВИД ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПМ.05. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих».

В соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.05. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

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.

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

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

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

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

1.2. Цели и задачи программы производственной практики по ПМ. 05.

Цель программы производственной практики – формирование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих (официантов, барменов) и должностей служащих (менеджеров, метрдотелей).

Задачи:

- приобретение умений принимать и оформлять заказы;
- подготовка зала обслуживания к приему посетителей;
- организация обслуживания в организации общественного питания;
- приготовление продукции общественного питания, в том числе напитков;
- осуществление расчетов с посетителями организации общественного питания;
- оформление отчетности.

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

иметь практический опыт:

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

Уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- консультирование потребителей;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;

- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей;
- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- проводить приемку продукции;

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;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики профессионального модуля ПМ. 05.

Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики: всего: 6 недель, 216 часов.

2. Структура и содержание производственной практики

2.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,	ПМ.05. «Выполнение работ по одной или нескольким	6 недель 216 часов	VIII семестр

<p>ОК 10. ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6. ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3.</p>	<p>профессиям рабочих»</p>		
--	----------------------------	--	--

2.2. Содержание программы производственной практики профессионального модуля ПМ.05.

Вид деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих их выполнение	Кол-во недель, часов
Виды работ	<p>Тема 1. Ознакомление с организацией общественного питания – базой практики</p> <p>Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой практики и порядком ее проведения, с графиком перемещения студентов по рабочим местам, порядком получения и хранения спецодежды, правилами внутреннего распорядка, гигиеническими требованиями.</p> <p>Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с организацией: его организационно-правовая форма, тип, класс, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, состав и планировка складских помещений, их оборудование и оснащение;</p>	<p>Классификация предприятий общественного питания;</p> <p>Услуги общественного питания;</p> <p>Обслуживающий персонал.</p>	<p>МДК 01.02 «Организация и технология производства продукции общественного питания»</p> <p>МДК 02.01</p>	6

	<p>характер производства, наличие филиалов.</p> <p>Ознакомление с видами услуг, предоставляемых рестораном, баром в зависимости от класса обслуживания.</p> <p>Ознакомление с основными категориями обслуживающего персонала в данной организации, требованиями к нему; организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены.</p>			
	<p>Тема 2. Работа в качестве стажера менеджера (или метрдотеля)</p> <p>Ознакомление с должностной инструкцией менеджера и/или метрдотеля. Ознакомление с требованиями к обслуживающему персоналу.</p> <p>Составление перечня должностных обязанностей менеджера и/или метрдотеля.</p> <p>Совместная работа с менеджером и/или метрдотелем.</p> <p>Самостоятельная работа в качестве менеджера.</p> <p>Консультация потребителей по ассортименту блюд, их рецептуре, способу приготовления, а также по карте вин.</p>	<p>Требования к должностям;</p> <p>Должностные инструкции;</p> <p>Информационное обеспечение процесса обслуживания;</p>	<p>МДК 02.03;</p> <p>МДК 02.01</p>	<p>6</p>
	<p>способу приготовления, а также по карте вин.</p> <p>Тема 3. Участие в подготовительном этапе обслуживания</p> <p>Ознакомление с залами предприятия, их оснащением, оформлением интерьера, музыкальным обслуживанием, взаимосвязью с производственными и вспомогательными помещениями, местом</p>	<p>Подготовка торговых помещений, персонала к обслуживанию гостей;</p> <p>Меню со свободным выбором блюд, меню банкетов.</p>	<p>МДК 02.01</p>	<p>6</p>

<p>расположения сервис-бара, кассы. Ознакомление с видами, формами и правилами расчета, существующими на данном предприятии. Порядок отчетности официантов. Ознакомление с видами меню и картой вин, с другими средствами информации для потребителей, имеющимися на предприятии. Овладение навыками составления меню для банкетов, официальных приемов, встреч друзей, юбилеев, свадеб, корпоративных вечеринок и других тематических мероприятий. Расчет посуды согласно меню. Анализ меню и карты вин на день работы. Участие в тренинге по овладению навыками общения с гостями на иностранном языке. Ознакомление с работой предприятия по внедрению «Инжиниринг меню».</p>			
<p>Тема 4. Работа по обслуживанию посетителей в торговом зале Ознакомление с работой менеджера и/или метрдотеля по обслуживанию посетителей в торговом зале. Овладение приемами встречи и размещения гостей за столиками, предложения меню и карты вин. Управление работой официантов, барменов и сомелье по обслуживанию посетителей. Оказание помощи официантам по обслуживанию. Контроль за расчетами с посетителями. Оценка качества обслуживания. Подготовка предложений по повышению качества обслуживания.</p>	<p>Должностные обязанности менеджера; Основные элементы обслуживания гостей; Критерии качества обслуживания.</p>	<p>МДК 02.01</p>	<p>48</p>
<p>Тема 5. Участие в работе по обслуживанию банкетов и приемов</p>	<p>Услуги предприятия общественного</p>	<p>МДК 02.01</p>	<p>48</p>

Осуществление приема заказа на бронирование столика и продукции на вынос.
Участие в приеме заказов на обслуживание банкетов и приемов, и составление меню-заказа.
Рекомендации блюд и напитков заказчикам при оформлении заказов.
Составление заявки на производство, в сервис-бар, сервисную и бельевую.
Определение потребностей в работниках, необходимых для обслуживания.
Участие в обслуживании банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
Расчет с потребителями согласно счету и проводы гостей.
Участие в обслуживании прием-фуршета.
Анализ особенностей обслуживания банкета-фуршета.
Участие в составлении меню.
Определение схемы расстановки фуршетных столов, выбор варианта сервировки и оформления столов.
Отработка навыков накрытия фуршетных столов банкетным полотном и оформления их «юбкой».
Подготовка курительных и подсобных столиков для размещения запаса тарелок, приборов, рюмок, салфеток.
Отработка вариантов сервировки фуршетного стола стеклом (одно- и двухсторонняя сервировка, группами, елочкой, посольская и др.); тарелками, салфетками, приборами. Подготовка и расстановка на столе ваз с фруктами и цветами, винно-водочных изделий, фруктовых и

питания;
Виды приемов и банкетов;
Подготовка к проведению приемов и банкетов;
Обслуживание приемов и банкетов;
Подача блюд и напитков на банкетах;
Подача аперитива.

минеральных вод, соков.
Отработка вариантов размещения
на столе
холодных закусок, соусов, хлеба.
Овладение навыками
обслуживания участников банкета
(за
фуршетным столом и находящимся
в стороне от основного банкетного
стола) и подачи холодных закусок,
напитков с подносов. Отработка
приемов уборки со стола
использованной посуды,
дополнения его
предметами сервировки.
Овладение навыками подачи
горячих закусок в индивидуальной
посуде (кокотницах, кокильницах)
или на блюде. Отработка приемов
подачи десерта, шампанского;
кофе черного, коньяка и ликера.
Овладение навыками уборки
посуды со стола после банкета.
Участие в обслуживании банкет-
коктейля.
Анализ особенностей
обслуживания банкета-коктейля.
Составление меню. Подготовка
зала к обслуживанию. Расчет
количества обслуживающего
персонала, барных стоек или
столов-баров
в зависимости от числа участников
банкета.
Отработка приемов оформления
барных стоек, накрытия стола-бара
скатертью, размещения напитков в
бутылках, кулера с пищевым
льдом,
боуля с пуншем, кувшинов с
соками, групп рюмок, бокалов,
фужеров,
стаканов для напитков,
инструментов для откупоривания
бутылок и
открывания банок, салфеток и
малого подноса для подачи
нескольких
рюмок с напитками.
Овладение навыками подачи

гостям напитков с подноса;
холодных
закусок – с подноса или блюда.
Отработка приемов размещения на
подносе фужеров, рюмок,
стаканов с напитками.
Овладение приемами подачи
некоторых горячих закусок в
кокотницах, кокильницах с
подноса серебряного или
мельхиорового
(рыба-орли, шашлык из осетрины,
люля-кебаб и др.)
Отработка техники подачи
шампанского, десерта, табачных
изделий, горячих напитков на
подносах. Уборка зала.
Участие в обслуживании банкет-
чая.
Анализ отличительных признаков
банкета-чая: контингент
участников, подбор мебели,
интерьер зала, освещенность,
посуда,
приборы, меню. Расчет количества
обслуживающего персонала.
Овладение навыками подбора и
расстановки столов, стульев
(кресел), накрытия столов
скатертями. Подбор посуды,
приборов,
цветных салфеток для сервировки
круглых и овальных столов в зале.
Размещение фужеров и бутылок с
минеральной водой на отдельном
столике.
Отработка вариантов сервировки
столов в зависимости от
ассортимента и способа подачи
десертных блюд. Овладение
навыками
подбора посуды и сервировки
стола на сервировочных салфетках
(сетах).
Овладение навыками размещения
на чайном столе самовара,
фарфорового чайника с заваркой,
ваз с фруктами, кондитерскими
изделиями, лимона и др.
Отработка приемов обслуживания

участников банкета: подача «в обнос» сладких блюд, вин, уборка использованной посуды:

20

дополнительная сервировка стола чистыми тарелками и приборами.

Ознакомление с особенностями различных ритуалов чаепития (английский, французский, русский, японский).

Овладение навыками подачи чая, кофе с дополнениями (горячее молоко, сливки, лимон), предложения гостям ликера, коньяка.

Отработка приемов уборки столов после банкета.

Смешанные (комбинированные) приемы (в зависимости от возможностей баз практики).

Анализ особенностей обслуживания смешанных приемов

(«коктейль-кофе», коктейль-фуршет-кофе).

Отработка навыков подготовки и обслуживания смешанных приемов: оформление залов, расстановка мебели, накрытие столов

скатертями, сервировка и оформление кофейных столов, составление

меню и карты напитков кофейного стола.

Овладение техникой подачи аперитива, холодных и горячих закусок, десерта, напитков, приемами подачи кофе различными способами, коньяка, рома, кондитерских изделий, сигар, сигарет.

Участие в обслуживании неофициальных банкетов (за столом с

частичным обслуживанием официантами, «Свадьба», «Юбилей»,

«Встреча друзей» и пр. в

зависимости от возможностей баз практики).

Совершенствование навыков обслуживания неофициальных банкетов: тематическое оформление залов, составление меню и карты вин. Сервировка и оформление столов цветами, специальными атрибутами для молодоженов, юбиляров, гостей, расстановка продукции сервис-бара, холодных блюд и закусок. Отработка навыков подачи банкетных блюд, приготовленных целиком.

Овладение комбинированными приемами (английский и французский метод) подачи горячих закусок, горячих блюд, десерта, горячих напитков. Отработка способов подачи шампанского на банкете-свадьба, приемов встречи молодоженов и их обслуживания. Уборка использованной посуды.

Тема 6. Подготовка бара к обслуживанию. Отработка приемов и методов приготовления смешанных напитков. Приобретение навыков получения, подбора и подготовки (полировки) посуды и приборов. Подготовка к работе инвентаря и мерной посуды.

Ознакомление с имеющимся в баре ассортиментом алкогольных и безалкогольных напитков, используемых для приготовления различных коктейлей, другими основными, дополнительными и сопутствующими компонентами.

Ознакомление с порядком получения с производства (кладовой) необходимой продукции (товаров), ее подготовки к реализации.

Виды баров;
Оборудование баров;
Посуда и инвентарь баров;
Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков, требования к качеству;
Получение напитков по количеству и качеству;
Рекомендации напитков, температура подачи, посуда для подачи.

