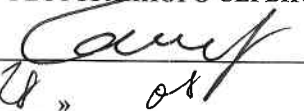


Министерство образования и науки Волгоградской области
ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ



УТВЕРЖДАЮ
ГБОУ СПО «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ
РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»


« 18 » « 08 » ЧАЙКОВСКИЙ В.А.
2014 Г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания

2014 г

ОДОБРЕНА

Кафедрой Профессионального цикла для обучающихся по специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании»

Протокол № 1 от 28.08.2014

Заведующая кафедрой Л.В. Веденева

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по Учебной работе

А.М. Тазов
«4» 08 2014 г.

Разработчик:

Преподаватель

ГБОУ «Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли»:

_____ Коншина Е.Ю.
_____ Козлова О.Н.
_____ Муковникова Н.А.
_____ Трушина З.А.

Эксперты:**Внутренняя экспертиза**

Руководитель методической службы ГБОУ ВКРС и Т: _____ Ясавнина С.В.

Содержательная экспертиза: _____ ГБОУ ВКРС и Т: _____

_____ (должность) _____ (подпись)
(ИОФ)

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: _____

_____ (подпись) _____ (ИОФ) _____ (должность)

_____ (Полное название организации, печать)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация обслуживания в организациях общественного питания.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля — является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 100114 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»

Программа профессионального модуля может быть использована в доплатном профессиональном образовании: при подготовке, повышении квалификации работников общественного питания при наличии среднего (общего) полного образования. Опыт работы не требуется. При интегрированном обучении в СПО при наличии диплома НПО по освоению данной дисциплины

иметь практический опыт:

организации и проверки подготовки зала к обслуживанию при приеме гостей; управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определение 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 при приеме гостей; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и раскладывать 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 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 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 1095 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки
- обязательной аудиторной учебной нагрузки – 448 часов
- 226 часов
- 180 ч
- производственная практика

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК.1.	Организовывать и контролировать подготовку организации общественного питания к приему потребителей.
ПК.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ОК.1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.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), результаты 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 нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ОК.11.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля «Организация обслуживания 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		Учебная, часов	Производственная, часов, (по профилю специальности), (если предусмотрена раскрываемая практика)
			Всего, часов	в т. ч. практические занятия, часов	в т. ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	в т. ч. курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.1, ПК.3 ПК.4	Раздел 1. Обслуживания приемов и банкетов	80	60	50		20	-	-	60
ПК.1-5	Раздел 2. Специальные виды услуг и формы обслуживания	50	30	6		20	-	-	42
ПК.1-6	Раздел 3. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)	34	22	12		12	-	-	30
ПК.1-6	Раздел 4. Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях питания	34	22	6		12	-	-	18
ПК.1-ПК.6	Раздел 5. Организация труда обслуживающего персонала	44	30	8	-	14	-	-	18
ПК.1-ПК.3	Раздел 6. Использование информационных ресурсов в повышении эффективности работы предприятия питания	34	20	8	-	14	-	-	12
ПК.2-ПК.4	Раздел 7 Психология личности	18	10	8	-	8	-	-	
ПК.6	Раздел 8 Психология профессионального общения.	60	40	20	-	20	-	-	
	Раздел 9. Психологические аспекты управления	36	24	12		12	-	-	
	Раздел 10. Психология труда	9	8	2		3	-	-	
ПК.1,ПК.2	Раздел 11. Менеджмент в организациях общественного питания	84	54	26	-	30	-	-	
ПК.1-6.	Раздел 12 Кадровый менеджмент	90	60	32	-	30	-	-	
ПК.2, ПК.4	Раздел 13. Психологические основы менеджмента в процессе управления	99	68	32	15	31	-	-	
	Всего:	678	448	222	15	226	-	-	180

2. Содержание профессионального модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания».

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), дисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся, учебной и производственной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ Обслуживания приемов и банкетов			
МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания		60	
		80	
Тема 1.1. Виды приемов и банкетов	Содержание		
	1. Виды приемов и банкетов. Классификация банкетов и приемов. Дипломатическая практика.	2	2
	2. Виды официальных приемов: дневные, вечерние	2	
	3. Порядок приема заказа на обслуживание торжеств	2	2
	4. Роль менеджера в организации банкета	2	2
Тема 1.2 Банкет за столом с полным обслуживанием официантов	Содержание	6	
	1. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Назначение, отличительные особенности, схема посадки гостей по протоколу, особенности составления меню	2	2
	2. Деловой протокол и этикет. Задачи протокольной службы, составление кувертных карт	2	2
	3. Подготовка торгового зала для проведения банкета с полным обслуживанием официантами, расстановка и оформление столов, раскладывание меню и курбетных карт	2	2
	Практическое занятие	8	
	Составления схем расстановки столов и мебели для банкета с полным обслуживанием официантами на различное количество гостей	2	
	Расчет количества официантов, а так же посуды и приборов для обслуживания банкета с полным обслуживанием официантов	2	
Самостоятельная работа			
		2	
Составление меню для банкета с полным обслуживанием официантами		2	
Составление заявок на производство, в сервис-бар сервисную		2	
Составление схем размещения и обслуживания по протоколу для определенного количества участников банкета. Подготовка реферата на тему « Протокол и этикет для деловых людей» 2 часов			
Содержание			2

Тема 1.3 Дипломатический прием	1.	Дипломатический прием. Назначение, отличительные особенности, схема посадки гостей по протоколу, особенности составления меню	2	
		Практическое занятие	4	
		Тренинг по обслуживанию дипломатического приема	2	
		Составления меню для дипломатического банкета	2	
	Самостоятельная работа			
Подготовить презентацию « Дипломатический прием» 2 часа				
Тема 1.4 Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		