МДК 01.01
МДК 02.01

12

	<p>Подготовка рабочего места к работе. Составление карты организации рабочего места бармена. Проверка состояния и подготовка оборудования бара к работе. Оформление барной стойки. Рациональное размещение на ней посуды, инвентаря, компонентов, используемых для приготовления и оформления коктейлей. Личная подготовка бармена к работе.</p> <p>Освоение классических приемов приготовления смешанных напитков в шейкере, блендере, в посуде подачи в барном стакане (миксиглас). Освоение техники приготовления напитков методами: «shake», «blend», «build», «stir».</p> <p>Овладение навыками использования различных мер объема и работы с джиггером. Подготовка льда. Отработка приемов флейринга, спидмиксинга.</p> <p>Отработка навыков порционирования и разлива напитков в посуду для отпуска на счет (spil-stop). Овладение навыками подбора и подготовки элементов украшения готовых смешанных напитков и коктейлей, их оформления.</p>			
	<p>готовых смешанных напитков и коктейлей, их оформления.</p> <p>Тема 7.</p> <p>Приготовление безалкогольных смешанных напитков</p> <p>Ознакомление с ассортиментом безалкогольных смешанных напитков различных групп, приготавливаемых в баре.</p> <p>Отработка навыков подбора</p>	<p>Ассортимент и технология приготовления смешанных напитков</p>	<p>МДК 01.01 МДК 02.01</p>	<p>12</p>

<p>посуды для подачи безалкогольных коктейлей. Отработка техники смешивания компонентов с соблюдением очередности и пропорциональности, метода приготовления.</p> <p>Овладение приемами приготовления и оформления безалкогольных смешанных напитков различных групп: безалкогольные аперитивы, физы, флипы, эг-ноги, молочные напитки, напитки с мороженым, коблеры.</p> <p>Анализ особенностей ингредиентов, технологии и методов приготовления, отпуска безалкогольных смешанных напитков различных групп</p>			
<p>Тема 8. Приготовление смешанных напитков «микс дринк»</p> <p>Ознакомление с ассортиментом смешанных напитков «микс дринк», приготавливаемых в баре.</p> <p>Овладение навыками подбора посуды, приготовления, оформления и подачи эг-ногов, флипов, дейзи, слингов.</p> <p>Анализ особенностей состава компонентов, методов приготовления, посуды для подачи, элементов декора этих групп смешанных напитков.</p>		<p>МДК 01.01 МДК 02.01</p>	<p>12</p>
<p>Тема 9. Приготовление длинных смешанных напитков</p> <p>Ознакомление с ассортиментом длинных смешанных напитков различных групп («Хайбол», «Коллинз», «Кулер»), приготавливаемых в баре.</p> <p>Подготовка посуды, инвентаря, льда, основных компонентов, элементов декора.</p> <p>Отработка последовательности и техники соединения</p>	<p>Ассортимент и технология приготовления длинных смешанных напитков</p>	<p>МДК 01.01 МДК 02.01</p>	<p>12</p>

	<p>компонентов, методов приготовления. Отработка приемов оформления и отпуска готовых напитков.</p>			
<p>Тема 10. Приготовление коротких и средних смешанных напитков</p> <p>Ознакомление с ассортиментом коротких смешанных напитков, с особенностями их приготовления и отпуска.</p> <p>Подбор посуды и инвентаря. Отработка навыков смешивания компонентов, разлива напитков в посуду отпуска, оформления.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом средних смешанных напитков различных групп (джулепы, сангари, фиксы, коблеры), приготавливаемых в баре, с особенностями их приготовления и отпуска.</p> <p>Отработка навыков подбора посуды для отпуска, смешивания компонентов с соблюдением последовательности и пропорциональности, оформления и отпуска средних смешанных напитков.</p>	<p>Ассортимент и технология приготовления коротких и средних смешанных напитков</p>	<p>МДК 01.01 МДК 02.01</p>	<p>12</p>	
<p>Тема 11. Приготовление напитков для компании</p> <p>Ознакомление с особенностями приготовления и ассортиментом напитков для компании, реализуемых в баре.</p> <p>Отработка технологии и навыков приготовления и оформления пуншей (горячего и холодного), крюшонов, глинтвейна, сбитня, медового напитка.</p>	<p>Ассортимент и технология приготовления напитков для компании</p>	<p>МДК 02.01</p>	<p>12</p>	

	<p>Подбор посуды для отпуска напитков. Отработка навыков подачи напитков для компании.</p>			
	<p>Тема 12. Приготовление коктейлей-аперитивов и коктейлей-диджестивов</p> <p>Ознакомление с ассортиментом наиболее популярных коктейлей-аперитивов и диджестивов различных групп, реализуемых в баре.</p> <p>Овладение навыками подбора посуды, подготовки инвентаря, приемами и методами приготовления, оформления и подачи коктейлей-аперитивов на основе джина, виски, водки, рома, ароматизированных вин.</p> <p>Приобретение навыков приготовления и оформления коктейлей-диджестивов различных групп: сауэр, фрозен, со сливками, мороженым, слоистые, оyster, кордиал, фраппе, мист, фруктовых с шампанским, экзотических и эксклюзивных коктейлей.</p> <p>Анализ особенностей состава компонентов, технологии, методов приготовления, оформления, отпуска коктейлей-аперитивов и диджестивов различных групп.</p>	<p>Ассортимент и технология приготовления коктейлей-аперитивов и коктейлей диджестивов</p>	<p>МДК 01.01 МДК 02.01</p>	<p>9</p>
	<p>Тема 13. Приготовление горячих смешанных напитков (хот дринк)</p> <p>Ознакомление с ассортиментом горячих напитков, реализуемых в баре.</p> <p>Посуда, инвентарь, оборудование, используемое при приготовлении различных горячих напитков.</p> <p>Овладение навыками приготовления чая, приемами и правилами его отпуска. Приобретение</p>	<p>Ассортимент и технология приготовления смешанных напитков</p>	<p>МДК 01.01 МДК 02.01</p>	<p>9</p>

навыков приготовления и отпуска кофе: по-восточному, эспрессо, капучино, по-ирландски, по-мексикански, по-французски, латте, мокко.
Освоение навыков обжаривания кофейных зерен, размалывания их
в кофемолке, приготовления кофе в кофемашине

Тема 14. Отработка навыков обслуживания посетителей в баре.
Отчетность бармена
Отработка элементов подготовительного этапа обслуживания:
подготовка рабочего места, получение посуды, приборов, столового белья, подготовка к работе оборудования, инвентаря, инструментов;
получение с производства (кладовой) необходимого количества продукции (товаров), их документальное оформление;
подготовка к продаже готовой продукции производства и покупных товаров; оформление витрин; рациональное размещение на барной стойке необходимой посуды, приборов, инвентаря, сырьевых компонентов, элементов декора и т.д.
Ознакомление с меню, картой вин и коктейлей на день работы.
Отработка навыков приготовления и оформления простейшего ассортимента бутербродов, холодных и горячих закусок, десерта (мороженое).
Основной этап обслуживания. Встреча гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей, прием заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков, кондитерской

Разработка меню и карты бара;
Получение продукции по количеству и качеству;
Этапы обслуживания в баре;
Правила эксплуатации оборудования в баре;
Расчет с посетителями бара;
Оформление отчета по бару.

МДК 01.01
МДК 02.01

12

<p>продукции и пр. с использованием метода убеждающей продажи, выполнение заказа. Отработка навыков самостоятельного приготовления и подачи коктейлей, обслуживания посетителей за барной стойкой и в торговом зале бара. Сочетание элементов обслуживания в зависимости от вида бара, метода и формы обслуживания, пожеланий посетителя. Заключительный этап обслуживания. Освоение навыков расчета с посетителями в баре. Сбор посуды, уборка барной стойки, инвентаря. Ознакомление с отчетностью в баре. Овладение навыками составления отчетной документации.</p>		
--	--	--

4. Условия организации и проведения производственной практики

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики

- Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 26 ноября 2009 г. No 673);
- Программа производственной практики;
- Приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- График проведения практики;
- График защиты отчетов по практике.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики

Реализация профессионального модуля предполагает наличие базы учебной и производственной практики (организации общественного питания), оборудованные современным технологическим оборудованием, использующим современные методы и средства обслуживания.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,дополнительной литературы

Основные источники:

1. Конституция РФ
2. Гражданский кодекс РФ, ч.1,2
3. Трудовой кодекс РФ
4. ФЗ "О защите прав потребителей" от 07.02.92 No 2300/1-1 (с измен. И дополн. От

09.01.1996 N 2-ФЗ, от 17.12.1999 N 212-ФЗ, от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 27.07.2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 N 160-ФЗ, от 25.11.2006 N 193-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 23.11.2009 N 261-ФЗ)

5. ГОСТ Р ИСО 9000-2009. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. – ИПК. Издательство стандартов, 2010
 6. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г No 1036 «Правила оказания услуг общественного питания» с изменениями от 12.08.2012 г.
 7. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
 9. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.- М.: Стандартинформ.- 2008.- 12с.
 10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ.- 2014.- 11с.
 11. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования персоналу.–Введ. 2016–01–01. –М.: Стандартинформ.- 2014. –28 с.
 12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ.-2014.- 15 с. 8.
 15. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Введ. 2016–01–01. Стандартинформ. -2015. 16 с.
 16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: Хлебпродинформ, 1996,1997 (сборник технологических нормативов)
 17. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания в барах. Учебник.-М.: издательство Академия, 2007.
 18. Кузнецов И.Н. Деловой этикет от А до Я. - ООО ИИЦ «Альфа-Пресс», 2006
 19. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебник, М.: Академия, 2008.
 20. Николаева М.А. Состояние и перспективы развития общественного питания. – М.: ОЦПКРТ, 2011
 21. Оробейко Е.С., Шередер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны бары. М.: Альфа-М, Инфра-М, 2014, 320с.
 22. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса – М.: ИТК «Дашков и К0», 2009. к и
- Дополнительные источники:**
1. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. Офиц.издание Министерства труда и социального развития Российской Федерации – М.; 2010
 2. Квалификационный справочник должностей служащих. – М.: Инфра–М, 2009

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к	Количество обслуживаемых посетителей. Количество столов, стульев,	Оценка правильности расчета работников и продукции общественного питания в

приему потребителей	столовых приборов, посуды, белья. Ассортимент и количество продукции общественного питания.	соответствии с заявкой
Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	Качественные характеристики работы персонала; время ожидания приема заказа; время обслуживания	Текущий контроль. Хронометраж. Наблюдение
Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	Количество работников, занятых обслуживанием. Требования к качеству обслуживания	Расчет показателей количества работников в соответствии с заказом. Оценка качества обслуживания.
Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	Количественные и качественные показатели меню, карт вин.	Оценка правильности оформления меню и карты вин
Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	Разработанные предложения: качественные и количественные показатели	Оценка эффективности предложений

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Устный текущий контроль. Наблюдение
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом. Оценка качества товаров	Устный текущий контроль. Наблюдение
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления ассортиментом и оценки качества	Проверка правильности решения проблем

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Проверка работы в коллективе и с потребителями
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Демонстрация готовности работать в команде	Текущий контроль прохождения практики
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	Работа с действующим законодательством и нормативными документами	Текущий контроль; Проверка отчетов и их защита; Проверка правильности соблюдения требований ФЗ и НД

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Чеховский техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
_____ О.В. Москвитина
« _____ » _____ 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

МДК 04.01 Стандартизация. Метрология и подтверждение соответствия.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Разработчики:
Е.В.Фурсова, преподаватель специальных дисциплин,

Рассмотрена и рекомендована к утверждению
на заседании ПЦК профессии
«Организация обслуживания в организациях
общественного питания»

протокол № 1 от 28 августа _____ 2020 г.

Председатель ПЦК _____ МожеveenкоЕ.В.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

МДК 04.01 Стандартизация. Метрология и подтверждение соответствия.

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 430201.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (впд) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (впд): организация питания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (пк):

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1.-10., ПК 1.1.-1.3., ПК 2.1.-2.3., ПК 3.1.-3.4., ПК 4.1.-4.4., ПК 5.1.-5.2., ПК 6.1.-6.5.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часов; самостоятельной работы обучающегося 41 часов, лабораторной работы 28 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)-

«Организация питания в организациях общественного питания» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

МДК 04.01 Стандартизация. Метрология и подтверждение соответствия.

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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	Лекция	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
ПК 4.1.	<i>МДК 04.01 Стандартизация. Метрология и подтверждение соответствия.</i>	123	82	54	28	41	102
	<i>Всего:</i>	123	82	54	28	41	102

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
МДК 04.01 Стандартизация. Метрология и подтверждение соответствия.**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
1 семестр			
<i>МДК 04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия.</i>		123	
Раздел 1. Теоретические основы стандартизации.	<i>Содержание</i>		
	1.История развития стандартизации	10	1,2
	2.Стандартизация: сущность, задачи, элементы		2
	3. Принципы и методы стандартизации		1,2
	4. Объекты и субъекты стандартизации		
	5. Нормативные документы по стандартизации, их категории		2
	6. Виды стандартизации. Общероссийские классификаторы		
	7. Требования и порядок разработки стандартов		1,2
	8. Методы стандартизации		
	9. Методы определения показателей качества		
	10.Основополагающие Государственные стандарты		
	<i>Лабораторная работа№1 Изучение действующих нормативных документов в области стандартизации</i>	6	2
	<i>Лабораторная работа№2 Изучение действующих нормативных документов в области стандартизации</i>		2
	<i>Лабораторная работа№3 Изучение действующих нормативных документов в области стандартизации</i>		2
<i>Лабораторная работа№4 Штриховое кодирование продукции</i>	2		
<i>Лабораторная работа№5 Штриховое кодирование продукции</i>	2		
<i>Лабораторная работа№6 Штриховое кодирование продукции</i>			
Внеаудиторная самостоятельная работа		3	

	Самостоятельная работа обучающихся Изучите основные понятия: стандартизация, техническое регулирование, метрология. Изучите предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Составьте блок-схему учебной дисциплины. Выявите общность и различия отдельных разделов дисциплины. Установите профессиональную значимость дисциплины, ее межпредметные связи.	12	
Раздел 2. Основы сертификации	<i>Содержание</i>		
	1. Общие понятия о сертификации, объекты и цели сертификации	16	2
	2. Условия сертификации		2
	3. Правила и порядок проведения сертификации		
	4. Развитие сертификации		2
	5. Понятие качества продукции		2
	6. Защита прав потребителя		2
	7. Система сертификации. Схема сертификации		
	8. Обязательная сертификация. Добровольная сертификация		2
	9. Органы сертификации		
	10. Подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия		
	11. Аккредитация органов по сертификации		
	12. Финансирование работ по сертификации		
	13. Сертификация импортной продукции		
	14. Номенклатура сертифицированных услуг (работ) и порядок их сертификации		
	15. Нормативная база сертификации		
	16. Правовое регулирование маркированной продукции		
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>		
	<i>Лабораторная работа № 7</i> Функционирование системы добровольной сертификации	8	2
	<i>Лабораторная работа №8</i> Функционирование системы добровольной сертификации		
<i>Лабораторная работа №9</i> Функционирование системы добровольной сертификации			
<i>Лабораторная работа №10</i> Анализ соответствия продуктов стандартам на предприятии.			
<i>Лабораторная работа №11</i> Анализ соответствия продуктов стандартам на предприятии.	2		
<i>Лабораторная работа №12</i> Составление заявления на добровольную сертификацию			
<i>Лабораторная работа №13</i> Составление заявления на добровольную сертификацию			
<i>Лабораторная работа №14</i> Оформление сертификатов			
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i>			
Рефераты на темы Самостоятельная работа обучающихся Разработайте схему классификации принципов стандартизации. Рассмотрите научные принципы стандартизации. Приведите примеры их применения. Рассмотрите правовые принципы стандартизации. Приведите примеры их	12	3	

	применения. Рассмотрите организационные принципы стандартизации. Приведите примеры их применения. Дайте краткую характеристику методов стандартизации. Выявите взаимосвязь принципов и методов стандартизации		
Раздел 3. Метрология	<i>Содержание</i>		
	1. Предмет, цель и задачи метрологии	21	2
	2. Термины. Классификация измерений		
	3. Основные характеристики измерений		2
	4. Понятие о физической величине. Значение систем физических единиц		2
	5. Физические величины и измерений		2
	6. Эталоны и образцовые средства измерений		
	7. Средства измерений и их характеристики		
	8. Классификация средств измерения		
	9. Метрологические характеристики средств измерений и их нормирование		
	10. Метрологическое обеспечение, его основы		
	11. Погрешность измерений. Виды погрешностей		
	12. Качество измерительных приборов		
	13. Погрешности средств измерений		
	14. Метрологическое обеспечение измерительных систем		
	15. Выбор средств измерений. Методы определения и учета погрешностей		
	16. Обработка и представление результатов измерения		
	17. Проверка и калибровка средств измерений		
	18. Правовые основы метрологического обеспечения. Основные положения Закона РФ «Об обеспечении единства измерений»		
	19. Метрологическая служба в России		
	20. Государственная система обеспечения единства измерений		
	21. Государственный метрологический контроль и надзор		
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>		2
<i>Лабораторные работы. №15 Оформление сертификатов</i>	8	2	
<i>Лабораторные работы. №16 Заполнение заявки на сертификацию продукции</i>		2	
<i>Лабораторные работы. №17 Заполнение заявки на сертификацию продукции</i>			
<i>Лабораторные работы. №18 Идентификация документов в области стандартизации.</i>			
<i>Лабораторные работы. №19 Идентификация документов в области стандартизации.</i>			
<i>Лабораторные работы. №20 Идентификация стандартов на продукцию и услуги общественного питания.</i>			

	<i>Лабораторные работы №21 Идентификация стандартов на продукцию и услуги общественного питания.</i>		
	<i>Лабораторные работы №22 Идентификация стандартов на продукцию и услуги общественного питания.</i>		
	Внеаудиторная самостоятельная работа		3
	Самостоятельная работа обучающихся Изучите цели и задачи стандартизации и технического регулирования. Рассмотрите историю возникновения и развития стандартизации в России. Установите основные направления развития стандартизации. Рассмотрите объекты стандартизации и технических регламентов. Разработайте схему их классификации. Рассмотрите субъекты стандартизации, определение, их уровни и подуровни. Рассмотрите функции национального органа по стандартизации – Ростехрегулирования.	10	
Раздел 4. Техническое регулирование.	Содержание		
	1. Основные понятия технического регулирования		2
	2. Основные принципы технического регулирования		2
	3. Правовые основы		2
	4. Положения Государственной системы технического регулирования и стандартизации		2
	5. Органы и комитеты по стандартизации	7	
	6. Технические регламенты: понятия и сущность. Применение технических регламентов.		
	7. Порядок разработки и принятия технического регламента. Изменение и отмена технического регламента.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
<i>Лабораторные работы №23 Идентификация стандартов на продукцию и услуги общественного питания.</i>		2,3	
<i>Лабораторные работы №24 Заполнение нормативно – технической документации в области стандартизации.</i>			
<i>Лабораторные работы №25 Заполнение нормативно – технической документации в области стандартизации.</i>			
<i>Лабораторные работы №26 Заполнение нормативно – технической документации в области стандартизации.</i>	6		
<i>Лабораторные работы №27 Заполнение нормативно – технической документации в области стандартизации.</i>			
<i>Лабораторные работы №28 Заполнение нормативно – технической документации в области стандартизации.</i>			

	Самостоятельная работа обучающихся Изучите ФЗ «О техническом регулировании». Рассмотрите принципы технического регулирования. Рассмотрите организационно-методические документы в области технического регулирования. Проанализируйте структуру технического регламента на определенную 1 1 13 товарную группу. Установите порядок представления информации о нарушении требований технических регламентов. Выявите виды ответственности за несоответствие объектов стандартизации требованиям технических регламентов.	7	
<i>Всего</i>		<i>123</i>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места; Учебного кухни ресторана

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- льдогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ 01:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;

- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гостроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Мартинчик А. Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, гигиена и санитария.- М.: Экономика, 2015.

2. Л.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания, учебник для студентов СПО - М: издательство «Феникс» 2013. Учебные и справочные издания

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. - «Академия», 2015.

4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н. и др. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2001.

5. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. «Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. Издательство Центр «Академия» 2016.

6. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. - 11.11.2016г, № 1-40/3805.

Дополнительные источники

1. Малыгина А.Н., Рубина Е.Г. Основы физиологии питания, гигиены и санитария.- М.: Академия, 2002.

Интернет-ресурсы

1. www.kadis.ru

2. www.ehergost.com

3. www.gostedu.ru<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Нормативные акты

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

3.3 Организация образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает концентрированную учебную и производственную практику после освоения всех разделов модуля. Учебная практика должна проводиться в специализированных лабораториях. Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля «Организация питания в организациях общественного питания» является освоение междисциплинарных курсов «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», «Организация и технология производства продукции общественного питания». Изучение каждого междисциплинарного курса завершается экзаменом. «Физиология питания, санитария и гигиена». дифференцированным зачетом на основе накопительной системы оценки. При проведении практических и лабораторных занятий в рамках освоения междисциплинарных курсов «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», «Организация и технология производства продукции общественного питания», « Физиология питания, санитария и гигиена» в зависимости от сложности изучаемой темы рекомендуется деление на подгруппы. Изучение программы модуля завершается квалификационным экзаменом, который предполагает разработку и защиту методических материалов. Условием для освоения данного модуля является освоение профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего».

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и до-полнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процен-тов.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<p>Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>			
<p><i>ПК 1.1.-1.4</i></p>	<p>Знания: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций. Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p>Итоговый контроль: экзамен по модулю (этап оценки теоретических знаний)</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>

<p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p> <p>Способы правки кухонных ножей</p>		
<p>Умения:</p> <p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.</p> <p>Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>экзамен по модулю</p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК в процессе демонстрации на</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в</p>

	<p>Действия: Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, приготовлении полуфабрикатов из них; Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p>	<p><i>рабочем месте</i></p>	<p><i>полном объеме</i></p>
<p>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</p>			
<p><i>ПК 1.1-1.4</i></p>	<p>Знания: Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема прдуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе</p>	<p>Текущий контроль при проведении: <i>-письменного/устного опроса;</i> <i>-тестирования;</i> <i>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p>Промежуточная аттестация <i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i> <i>-письменных/ устных ответов,</i> <i>-тестирования.</i></p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>

	<p>региональных. Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток. Правила складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>	<p>Итоговый контроль – экзамен по модулю (этап оценки теоретических знаний)</p>	<p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>
	<p>Умения: Распознавать недоброкачественные продукты. Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обработать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излюшную горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</i></p>

	<p>пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.</p> <p>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.</p> <p>Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Безопасно использовать оборудование для упаковки</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.</p> <p>Править кухонные ножи.</p> <p>Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом.</p> <p>Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование,</p>	<p><i>заданий на зачете/экзамене по МДК;</i></p> <p><i>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i></p> <p>Итоговый контроль: <i>экзамен по модулю</i></p> <p><i>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК в процессе демонстрации на рабочем месте</i></p>	<p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
--	--	--	--

	<p>производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> <p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.</p> <p>Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.</p> <p>Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.</p> <p>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).</p> <p>Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p>		
	<p>Действия:</p> <p>Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов</p> <p>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>		

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><i>ПК 1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Точность определения ассортимента продовольственных товаров; • Грамотность идентификации продовольственных товаров по их ассортиментным характеристикам 	<p><i>Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ по определению ассортимента продовольственных товаров и продукции общественного питания;</i></p>
<p><i>ПК 2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Точность и грамотность в выполнении заказов потребителей; • Правильность приготовления ограниченного ассортимента продукции общественного питания; • Точность и грамотность в проведении расчета необходимых ресурсов для выполнения заказа потребителей: рабочей силы, сырья, посуды, приборов; • Точность и правильность изложения: - методов кулинарной обработки продуктов; - технологии производства полуфабрикатов и готовой 	<p><i>Экспертная оценка на практических занятиях Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ. Наблюдение за действиями студентов на практических и лабораторных занятиях</i></p>

	<p>продукции общественного питания из разных видов сырья - правил оформления, отпуска, хранения готовой продукции.</p>	
<p><i>ПК 3. Контролировать качество выполнения заказа</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> •Точность и обоснованность контроля за условиями и сроками хранения продовольственных товаров 	<p><i>Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ. Наблюдение за действиями и продукции общественного питания.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> •Грамотность и обоснованность в списании товарных потерь. Точность и грамотность определения качества продовольственных товаров; Обоснованность градации продовольственного товара по качеству; •Четкость и обоснованность в определении дефектов продовольственных товаров. студентов на практических и лабораторных занятиях по определению градации продовольственных товаров по качеству; Экспертное заключение на самостоятельную работу по сохранению качества продовольственных товаров и продукции общественного питания; <p><i>Экспертная оценка решения</i></p>

		<i>ситуационных задач в определении товарных потерь во время практических занятий.</i>
<i>ПК 4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания</i>	<ul style="list-style-type: none"> •Грамотность предложений по совершенствованию процесса производства и оптимизации затрат рабочего времени; •Правильность проведения анализа техн. процесса производства, организац. структуры, организации работы цехов и вспомогательных подразделений, санитарно-гигиенического состояния; •Грамотность анализа качества выпускаемой продукции. 	<i>Экспертная оценка решения ситуационных задач. Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ</i>

Итоговая аттестация по модулю: МДК - дифференцированный зачет (на основе накопительной системы оценки) ПМ - экзамен (квалификационный): разработка и защита методических материалов

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<i>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</i>	<i>Полнота демонстрация интереса к будущей профессии. Аргументированность устойчивого интереса к будущей профессии.</i>	<i>Экспертная оценка результатов усвоения учебных элементов.</i>
<i>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</i>	<i>Грамотность в организации рабочего места, скорость и техничность выполнения алгоритмов в решении профессиональной задачи; обоснованность оптимальных методов выполнения профессиональной задачи; рациональность в применении методов и способов выполнения профессиональных задач; аргументированность в оценке качества и эффективности собственной деятельности</i>	<i>Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ. Экспертная оценка решения ситуационных задач в ходе выполнения лабораторных работ.</i>
<i>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</i>	<i>Обоснованность решений стандартных и нестандартных профессиональных задач; правильность и эффективность выполнения работ;</i>	<i>Наблюдение за результатами выполненных лабораторных работ.</i>

	<i>точность и качественность решений в стандартных и нестандартных ситуациях</i>	
<i>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</i>	<i>Правильность и эффективность в поиске необходимой информации; Аргументированность использования различных источников, включая электронные.</i>	<i>Наблюдение за деятельностью обучающегося в практических и лабораторных работах.</i>
<i>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</i>	<i>Адекватность взаимодействия с обучающимися, преподавателями, мастерами, наставниками, потребителями в ходе обучения; Точность и полнота выполнения обязанностей в соответствии с ролью на практических занятиях</i>	<i>Экспертная оценка решения профессиональных задач в ходе выполнения лабораторных работ.</i>
<i>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</i>	<i>Точность анализа и ответственность за результаты выполненных заданий; Грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач; Точность анализа эффективности и качества выполненных профессиональных задач.</i>	<i>Наблюдение обучающегося в практических и лабораторных работах за деятельностью</i>
<i>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов</i>	<i>Знать и применять нормативные документы к качеству и объему услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов.</i>	<i>Экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий и внеаудиторной</i>

	<i>Соблюдать действующие федеральные законы, регламентирующие требования к качеству продукции и услуг.</i>	<i>самостоятельной работы.</i>
--	--	------------------------------------

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Чеховский техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
О.В. Москвитина
« _____ » _____ 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

МДК04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Разработчики:

Е.В.Фурсова, преподаватель специальных дисциплин,

Рассмотрена и рекомендована к утверждению
на заседании ПЦК профессии «**Организация обслуживания в общественном питании**»

протокол № 1 от 28 августа _____ 2020г.

Председатель ПЦК _____ Можеveenко Е.В.

г. Чехов

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Контроль качества продукции и услуг общественного питания соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной переподготовке специалистов сферы обслуживания при наличии среднего (полного) общего образования или начального профессионального образования.

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:

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

иметь практический опыт:

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;

- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;

- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

уметь:

- 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;
- *применять рациональные методы контроля и оценки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, оказания услуг;*
- *применять правовые нормы, регулирующие защиту прав потребителей, предприятия, трудового коллектива.*

знать:

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.
- *требования к качеству услуг и обслуживающему персоналу;*
- *требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения;*
- *особенности контроля качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;*
- *правовую базу стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия;*
- *особенности сертификации услуг общественного питания.*

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 135 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 135 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки **90 часов**;

лабораторные работы **36 часов**;

самостоятельной работы обучающегося **45 часов**;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля Контроль качества продукции и услуг общественного питания является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Контроль качества продукции и услуг общественного питания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказания услуг.
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
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 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Контроль качества продукции и услуг общественного питания

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 <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>	
			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	
МДК 04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	135	90	36		45				
	Всего:	135	90	36	-	45	-			

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 04. 01 Контроль качества продукции и услуг общественного питания		366	
Тема 3.1. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	Содержание Основные понятия: качество, показатели качества, контроль качества. Общность и отличия контроля качества от сертификации и декларирования продукции и услуг. Актуальность проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания. Назначение и функции контроля качества. Классификация контроля на виды, разновидности, их классификационные признаки и краткая характеристика. Методы и средства контроля качества продукции и услуг. Государственный и внутрифирменный контроль качества. Органы государственного контроля (надзора) за соблюдением технических регламентов в предприятиях общественного питания. Виды нормативных документов (НД), регламентирующие требования к качеству продукции и услуг общественного питания. Технические регламенты: их назначение, обязательные требования к качеству. Виды и категории стандартов, устанавливающих требования к качеству продукции и услуг. Нормативные документы, регламентирующие требования к обслуживающему персоналу. Правила оказания услуг общественного питания. Требования к качеству обслуживания, установленные в Правилах и ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования». Порядок проведения контроля качества. Этапы проведения контроля. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения. Права юридических лиц при проведении государственного контроля. Документы, дающие право на проведение контроля качества.	32	3
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	16	
	1 Изучение нормативно-правовой базы качества продукции и услуг общественного питания.		
	2 Анализ этапов проведения контроля на предприятии.		
	3 Заполнение заявки на проведение сертификации услуг общественного питания.		
	4 Определение методов контроля качества продукции и услуг.		
	5 Составление актов внутрифирменного контроля качества.		
	6 Проведение государственного и внутрифирменного контроля качества.		
	7 Заполнение нормативных документов регламентирующих требования к персоналу.		
	8 Проведение производственного контроля качества продукции и услуг в учебном кафе ГАПОУ КК ЛСПК.		
Тема 3.2	Содержание	32	

Идентификация и фальсификация услуг общественного питания.	<p>Идентификация услуг общественного питания: понятие, виды. Критерии идентификации услуг предприятий общественного питания разных типов и классов по ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».</p> <p>Показатели и методы идентификации. Фальсификация продукции общественного питания. Виды фальсификации продукции: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная; средства: заменители, технологические дефекты и нарушения. Контрафактная продукция. Мероприятия по предотвращению фальсификации. Фальсификация услуг: виды и средства. Распространенные способы фальсификации (несоответствие перечня оказываемых услуг и средств для их исполнения заявленному типу и классу предприятий; обмен, обвес, обсчет потребителей и др.). Мероприятия по предотвращению фальсификации. Последствия фальсификации услуг общественного питания для исполнителей и потребителей. Материальный и моральный ущерб от фальсификации. Федеральные законы, регламентирующие ответственность за фальсификацию продукции и услуг общественного питания.</p>		3
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	14	
9	Идентификация услуг общественного питания по ГОСТ Р 50762-2007.		
10	Идентификация различных видов продукции на соответствие нормативным документам.		
11	Изучение органолептических методов обнаружения фальсифицированной кулинарной продукции.		
12	Анализ способов обнаружения фальсификации услуг общественного питания.		
13	Анализ способов подтверждения соответствия услуг общественного питания типу и классу предприятий.		
14	Составление таблицы «Ответственность за фальсификацию продукции и услуг общественного питания».		
15	Решение ситуационных задач.		
	Самостоятельная работа при изучении раздела 3.	47	
	Тематика внеаудиторных заданий 1. Изучение ФЗ «О защите прав потребителей». 2. Изучение видов ответственности по Федеральным законам. ФЗ-29 от 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов». 3. Изучение постановления Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 «Правила оказания услуг общественного питания». 4. Изучение нормативных документов по идентификации услуг . 5. Написание реферата на тему: «Актуальность проблемы обеспечения контроля качества продукции и услуг в общественном питании». 6. Написание реферата на тему: «Правовая база контроля качества». 7. Составления презентации «Знаки обслуживания и товарные знаки». 8. Составление памятки «Порядок изъятия некачественной и/или фальсифицированной продукции». 9. Составление конспекта «Уничтожение опасной фальсифицированной продукции: способы, затраты, их отнесение за счет владельца». 10. Анализ СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». 11. Составление презентации «Материальный и моральный ущерб от фальсификации».		

<p>Учебная практика Виды работ Анализ структуры стандартов разных категорий и видов, выбор номенклатуры показателей качества. Работа с нормативно-правовой базой. Использование измерительных приборов и приспособлений. Проверка правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания.</p>	36	
Всего		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» предполагает наличие учебного кабинета стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- интерактивный комплекс,
- телевизор, DVD-плеер.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики:

- технические средства, в т.ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т.д.;
- дидактический материал;
- учебно-методический материал.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Панова Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019.

Дополнительные источники:

1. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. М.: ЮРАЙТ, 2015

2. Николаева М.А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия М.: ФОРУМ, 2016
3. Белобрагин В.Я. Основы технического регулирования. М.: РИА «Стандарты и качество», 2016
4. Сергеев А.Г. Метрология и метрологическое обеспечение. М.: ЮРАЙТ, 2008.
5. Басовский Л.Е. Управление качеством. М.: Инфра-М, 2016 г.
6. Аристов О.В. Управление качеством. М.: Инфра-М, 2016 г.
7. Ахмин А.М. Основы управления качеством. СПб.: издательство «СОЮЗ», 2012 г.

Нормативные документы:

Федеральные законы:

1. «О техническом регулировании» от 27.12.2002 184-ФЗ.
2. «Об обеспечении единства измерений» - М.27.04.93 №4871-1- Русская газета от 09.06.93.
3. «О защите прав потребителя» в ред. От 09.01.96 ФЗ-2 и от 17.12.99 ФЗ-212
4. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ-52 30.03.99
5. «О качестве безопасности пищевых продуктов» - ФЗ-29 от 02.01.2000.
6. Государственная система стандартизации. – М.: Госстандарт России. 1995 г.
7. Международная система стандартизации. – М.: Изд. Стандартов, 1995 г.
8. Положение о Системе сертификации ГОСТ Р/ Постановление правительства РФ от 17.03.98. №11.
9. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Совета Министров Правительства РФ от 15.05.2001 №389.
10. ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения»
11. ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
12. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
13. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
14. ГОСТ Р 50935-2007 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
15. Временный порядок сертификации услуг общественного питания. Рекомендации: утв. Постановлением Госстандарта России, Роскомторга, Госсанэпиднадзора 18.01.95 №4/3/3.
16. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

17. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
18. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции./утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.01 №325
19. ГОСТ 2.114-95 Технические условия (Общие правила построения, изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию).
20. ГОСТ Р ИС 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.

Отечественные журналы:

- «Стандарты и качество»
- «Методы оценки соответствия»
- «Мир измерений»
- «Методы менеджмента качества»
- «Вестник»

Интернет-ресурсы (И-Р):

1. <http://tso.su/> Справочник по сертификации, стандартизации и метрологии.
2. <http://rospotrebnadzor.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
3. <http://www.tprkuban.ru> Торгово-промышленная палата Краснодарского края
4. <http://www.vniims.ru/> Всероссийский научно-исследовательский институт метрологической службы федерального агентства по техническому регулированию и метрологии РФ
5. <http://www.standart.kuban.ru/> Краснодарский центр стандартизации, метрологии и сертификации
6. <http://www.gost.ru> Федеральное агентство по техническому регулированию (РОССТАНДАРТ)
7. <http://www.garant.ru/> Гарант. Информационно-правовой портал
8. <http://rospotrebnadzor.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
9. <http://www.tprkuban.ru> Торгово-промышленная палата Краснодарского края
10. <http://www.quality.spb.ru/> - Центр контроля качества
11. <http://bbest.ru/> - Контроль качества продукции
12. <http://www.grandars.ru> – Контроль качества продукции и услуг
13. <http://www.znaytovar.ru/> - Товароведение и экспертиза товаров.

Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием освоения профессионального модуля «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» является предшествование освоения учебных дисциплин Менеджмент, Правовое и Документационное обеспечение профессиональной деятельности,

проведение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При реализации модуля предусматривается производственная практика (по профилю специальности), которая проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках модуля «Контроль качества продукции и услуг общественного питания».

Реализуется производственная практика после окончания изучения всех разделов профессионального модуля.

Цели, задачи, форма проведения производственной практики, консультаций определена в программе практики образовательного учреждения.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания: в кафе, ресторанах; учебная практика – в учебном баре, учебной лаборатории приготовления пищи.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

При организации самостоятельной внеаудиторной работы обучающимся оказываются консультации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, обязателен опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы стажировка.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Руководитель практики (методист) имеют высшее образование, соответствующее профилю модуля, опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы. Прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раз в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказания услуг.</p>	<p>- Соблюдение требований нормативной документации - Использование нормативных и технологических документов - Проведение измерений при отпуске продукции и услуг в соответствии с ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения» ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» ГОСТ Р 59762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»</p>	<p>Устный опрос Экспертная оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия №1-3 Дифференцированный зачет Экзамен (квалификационный)</p>
<p>ПК2Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p>	<p>- Демонстрация знаний по контролю качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания - Соблюдение технологической последовательности контроля продукции и услуг в соответствии с ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения» ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» ГОСТ Р 59762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий</p>	<p>Устный опрос Экспертная оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия №7-15 Тест Дифференцированный зачет Экзамен (квалификационный)</p>

	общественного питания» ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»	
ПК3 Проводить контроль качества услуг общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> - Изложение знаний основных понятий в области контроля качества продукции и услуг - Соблюдение нормативно-правовой базы проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания - Соблюдение алгоритма выявления фальсифицированной продукции в соответствии с ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения» ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» ГОСТ Р 59762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования» 	Устный опрос Экспертная оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия №10,11 Дифференцированный зачет Экзамен (квалификационный)

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация интереса к будущей профессии - Проявление активности и инициативы в профессиональной деятельности - Стремление к самообразованию в профессиональной деятельности 	Устный опрос Экспертная оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия №1-5 Дифференцированный зачет Экзамен (квалификационный)
ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и	- Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач	Устный опрос Дифференцированный зачет

<p>способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>в области разработки технологических процессов; - Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Экзамен (квалификационный)</p>
<p>ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность - Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях</p>	<p>Устный опрос. Дифференцированный зачет Экзамен (квалификационный)</p>
<p>ОК10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>	<p>- Демонстрация знаний действующего законодательства - Соблюдение требований нормативно-правовых документов, а также требований стандартов и иных нормативных документов в соответствии с ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения» ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» ГОСТ Р 59762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»</p>	<p>Устный опрос Экспертная оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия №4-6 Дифференцированный зачет Экзамен (квалификационный)</p>

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЧЕХОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

_____ О. В. Москвитина

«___» _____ 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02
МДК 02.02
«ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»
по специальности среднего профессионального образования
43.02.01 Организатор обслуживания в общественном питании**

г. Чехов 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.02 Организатор обслуживания в общественном питании.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

Разработчик:

Балабаева Татьяна Викторовна, ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. ВОПРОСЫ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ ПО ПСИХОЛОГИИ И ЭТИКЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Психология и этика профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организатор обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь:**

- использовать знания психологии и этики в профессиональной деятельности;
- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации;
- психологически грамотно строить беседу;
- соблюдать этические нормы поведения;

В результате освоения дисциплины студент должен **знать:**

- психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности;
- психологию труда и профессиональной деятельности;
- психологию коллектива и руководства;
- причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуаций;
- особенности профессиональной этики;
- основные нормы и правила современного этикета;

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 82 часа, в том числе:

- лекции – 54 часа;
- практические занятия – 28 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	82
в том числе:	
лекции	54
практические занятия	28
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Психология и этика профессиональной деятельности.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1. Введение.	Содержание учебного материала	2	3
	Понятие о предмете; цели, задачи и структура дисциплины. Профессиональная значимость дисциплины. Основные отрасли психологии. Современная психология: определение, место в системе наук о человеке.		
Тема 2. Методы исследования в психологии.	Содержание учебного материала	2	
	Методы исследования в психологии (наблюдения, опрос, беседа, эксперимент, тесты, анкеты): задачи, функции, применение в профессиональной деятельности.		
Тема 3. Психика человека.	Содержание учебного материала	4	
	Понятие психики. Биологическое и социальное в человеке. Сознание, как высшая форма развития психики. Бессознательное. Структура психики, функции психики.		3
Тема 4. Психические познавательные процессы и состояния.	Содержание учебного материала	2	
	1. Психические процессы и состояния. Ощущение и восприятие: понятие, виды, особенности. Их роль в профессиональной деятельности. 2. Мышление и речь: понятие, основные процессы, операции, назначение. 3. Память и внимание: определение, виды. Особенности профессиональной памяти. Эмоции и чувства, формы проявления эмоций. Самооценка и управление эмоциями.		3
	Практическая работа №1, №2 1. Определение особенностей памяти, внимания, силы воли. 2. Самооценка собственного эмоционального состояния, уровень тревожности.	4	
Тема 5. Психологические свойства личности	Содержание учебного материала	2	
	1. Личность: понятие, структура, самопознание личности. Понятие о способностях и задатках. Влияние способностей на результаты профессиональной деятельности. 2. Темперамент: понятие, типы. Основные свойства. 3. Характер: определение, формирование, акцентуация. Влияние характера на процесс и оценку результатов трудовой деятельности. Черты характера, способствующие и препятствующие работе человека.		3
	Практическая работа №3, №4	4	
	3. Определение типа темперамента по тесту Айзенка.		

	4.Опросник Шмишека по выявлению акцентуации характера.		
	Практическая работа №5, №6: Написать мини - сочинение на тему: «Основной девиз моей жизни», «Влияние характера на поступки», «Роль волевых качеств в жизни», «Влияние способностей в выборе профессии»	5	
Тема 6. Мотивационная сфера личности в профессиональной деятельности.	Содержание учебного материала	4	
	Потребности и цели личности: понятие, структура. Осознанность и не осознанность мотивов. Мотивационная сфера и состояния личности. Практическое проявление мотивации человека в профессиональной деятельности.		3
Тема 7. Группа и взаимодействие в ней.	Содержание учебного материала	2	
	Понятия группы, коллектива. Формальные и неформальные структуры. Лидерство в группе, виды. Руководство группой, как процесс управления. Общественное мнение в коллективе. Социально-психологический климат в группе.		
	Практическая работа №7 5.Определение уровня развития организаторских способностей.	2	
Тема 8. Психология общения.	Содержание учебного материала	2	3
	1. Общение: понятие, структура процесса, виды, функции. 2. Средства общения: вербальные и невербальные, барьеры общения. Оценка выбора ролевого поведения в профессиональной деятельности. 3. Деловое общение: понятие, механизмы. Восприятие и понимание информации в деловом общении. Ошибки восприятия.		
	Практическая работа №8, №9 6.Определение ведущей репрезентативной системы восприятия. 7.Тестирование на уровень коммуникабельности.	4	
	Практическая работа № 10, №11 Подготовить сообщение на тему: «Комплименты», «Приемы аттракции», «Типы невербальных средств общения».	5	
Тема 9. Принципы ведения	Содержание учебного материала	4	3
	Партнерская беседа: понятие, сущность, подготовка, принципы. Приемы ведения		

партнерской беседы.	партнерской беседы, поиск способов удовлетворения обоюдных интересов и т. д. Запрещенные приемы во время деловой беседы и нежелание понять партнера и т. д.			
	Практическая работа №12, №13		5	
	Подготовить сообщение на тему: «Аргументы», «Правила спора», «Секреты общения в поисках работы.» и т.д.			
Тема 10. Конфликты в профессиональной деятельности.	Содержание учебного материала		2	3
	1.	Конфликты: понятие, виды, причины возникновения, функции, разрешение, последствия.		
	2.	Предотвращение конфликтов: объективность, уступчивость, соблюдение дистанции, самообладание, удовлетворенность трудовой деятельностью.		
	Практическая работа № 14 8.Выявление ведущих стратегий поведения в конфликте.		2	
Тема 11. Психология труда.	Содержание учебного материала		4	
		Психология труда: понятие, предмет, задачи, методы. Психология организации труда. Психология работоспособности и ее регуляция. Оптимизация режимов труда и отдыха. Психофизиологические аспекты причин производственного травматизма.		3
Тема 12. Психология профессиональной деятельности.	Содержание учебного материала		4	
	1.	Деятельность: понятие, виды, структура, элементы. Внутренние и внешние компоненты деятельности.		3
	2.	Психомоторика. Ритмичность. Динамическая и статическая работы. Автоматизация рабочего навыка.		
	3.	Профессиография: понятие, содержание, назначение. Психограмма. Психологические требования к производственному и обслуживающему персоналу.		
	Практическая работа №15 9.Составление профессиограмм: продавец, продавец-консультант, контролёр-кассир.		2	
Тема13. Профессиональная этика.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Этика: понятие, история возникновения, развитие. Мораль, нравственность. Профессиональная этика: понятие, основные принципы.		3
	2.	Имиджелогия: понятие, создание собственного имиджа. Искусство самопрезентации.		
	Практическая работа №16 10.Определение стиля делового общения.		2	

Тема 14. Нормы и правила современного этикета. Деловой этикет	Содержание учебного материала		4	3
	1	Этикет: понятие, история возникновения и развитие. Основные нормы и правила современного этикета: нравственные, эстетические, социальные, национальные и возрастные особенности.		
	2.	Профессиональный этикет: понятие, требования и значение		
	Практическая работа №17, №18 Подготовить сообщение «Особенности национального этикета в зарубежных странах»		5	
Дифференцированный зачет			2	
Всего:			82	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета;

Оборудование учебного кабинета:

- доска, столы, стулья;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты, таблицы, схемы);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения:

- компьютер, экран, проектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.Бороздина Г.В. Психология делового общения. М.: Инфра, 2010;
2. Столяренко Л.Д. Психология и этика деловых отношений. Р-Д, 2008:
- 3.Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. М.:Академия,2010 .
4. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. Практикум. М.:Академия, 2010:

Дополнительные источники:

- 1.Энциклопедия этикета. М.: Рипол классик;
- 2.Энциклопедия хороших манер. Санкт-Петербург: Диамант;
3. Зимина Н. В. Кузин Ф. А. Азбука жизненного успеха.

Интернет ресурсы: <http://psychologiya.com.ua/delovaya-psixologiya/154-lavrienko-psixologiya-i-etika-delovogo-obshheniya-uchebnik.html>
<http://studyspace.ru/uchebnik-po-menedzhmentu/psihologiya-i-etika-delovogo-obshheniya-5.html> <http://www.syntone.ru/library/books/content/2367.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать знания психологии и этики в профессиональной деятельности; -предотвращать и регулировать конфликтные ситуации; -психологически грамотно строить беседу; -применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; -соблюдать этические нормы поведения; 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и оценка на практических занятиях №1, №2 -наблюдение и оценка на практическом занятии №8 - оценивание сообщений и оценка на практическом занятии №6 - разрешение проблемных ситуаций и оценка на практическом занятии №7 - решение ситуационных задач

<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности; -психологию труда и профессиональной деятельности; -психологию коллектива и руководства; -причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуаций; -особенности профессиональной этики; -основные нормы и правила современного этикета; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценивание практических занятий №3,№4; мини-сочинение; устный опрос -наблюдение и оценка на практическом занятии №9 -собеседование - разрешение проблемных ситуаций -разрешение проблемных ситуаций -тестирование, оценивание сообщений <p>дифференцированный зачет</p>
--	--

5. ВОПРОСЫ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ ПО ПСИХОЛОГИИ И ЭТИКЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

1. Деловое общение.
2. Этапы общения.
3. Барьеры при межличностном общении.
4. Условия взаимопонимания в процессе делового общения.
5. Правила аттракции в процессе делового общения.
6. Формальные и неформальные группы.
7. Структура формальной группы.
8. Социально-психологический климат коллектива.
9. Невербальное и вербальное общение.
10. Межличностные отношения в коллективе.
11. Виды взаимоотношений.
12. Конфликты и их причины
13. Виды конфликтов
14. Пути решения контактных ситуаций в деловом общении.
15. Конфликтные личности в деловом общении.
16. Внешний облик делового человека.
17. Имидж секретаря.
18. Как подготовить хорошее выступление.
19. Понятие о лидере и руководителе.
20. Стили руководства.
21. Телефонные переговоры.
22. Деловой этикет.
23. Понятие о темпераменте и характере

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Чеховский техникум»

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ООО «Розесекс»
(наименование предприятия/организации)
В.В. Дьячкова Татьяна Р.В.
«30» июня 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
Е.Н. Дьячкова
«30» июня 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.02**

43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»

Рабочая программа учебной практики УП.02 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании», Положения о практике обучающихся, осваивающих средние профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 N 465

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум»

Разработчики:

Фурсова Елена Владимировна – преподаватель специальных дисциплин
Балабаева Татьяна Викторовна – мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ
на заседании предметно цикловой комиссии
по специальности «Организация обслуживания в общественном питании»

Протокол № 11 от 28 августа 2020

Председатель ПЦК Е.В. Можевенко Можевенко Е.В.

г. Чехов 2020 г.

1

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ..... 4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....6

1

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	12

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.02 «Организация питания в общественных организациях»**

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании» (ВПД) в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующим им профессиональных компетенций.

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области «Организации обслуживания в общественном питании» при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи программы учебной практики – требования к результатам освоения программы

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- осуществлять оперативное планирование работы производства;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;

- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:
всего – 102 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности осуществление организации и технологии производства продукции общественного питания, организация обслуживания в общественном питании - (перечислить все ВПД), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Код	Наименование результата обучения
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.
Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования

нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной практики УП. 02.

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Всего часов	Распределение по семестрам
ПК 2.1 -2.6	ПМ 02. Организация питания в организациях общественного питания УП. 02	102	5 семестр

3.2 Содержание обучения по учебной практике УП.02.

Наименование профессионального модуля (ПМ) и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)	
ПМ 02. Организация питания в организациях общественного питания		102 5 семестр	
	Проведение основных операций подготовительного этапа: расстановка мебели; получение, подготовка и доставка в зал столовых приборов, посуды, белья; подготовка приборов со специями и приправами, накрытие и сервировка столов.	6	24
	Овладение навыками накрытия столов скатертями. Отработка приемов складывания полотняных салфеток различными способами при различных видах обслуживания и размещение их на столе.	6	
	Освоение основных приемов сервировки столов в зависимости от характера обслуживания.	6	
	Личная подготовка официанта к обслуживанию. Предварительная подготовка рабочего места официанта. Проверка санитарно-гигиенического состояния зала и правильности сервировки столов.	6	
Тема 2 УП. Определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания	Ознакомление с трудовыми ресурсами организаций общественного питания.	6	24
	Выявление степени загруженности работников зала обслуживания	6	
	Определение потребности в официантах при организации банкетов	6	
	Определение потребности работников кухни при организации банкетов	6	

Тема 3 УП. Выбор, оформление и использование информационных ресурсов в процессе обслуживания	Правила составления меню, порядок расположения холодных блюд и закусок, супов, горячих блюд, напитков, кондитерских изделий и т.д. в меню.	6	12
	Ознакомление с картой вин, правилами ее составления и оформления. Знакомство с основными обязанностями сомелье (при наличии в штате предприятия)	6	
Тема 4 УП. Ознакомление с оборудованием и инвентарем, используемых при работе официантов	Подготовка к работе столового белья.	6	12
	Работа с оборудованием и инвентарем на завершающем этапе.	6	
Тема 5 УП. Приобретение умений и навыков работы официанта	Ознакомление с операциями основного этапа обслуживания официантами и составление перечня этих операций.	6	24
	Выполнение операций завершающего этапа.	6	
	Разработка предложений по повышению качества обслуживания гостей.	6	
	Ознакомление с основными операциями работы бармена по обслуживанию гостей и составление перечня этих операций.	6	
	Дифференцированный зачет	6	6
Всего:		102	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебных кабинетов и лабораторий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: комплекты раздаточного материала, демонстрационные материалы, справочная и дополнительная литература, инструкция и журнал по технике безопасности, комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование, программное обеспечение.

Лаборатории:

- товароведения продовольственных товаров;
- организации обслуживания в организациях общественного питания.
- физиологии питания и санитарии.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: сушильный шкаф, титровальная установка, микроскопы, водяные бани, вытяжной шкаф, весы (лабораторные, технические), лабораторная посуда, реактивы, центрифуги, дистиллятор, рН-метр, рефрактометр.

Реализация программы модуля предполагает учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: учебная практика предполагает наличие укомплектованной лаборатории «Технологии продукции общественного питания» и «Товароведения и продукции общественного питания», специально оборудованной для проведения производственного контроля качества сырья и продукции.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет»;
- оборудование учебных кабинетов и рабочих мест при лабораториях;
- нормативно-технические документы;
- комплекты слайдов;
- комплекты учебно-методической документации;
- муляжи и образцы товаров народного потребления.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник СПО/ Н.В. Гранаткина. –М.: «Академия» –2015.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие СПО/ Г.Г. Дубцов. –М.: «Академия», 2013.
3. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник СПО. –Н.С. Моисеенко. – М.: «Феникс» , 2010. 336 с.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для проф.образования 4-е изд.,– М.: «Академия», 2010. – 256 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – «Академия», 2012.
6. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: Учебное пособие для студентов СПО/Л.З. Шильман, –5-е издание.,_М.; «Академия»,2014-192 с.
7. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО. Учеб.пособие для СПО: Допущено Минобразованием России / В.В. Усов – 6-е изд., перераб. и доп. –М.: Академия, 2008. –432 с.

Дополнительные источники:

1. Николаева М.А. Сертификация потребительских товаров – М.: ОПКРТ, 2002.
 2. Николаева М.А., Лычников Д.С. и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов .– М.: Экономика, 2003.
 3. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.
 4. Малыгина А.Н., Рубина Е.Г. Основы физиологии питания, гигиены и санитария.- М.: Академия, 2002.
 5. Химический состав российских продуктов питания. Справочник Института питания РАМН под ред. Проф. Скурихина И.М. и проф. Тутильяна В.А.-М.: ДеЛиПринт, 2002.
 6. Сборник технологических нормативов. – М.: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: «Хлебпромформ», 1996,1997. «Хлебпромформ», 1996,1997.
 7. Э.А. Арустамов, Организация труда и управление в общественном питании, М: издательство «Экомос», 2006.
 8. А.С. Ратрина, Научные основы управления качеством, издательство «Вестник», 2008.
 9. «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями) о05.12.1995г.
 10. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-2902.01.2000г.
 11. «О техническом регулировании», ФЗ-184 от 27.12.2002г.
 12. Гражданский кодекс Российской Федерации, ч.11.
- Нормативная документация
1. ФЗ О защите прав потребителей / от 07.02.92 No 2300-1, с доп. и измен.от 09.01.99, No2-ФЗ.
 2. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 No 29-ФЗ.
 3. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / о30.03.01, No52-ФЗ.
 4. Правила продажи алкогольной продукции. Утв. Постановлением Правительства РФ 19.08.96 No 987.
 5. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 No 1036 с измен, и допол. о21.06.01 No 389.
 6. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.
 7. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
 9. ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
 10. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

12. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
13. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Инфра-М, 2002.
14. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования.
15. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
16. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии, 2003.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная практика проводится при освоении студентами профессионального модуля в несколько периодов при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленных учебным планом на теоретическую подготовку.

Учебная практика проводится в ходе изучения теоретической части профессионального модуля **ПМ 02. Организация питания в организациях общественного питания.**

Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с учебным планом ОПОП СПО.

Учебная практика проводится в лабораториях ГАУ, учебной лаборатории факультета СПО и в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением.

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла.

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующему профилю модуля **ПМ 02. Организация питания в организациях общественного питания.**

Лаборанты: наличие 5-го квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата.	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	Наблюдение за правильным выполнением работы, проверка результата выполненной работы.
ПК 2.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	Наблюдение за правильным выполнением работы, проверка результата выполненной работы.
ПК 2.3. Контролировать качество выполнения заказа.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	-Тестирование оценка на практическом занятии; - Экспертная оценка решения ситуационных задач в определении товарных потерь во время практических занятий.
ПК 2.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	-Тестирование; -Оценка на практическом занятии; - Рецензия решения ситуационных задач во время практических занятий.
ПК 2.5. Разработка предложений по повышению качества обслуживания гостей.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей	-Тестирование; -Оценка на практическом занятии; - Рецензия решения ситуационных задач во время практических занятий.
ПК 2.6. Анализ меню и карты вин на день работы. Знакомство с другими средствами информации для потребителей, имеющимися на предприятии.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	-Тестирование оценка на практическом занятии; - Экспертная оценка решения ситуационных задач в определении товарных потерь во время практических занятий.
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - Полнота демонстрация интереса к будущей профессии; - Аргументированность устойчивого интереса к будущей профессии. - Организация рабочего места и соблюдение санитарных норм при 	Интерпретация результатов, наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

	приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания.	
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - Грамотность в организации рабочего места; - Скорость и техничность выполнения алгоритмов в решении профессиональной задачи; - Обоснованность оптимальных методов выполнения профессиональной задачи; - Рациональность в применении методов и способов выполнения профессиональных задач; - Аргументированность в оценке качества и эффективности собственной деятельности. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента.</p> <p>Наблюдение и оценка деятельности студентов при решении нестандартных ситуаций.</p>
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Решение поставленных стандартных и нестандартных учебных задач. Проявление ответственности за результаты своей работы.	Наблюдение за формированием навыков работы с использованием информационных технологий.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность решений стандартных и нестандартных профессиональных задач; - Правильность и эффективность выполнения работ; - Точность и качественность решений в стандартных и нестандартных ситуациях. 	Экспертная оценка деятельности студентов.
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Наблюдение за взаимодействием с обучающимися, преподавателями и лаборантами в ходе обучения.	Наблюдение за ролью обучаемого в группе.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	
ОК 10. Соблюдать действующее	- Знать и применять нормативные документы к	- Ориентация в нормативно-правовой документации

законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	качеству и объему услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов.	- Контроль выполнения индивидуальной, самостоятельной работы учащихся.
--	---	--

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Чеховский техникум»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ООО «Родник»

(наименование предприятия/организации)

Балабаева Т.В. Казеева Г.В.
«30» июня 2020г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Е.Н. Дьячкова

«30» июня 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.01**

43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»

Рабочая программа учебной практики УП.01 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании», Положения о практике обучающихся, осваивающих средние профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, Приказа Минобрнауки России от 07.05.2014 N 465

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум»

Разработчики:

Фурсова Елена Владимировна – преподаватель специальных дисциплин

Балабаева Татьяна Викторовна – мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании предметно цикловой комиссии

по специальности «Организация обслуживания в общественном питании»

Протокол № 11 от 28 июня 2020

Председатель ПЦК Можеveenко Е.В.

г. Чехов 2020 г.

1

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....2
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....3

1

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	16

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.01 «Организация питания в общественных организациях»**

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании» (ВПД) в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующим им профессиональных компетенций.

ПК-1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК- 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК-1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК-1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области «Организации обслуживания в общественном питании» при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи программы учебной практики – требования к результатам освоения программы

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- осуществлять оперативное планирование работы производства;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности осуществление организации и технологии производства продукции общественного питания, организация обслуживания в общественном питании - (перечислить все ВПД), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6	профессионального и личностного развития. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной практики УП.01.01.

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Всего часов	Распределение по семестрам
ПК 1.1 -1.4	ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания УП. 01	216	3 — 4 семестр

3.2 Содержание обучения по учебной практике УП.01.01.

Наименование профессионального модуля (ПМ) и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)
ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания		216 3 — 4 семестр
Тема 1 УП Продовольственные товары и продовольственное сырье как объект изучения	Проводить классификацию продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Анализировать состояния рынка продовольственного сырья. Различать ассортимент товаров по группам. Сопоставление свойств и показателей ассортимента. Анализ состояния местного продовольственного рынка.	6 часов
Тема 2 УП Качество пищевой продукции. Методы определения показателей качества продовольственных товаров и продовольственного сырья	Определять качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Методы контроля, сроки и условия хранения Контролировать качество выполнения заказа. Анализировать градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак, отходы. Градации стандартной продукции: товарные сорта, классы, номера, типы марки. Оценить значение стандартов, их содержание. Анализировать методы определения показателей качества продовольственных товаров и продовольственного сырья. Проведение приемки продукции.	6 часов
Тема 3 УП Пищевая ценность продуктов питания	Проведение идентификации продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания по ассортиментным характеристикам. Изложить химический состав продовольственных товаров, пищевую ценность, свойства пищевой ценности (энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая; биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, характеризующих их) нормы рационального питания. Установить значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей.	6 часов

<p>Тема 4 УП Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Тара и упаковка. Информация о товаре.</p>	<p>Определение факторов, сохраняющих качество и количество товаров. Изучение методов хранения продовольственного сырья в предприятиях общественного питания. Расчет товарных потерь: виды, разновидности, процессы и операции, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или снижению. Сопоставлять методы консервирования и классифицировать на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические.</p>	<p>6 часов</p>
<p>Тема 5 УП Экспертиза продовольственных товаров.</p>	<p>Анализ содержания действующих стандартов и технических регламентов товаров растительного происхождения. Анализ содержания действующих стандартов и технических регламентов товаров животного происхождения. Составление договора на поставку товаров.</p>	<p>6 часов</p>
<p>Тема 6 УП Вспомогательные продовольственные товары. Плодоовощные товары. Рыбные товары. Мясные товары. Молочные товары. Пищевые жиры. Яичные товары. Зерномучные товары. Вкусовые товары. Кондитерские товары. Пищевые концентраты.</p>	<p>Распознавание ассортимента пряностей, приправ. Органолептическая оценка качества пряностей и приправ. Сбор информации о видах экзотических плодов. Распознавание дефектов и оценка качества свежих овощей и плодов . Распознавание отличительных признаков рыб разных семейств. Распознавание ассортимента рыбных консервов, расшифровка маркировки и органолептическая оценка качества. Анализ фактического ассортимента мясных полуфабрикатов в розничной торговой сети. Ассортимент и основные товаропроизводители мясных копченостей. Изучение ассортимента мясных товаров и органолептическая оценка качества. Анализ показателей качества молочных товаров по стандарту. Составление ассортиментной таблицы молочных товаров. Распознавание молочных товаров по классификационным признакам. Мини-исследование «Сходство и различие коровьего масла и спреда». Состояние рынка яйца и продуктов его переработки, предприятия- изготовители области. Составление ассортиментной таблицы по теме «Новые виды круп» Подготовка сообщения «Обзор рынка чая и кофе в г. Новосибирске». Обзор ассортимента торговых предприятий г. Новосибирска. Подбор и оформление в рабочей тетради образцов маркировки кондитерских товаров местных товаропроизводителей. Обзор каталога компаний производителей пищевых концентратов.</p>	<p>6 часов</p>
<p>Тема 7 УП</p>	<p>Работа с законом РФ по санитарно-эпидемиологическим требованиям в соответствии с</p>	

Проведение контроля технологического процесса производства.	СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» к условиям контроля технологического производства. Решение	6 часов
Тема 8 УП Проведение контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства.	Работа с законом РФ соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» Работа с законом РФ постановление Правительства РФ от 21.12.2000 №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»; Работа с законом РФ Федеральный закон от 30.03.1999 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Работа с законом РФ постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).	6 часов
Тема 9 УП Проведение контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к производственному персоналу	Работа с законом РФ по санитарно-эпидемиологическим требованиям в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» к условиям контроля производственного персонала. Решение практических заданий. Работа с законом СанПин 2.3.6. 1079-01 Приложение 5	6 часов
Тема 10 УП Проведение контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к упаковке.	Работа с законом РФ по санитарно-эпидемиологическим требованиям в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» к условиям контроля требований к упаковке. Решение практических заданий.	6 часов
Тема 11 УП Проведение контроля соблюдения санитарно-	Работа с законом РФ по санитарно-эпидемиологическим требованиям в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» к условиям контроля транспортирования.	6 часов

эпидемиологических требований к транспортированию.	Решение практических заданий.	
Тема 12 УП Проведение контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к хранению.	Работа с законом РФ по санитарно-эпидемиологическим требованиям в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» к условиям контроля хранения. Решение практических заданий. Работа с законом ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Работа с законом ГОСТ Р 50764-2009 - Услуги общественного питания. Общие требования.	6 часов
Тема 13 УП Проведение контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к реализации продукции общественного питания.	Работа с законом РФ по санитарно-эпидемиологическим требованиям в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» к условиям контроля реализации продукции общественного питания. Решение практических заданий. Работа с законом ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Работа с законом ГОСТ Р 50764-2009 - Услуги общественного питания. Общие требования.	6 часов
Тема 14 УП Проведение контроля, условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери.	Работа с законом РФ по санитарно-эпидемиологическим требованиям в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» к условиям контроля условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери. Работа с законом ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Работа с законом ГОСТ Р 50764-2009 - Услуги общественного питания. Общие требования.	6 часов
Тема 15 УП	Контроль за соблюдением требований нормативных документов СанПиН 2.3.6.1079-01	6 часов

Пищевые заболевания, инфекционные отравления бактериального происхождения.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	
Тема 16 УП Проведение контроля, соблюдение персоналом технологического процесса производства	Работа с законом СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Рассмотрение структуры нормативной документации «ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.» согласно проведению контроля, соблюдению персоналом технологического процесса производства. Работа с законом ГОСТ Р 50764-2009 - Услуги общественного питания. Общие требования.	6 часов
Тема 17 УП Проведение контроля, соблюдение персоналом технологического процесса производства	Работа с законом СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Работа с законом ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Работа с законом ГОСТ Р 50764-2009 - Услуги общественного питания. Общие требования.	6 часов
Всего:		102
Тема 18 УП Ознакомление с видами, типами и классами организации общественного питания.	Проведение анализа оперативного планирования работы овощного цеха, технологического оборудования, инвентаря.	6 часов
Тема 19 УП Ознакомление с	Организация контроля за соблюдением технологического процесса производства. Ознакомление с организацией работы мясного и птицеполюевого цехов.	6 часов

организацией работы рыбного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем.		
Тема 20 УП Методика получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов.	Подготовка к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования.	6 часов
Тема 21 УП Ознакомление с организацией работы цеха мучных изделий (или кондитерского цеха), технологическим оборудованием, инвентарем. Организация контроля за соблюдением технологического процесса производства	Организация контроля за соблюдением технологического процесса производства.	6 часов
Тема 22 УП Работа холодного цеха.	Ознакомление с организацией работы холодного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем;	6 часов
Тема 23 УП Работа супового и соусного отделения горячего цеха.	Ознакомление с организацией работы супового и соусного отделения горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с организацией рабочих мест. Организация контроля за соблюдением технологического процесса производства.	6 часов

<p>Тема 24 УП Приготовление и отпуск супов; холодных, вторых и сладких блюд, напитков.</p>	<p>Организация контроля за соблюдением технологического процесса производства. Ознакомление с сырьем, готовой продукцией, посудой, приборами, оборудованием, а также эффективного их использования, для приготовления и отпуска супов; холодных, вторых и сладких блюд, напитков.</p>	<p>6 часов</p>
<p>Тема 25 УП Хранения продовольственных товаров.</p>	<p>Отработка навыков соблюдения условий и сроков хранения продовольственных товаров.</p>	<p>6 часов</p>
<p>Тема 26 УП Качества пищевых продуктов.</p>	<p>Определение и применение основных показателей качества пищевых продуктов.</p>	<p>6 часов</p>
<p>Тема 27 УП Получение столовой посуды</p>	<p>Организация и получение столовой посуды из сервизной.</p>	<p>6 часов</p>
<p>Тема 28 УП Получения готовой продукции с производства.</p>	<p>Организация получения готовой продукции с производства. Проведение приемки продукции качеству и количеству.</p>	<p>6 часов</p>
<p>Тема 29 УП Применение оборудования общественном питании</p>	<p>Применение оборудования для эффективного использования приготовления блюд в общественном питании</p>	<p>6 часов</p>
<p>Тема 30 УП Ассортимент продукции общественного питания и правильное применение его в</p>	<p>Рассмотрение структуры нормативной и технологической документации (ГОСТы, ТТК, ТК и т.д.) связанной с качеством ассортимента товаров и технологией приготовления блюд и изделий.</p>	<p>6 часов</p>

общественном питании.		
Тема 31 УП Организация рабочего места	Анализировать методы организации рабочего места и соблюдение санитарных норм при приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания.	6 часов
Тема 32 УП Производства блюд из круп бобовых и макаронных изделий.	Отработка технологии производства блюд круп бобовых и макаронных изделий.	6 часов
Тема 33 УП Приготовления блюд из мяса.	Отработка технологии приготовления блюд из мяса.	6 часов
Тема 34 УП Приготовления и оформление блюд	Отработка приготовления и оформление блюд продукции общественного питания из ограниченного ассортимента продуктов.	6 часов
Тема 35 УП Оформление и отпуск продукции.	Правильное оформление и отпуск продукции. Анализ технологических расчетов, необходимых для выполнения заказа.	6 часов
Тема 36 УП Проведение технологических расчетов	Методика проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов.	6 часов
Всего:		114

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебных кабинетов и лабораторий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: комплекты раздаточного материала, демонстрационные материалы, справочная и дополнительная литература, инструкция и журнал по технике безопасности, комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование, программное обеспечение.

Лаборатории:

- товароведения продовольственных товаров;
- организации обслуживания в организациях общественного питания.
- физиологии питания и санитарии.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: сушильный шкаф, титровальная установка, микроскопы, водяные бани, вытяжной шкаф, весы (лабораторные, технические), лабораторная посуда, реактивы, центрифуги, дистиллятор, рН-метр, рефрактометр.

Реализация программы модуля предполагает учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: учебная практика предполагает наличие укомплектованной лаборатории «Технологии продукции общественного питания» и «Товароведения и продукции общественного питания», специально оборудованной для проведения производственного контроля качества сырья и продукции.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет»;
- оборудование учебных кабинетов и рабочих мест при лабораториях;
- нормативно-технические документы;
- комплекты слайдов;
- комплекты учебно-методической документации;
- муляжи и образцы товаров народного потребления.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник СПО/ Н.В. Гранаткина. –М.: «Академия» –2015.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие СПО/ Г.Г. Дубцов. –М.: «Академия», 2013.
3. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник СПО. –Н.С. Моисеенко. – М.: «Феникс» , 2010. 336 с.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для проф.образования 4-е изд.,– М.: «Академия», 2010. – 256 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – «Академия», 2012.
6. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: Учебное пособие для студентов СПО/Л.З. Шильман, –5-е издание.,_М.; «Академия»,2014-192 с.
7. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО. Учеб.пособие для СПО: Допущено Минобразованием России / В.В. Усов – 6-е изд., перераб. и доп. –М.: Академия, 2008. –432 с.

Дополнительные источники:

1. Николаева М.А. Сертификация потребительских товаров – М.: ОПКРТ, 2002.
 2. Николаева М.А., Лычников Д.С. и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов .– М.: Экономика, 2003.
 3. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.
 4. Малыгина А.Н., Рубина Е.Г. Основы физиологии питания, гигиены и санитария.- М.: Академия, 2002.
 5. Химический состав российских продуктов питания. Справочник Института питания РАМН под ред. Проф. Скурихина И.М. и проф. Тутильяна В.А.-М.: ДеЛиПринт, 2002.
 6. Сборник технологических нормативов. – М.: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: «Хлебпромформ», 1996,1997.
 7. Э.А. Арустамов, Организация труда и управление в общественном питании, М: издательство «Экомос», 2006.
 8. А.С. Ратрина, Научные основы управления качеством, издательство «Вестник», 2008.
 9. «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями) о05.12.1995г.
 10. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-2902.01.2000г.
 11. «О техническом регулировании», ФЗ-184 от 27.12.2002г.
 12. Гражданский кодекс Российской Федерации, ч.11.
- Нормативная документация
1. ФЗ О защите прав потребителей / от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен.от 09.01.99, №2-ФЗ.
 2. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 № 29-ФЗ.
 3. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / о30.03.01, №52-ФЗ.
 4. Правила продажи алкогольной продукции. Утв. Постановлением Правительства РФ 19.08.96 № 987.
 5. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с измен, и допол. о21.06.01 № 389.
 6. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.
 7. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
 9. ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
 10. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.
 11. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

12. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
13. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Инфра-М, 2002.
14. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования.
15. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
16. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии, 2003.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная практика проводится при освоении студентами профессионального модуля в несколько периодов при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленных учебным планом на теоретическую подготовку.

Учебная практика проводится в ходе изучения теоретической части профессионального модуля **ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания.**

Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с учебным планом ОПОП СПО.

Учебная практика проводится в лабораториях ГАУ, учебной лаборатории факультета СПО и в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением.

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла.

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующему профилю модуля **ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания.**

Лаборанты: наличие 5-го квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата.	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p>	<p>Точность и обоснованность организации работы овощного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с организацией рабочих мест; механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряной и овощной листовой зелени; Точность и обоснованность организации работы мясного и птицеполюевого цехов, технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с организацией рабочих мест. Владение навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов; приготовление мясной натуральной рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из них;</p>	<p>Наблюдение за правильным выполнением работы, проверка результата выполненной работы.</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p>	<p>Точность и обоснованность организации работы цеха мучных изделий (или кондитерского цеха), технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с ассортиментом основных мучных блюд, мучных хлебобулочных изделий;</p>	<p>Наблюдение за правильным выполнением работы, проверка результата выполненной работы.</p>
<p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.</p>	<p>- Точность и обоснованность контроля за условиями и сроками хранения продовольственных товаров и продукции общественного питания; - Грамотность и обоснованность в списании товарных потерь, точность и грамотность в определении качества продовольственных товаров;</p>	<p>- Экспертное заключение на самостоятельную работу по сохранению качества продовольственных товаров и продукции общественного питания; - Тестирование оценка на практическом занятии; - Экспертная оценка решения ситуационных задач в определении товарных потерь</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность градации продовольственных товаров по качеству; - Четкая обоснованность в определении дефектов продовольственных товаров. 	во время практических занятий.
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> - Точность, грамотность и обоснованность контроля за эффективностью деятельности организации общественного питания. - Анализировать ассортимент продукции общественного питания и правильное применение его в общественном питании. - Определение и применение основных показателей качества пищевых продуктов. - Организация и получение столовой посуды из сервизной. - Точность и обоснованность организации и получения приборов и раздаточного инвентаря из сервизной. - Точность и обоснованность организации получения готовой продукции с производства. - Применение оборудования для эффективного использования приготовления блюд в общественном питании 	<ul style="list-style-type: none"> - Рецензия на самостоятельную работу по сохранению качества эффективности деятельности организации общественного питания; - Тестирование; - Оценка на практическом занятии; - Рецензия решения ситуационных задач во время практических занятий.
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - Полнота демонстрация интереса к будущей профессии; - Аргументированность устойчивого интереса к будущей профессии. - Организация рабочего места и соблюдение санитарных норм при приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания. 	Интерпретация результатов, наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	<ul style="list-style-type: none"> - Грамотность в организации рабочего места; - Скорость и техничность выполнения алгоритмов в решении профессиональной 	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента.

оценивать их эффективность и качество.	задачи; - Обоснованность оптимальных методов выполнения профессиональной задачи; - Рациональность в применении методов и способов выполнения профессиональных задач; - Аргументированность в оценке качества и эффективности собственной деятельности.	Наблюдение и оценка деятельности студентов при решении нестандартных ситуаций.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Решение поставленных стандартных и нестандартных учебных задач. Проявление ответственности за результаты своей работы.	Наблюдение за формированием навыков работы с использованием информационных технологий.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Обоснованность решений стандартных и нестандартных профессиональных задач; - Правильность и эффективность выполнения работ; - Точность и качественность решений в стандартных и нестандартных ситуациях.	Экспертная оценка деятельности студентов.
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Наблюдение за взаимодействием с обучающимися, преподавателями и лаборантами в ходе обучения.	Наблюдение за ролью обучаемого в группе.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	- Знать и применять нормативные документы к качеству и объему услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов.	- Ориентация в нормативно-правовой документации - Контроль выполнения индивидуальной, самостоятельной работы учащихся.

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Чеховский техникум»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.05**

43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»

Рабочая программа учебной практики УП.05 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании», Положения о практике обучающихся, осваивающих средние профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 N 465

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум»

Разработчики:

Фурсова Елена Владимировна – преподаватель специальных дисциплин
Балабаева Татьяна Викторовна – мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ
на заседании предметно цикловой комиссии
по специальности «Организация обслуживания в общественном питании»

Протокол № 11 от 28 июня 2020

Председатель ПЦК Можевенко Е.В. Можевенко Е.В.

г. Чехов 2020 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	14

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.05 «Выполнение работ по профессиям официант, бармен»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании» (ВПД) в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующим им профессиональных компетенций.

ПК 5.1. Осуществлять подготовку залов обслуживания организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 5.2. Принимать заказы у потребителей.

ПК 5.3. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 5.4. Давать рекомендации потребителям по выбору кулинарной продукции и напитков.

ПК 5.5. Производить сервировку банкетных столов.

ПК 5.6. Определять численность работников, занятых обслуживанием.

ПК 5.7. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 5.8. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 5.9 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 6.1. Выполнять подготовку бара к обслуживанию.

ПК 6.2. Обслуживать потребителей бара.

ПК 6.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 6.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 6.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

ПК 6.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК 6.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

1.2. Цели и задачи программы учебной практики – требования к результатам освоения программы

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- осуществлять оперативное планирование работы производства;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:
всего – 102 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности осуществление организации и технологии производства продукции общественного питания, организация обслуживания в общественном питании - (перечислить все ВПД), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Осуществлять подготовку залов обслуживания организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 5.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 5.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями
ПК 5.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
ПК 5.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей
ПК 5.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ПК 5.7	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в 10 организациях общественного питания
ПК 5.8	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт
ПК 5.9	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
ПК 6.1	Выполнять подготовку бара к обслуживанию.
ПК 6.2	Обслуживать потребителей бара.
ПК 6.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 6.4	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными

	требованиями
ПК 6.5	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 6.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК 6.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки
Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной практики УП. 05.

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Всего часов	Распределение по семестрам
ПК 5.1 — 6.7.	ПМ 02. Организация питания в организациях общественного питания УП. 05	102	8 семестр

3.2 Содержание обучения по учебной практике УП.05.

Наименование профессионального модуля (ПМ) и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)	
ПМ 05. Выполнение работ по профессиям официант, бармен		102 5 семестр	
<p>Тема 1 УП. Вводное занятие.</p> <p>Ознакомление с организацией общественного питания</p>	<p>Задачи учебной практики. Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой практики и порядком ее проведения, изучение правил внутреннего распорядка, знакомство с графиками перемещения студентов по рабочим местам, порядком получения и хранения спецодежды, ведения дневников и пр. 18 Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности (Инструктаж проводится специалистом по технике безопасности). Ознакомление с правилами техники безопасности на предприятии при работе в производственных цехах и торговом зале; изучение инструкций по технике безопасности. Ответственность руководителей за соблюдением норм и правил охраны труда. Ответственность студентов за выполнение инструкций по безопасности труда. Противопожарные мероприятия. Ознакомление с мерами по предупреждению пожаров, основными системами пожарной защиты, правилами поведения при возникновении пожара, устройством и применением огнетушителей и внутренних пожарных кранов на предприятии. Инструктаж по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене. Ознакомление с предприятием, его типом, классом, структурой, контингентом питающихся, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, формами обслуживания и контроля качества и безопасности продукции и услуг.</p>	6	12
	<p>Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, средствами и приемами дизайна, используемыми для оформления интерьеров помещений и создания единого стиля предприятия. Ознакомление с основными категориями производственного персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены. Знакомство с квалификационной характеристикой профессии - официант.</p>	6	

Тема 2 УП. Ознакомление с работой заготовочных и доготовочных цехов	Ознакомление со структурой производства предприятия, со взаимосвязью цехов, с организацией и последовательностью технологических процессов обработки сырья и приготовления кулинарной и кондитерской продукции. Заготовочные цехи. Ознакомление с организацией работы цехов, их оснащением, оборудованием и инвентарем, рабочими местами, правилами техники безопасности. Изучение ассортимента выпускаемых полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи и субпродуктов, их кулинарным использованием.	6	12
	Доготовочные цехи. Холодный цех. Ознакомление с организацией работы цеха, оборудованием, инвентарем, правилами техники безопасности, организацией рабочих мест. Изучение ассортимента и норм выхода холодных закусок и блюд. Ознакомление с технологическим процессом приготовления холодных блюд и закусок, посудой для отпуска, правилами оформления перед подачей. Оценка качества холодных блюд и закусок. Распознавание внешних дефектов. Изучение ассортимента сладких блюд и напитков. Участие в приготовлении некоторых сладких блюд и напитков. Ознакомление с посудой для отпуска. Оценка качества и распознавание внешних дефектов сладких блюд и напитков.	6	
Тема 3 УП. Ознакомление с работой горячего и кондитерского цехов	Горячий цех. Ознакомление с организацией работы супового отделения цеха, с оборудованием, инвентарем, инструментами цеха, правилами техники безопасности. Изучение ассортимента первых блюд, норм выхода. Знакомство с посудой для отпуска первых блюд, оформлением перед подачей. Оценка качества, распознавание дефектов супов. Ознакомление с работой соусного отделения цеха, оборудованием и 20 инвентарем, правилами безопасности. Знакомство со способами тепловой обработки продуктов, организацией технологических процессов приготовления вторых блюд. Изучение ассортимента вторых блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей, гарниров и соусов ко вторым горячим блюдам. Знакомство с посудой для отпуска, правилами оформления перед подачей. Оценка качества и распознавание внешних дефектов готовых блюд.	6	12
	Кондитерский цех. Ознакомление с организацией работы цеха, оборудованием, инвентарем, правилами техники безопасности.	6	
Тема 4 УП. Приготовление блюд методами транширования и фламбирования	Ознакомление с организацией рабочего места, используемым оборудованием, инвентарем, посудой, приборами, ассортиментом блюд, особенностями порционирования и подачи блюд.	6	12
	Приготовление блюд методами транширования и фламбирования	6	

Тема 5 УП. Приготовление напитков	Ознакомление с организацией работы бара и ассортиментом напитков. Ознакомление с оборудованием и инвентарем бара, использование их при приготовлении напитков.	6	12
	Приготовление напитков горячих (чая, кофе и т.п.) и холодных (лимонадов, коктейлей и т.п.).	6	
Тема 6 УП. Работа на кассе и оформление отчетности официанта	- Освоение техники работы на контрольно-кассовой технике. - Проведение оплаты заказов через кассу. - Оформление отчетности официантов перед кассиром. - Владение приемами расчетов с посетителями разными способами (наличными деньгами, с помощью кредитных карт и др.).	6	6
Тема 7 УП. Подготовка зала к обслуживанию	Составление перечня операций по подготовке торгового зала к обслуживанию. Уборка помещений и расстановка мебели. Получение необходимых столовых приборов, посуды, белья для сервировки стола. Сервирование столов: накрытие скатертями, складывание салфеток, расстановка посуды и столовых приборов. Подготовка рабочего места официанта	6	6
Тема 8 УП. Обслуживание посетителей	Освоение правил рекомендации винно-водочных изделий к заказанным блюдам. Владение техникой приема заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей, при групповом обслуживании. Проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом. Передача заказа на производство. Освоение правил получения продукции буфета (сервис-бара), проверка ее качества и соответствия заказу. Отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции. Отработка приемов и последовательности получения блюд с раздаточной производства: оформление заказа, подготовка посуды, соответствующей блюдам; подогревание посуды и тарелок при подаче горячих блюд; оплата стоимости заказа в кассе; контроль за отпуском блюд (внешнее оформление, температура подачи, отсутствие внешних дефектов), работа с подносом.	6	6
Тема 9 УП. Обслуживание банкетов и приемов	Освоение основных этапов обслуживания банкетов за столом с полным обслуживанием официантами и банкетов за столом с частичным обслуживанием официантами: подготовка и расстановка банкетных и подсобных столов; накрытие столов скатертями, подбор столовой посуды и приборов; расчет необходимого количества столовой посуды и приборов.	6	6
Тема 10 УП. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Ознакомление с различными видами специальных услуг и формами обслуживания. Освоение правил обслуживания участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Составление меню, сервировка и оформление столов. Ознакомление с особенностями оказания услуг по обслуживанию торжеств, семейных обедов, ритуальных и тематических мероприятий. Освоение правил организации и порядка обслуживания роживающих в гостинице (в номерах	6	6

	гостиницы). Овладение навыками обслуживания по типу «шведского стола». Ознакомление с современными видами услуг (при условии их предоставления на данном предприятии): бизнес-ланч, стол-экспресс, зал-экспресс, воскресный бранч, кофе-брейк и др.		
	Дифференцированный зачет	6	6
Всего:		102	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебных кабинетов и лабораторий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: комплекты раздаточного материала, демонстрационные материалы, справочная и дополнительная литература, инструкция и журнал по технике безопасности, комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование, программное обеспечение.

Лаборатории:

- товароведения продовольственных товаров;
- организации обслуживания в организациях общественного питания.
- физиологии питания и санитарии.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: сушильный шкаф, титровальная установка, микроскопы, водяные бани, вытяжной шкаф, весы (лабораторные, технические), лабораторная посуда, реактивы, центрифуги, дистиллятор, рН-метр, рефрактометр.

Реализация программы модуля предполагает учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: учебная практика предполагает наличие укомплектованной лаборатории «Технологии продукции общественного питания» и «Товароведения и продукции общественного питания», специально оборудованной для проведения производственного контроля качества сырья и продукции.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет»;
- оборудование учебных кабинетов и рабочих мест при лабораториях;
- нормативно-технические документы;
- комплекты слайдов;
- комплекты учебно-методической документации;
- муляжи и образцы товаров народного потребления.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник СПО/ Н.В. Гранаткина. –М.: «Академия» –2015.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие СПО/ Г.Г. Дубцов. –М.: «Академия», 2013.
3. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник СПО. –Н.С. Моисеенко. – М.: «Феникс» , 2010. 336 с.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для проф.образования 4-е изд.,– М.: «Академия», 2010. – 256 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – «Академия», 2012.
6. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: Учебное пособие для студентов СПО/Л.З. Шильман, –5-е издание.,_М.; «Академия»,2014-192 с.
7. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО. Учеб.пособие для СПО: Допущено Минобразованием России / В.В. Усов – 6-е изд., перераб. и доп. –М.: Академия, 2008. –432 с.

Дополнительные источники:

1. Николаева М.А. Сертификация потребительских товаров – М.: ОПКРТ, 2002.
 2. Николаева М.А., Лычников Д.С. и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов .– М.: Экономика, 2003.
 3. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.
 4. Малыгина А.Н., Рубина Е.Г. Основы физиологии питания, гигиены и санитария.- М.: Академия, 2002.
 5. Химический состав российских продуктов питания. Справочник Института питания РАМН под ред. Проф. Скурихина И.М. и проф. Тутильяна В.А.-М.: ДеЛиПринт, 2002.
 6. Сборник технологических нормативов. – М.: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: «Хлебпромформ», 1996,1997.
 7. Э.А. Арустамов, Организация труда и управление в общественном питании, М: издательство «Экомос», 2006.
 8. А.С. Ратрина, Научные основы управления качеством, издательство «Вестник», 2008.
 9. «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями) о05.12.1995г.
 10. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-2902.01.2000г.
 11. «О техническом регулировании», ФЗ-184 от 27.12.2002г.
 12. Гражданский кодекс Российской Федерации, ч.11.
- Нормативная документация
1. ФЗ О защите прав потребителей / от 07.02.92 No 2300-1, с доп. и измен.от 09.01.99, No2-ФЗ.
 2. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 No 29-ФЗ.
 3. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / о30.03.01, No52-ФЗ.
 4. Правила продажи алкогольной продукции. Утв. Постановлением Правительства РФ 19.08.96 No 987.
 5. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 No 1036 с измен. и допол. о21.06.01 No 389.
 6. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.
 7. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
 9. ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
 10. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.
 11. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

12. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
13. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Инфра-М, 2002.
14. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования.
15. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
16. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии, 2003.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная практика проводится при освоении студентами профессионального модуля в несколько периодов при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленных учебным планом на теоретическую подготовку.

Учебная практика проводится в ходе изучения теоретической части профессионального модуля **ПМ 02. Организация питания в организациях общественного питания.**

Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с учебным планом ОПОП СПО.

Учебная практика проводится в лабораториях ГАУ, учебной лаборатории факультета СПО и в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением.

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла.

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующему профилю модуля **ПМ 02. Организация питания в организациях общественного питания.**

Лаборанты: наличие 5-го квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата.	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	Наблюдение за правильным выполнением работы, проверка результата выполненной работы.
ПК 2.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	Наблюдение за правильным выполнением работы, проверка результата выполненной работы.
ПК 2.3. Контролировать качество выполнения заказа.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	-Тестирование оценка на практическом занятии; - Экспертная оценка решения ситуационных задач в определении товарных потерь во время практических занятий.
ПК 2.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	-Тестирование; -Оценка на практическом занятии; - Рецензия решения ситуационных задач во время практических занятий.
ПК 2.5. Разработка предложений по повышению качества обслуживания гостей.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей	-Тестирование; -Оценка на практическом занятии; - Рецензия решения ситуационных задач во время практических занятий.
ПК 2.6. Анализ меню и карты вин на день работы. Знакомство с другими средствами информации для потребителей, имеющимися на предприятии.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	-Тестирование оценка на практическом занятии; - Экспертная оценка решения ситуационных задач в определении товарных потерь во время практических занятий.
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - Полнота демонстрация интереса к будущей профессии; - Аргументированность устойчивого интереса к будущей профессии. - Организация рабочего места и соблюдение санитарных норм при 	Интерпретация результатов, наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

	приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания.	
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - Грамотность в организации рабочего места; - Скорость и техничность выполнения алгоритмов в решении профессиональной задачи; - Обоснованность оптимальных методов выполнения профессиональной задачи; - Рациональность в применении методов и способов выполнения профессиональных задач; - Аргументированность в оценке качества и эффективности собственной деятельности. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента.</p> <p>Наблюдение и оценка деятельности студентов при решении нестандартных ситуаций.</p>
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - Решение поставленных стандартных и нестандартных учебных задач. Проявление ответственности за результаты своей работы. 	Наблюдение за формированием навыков работы с использованием информационных технологий.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность решений стандартных и нестандартных профессиональных задач; - Правильность и эффективность выполнения работ; - Точность и качественность решений в стандартных и нестандартных ситуациях. 	Экспертная оценка деятельности студентов.
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение за взаимодействием с обучающимися, преподавателями и лаборантами в ходе обучения. 	Наблюдение за ролью обучающегося в группе.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - Самоанализ и коррекция результатов собственной работы. 	
ОК 10. Соблюдать действующее	<ul style="list-style-type: none"> - Знать и применять нормативные документы к 	- Ориентация в нормативно-правовой документации

законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	качеству и объему услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов.	- Контроль выполнения индивидуальной, самостоятельной работы учащихся.
--	---	--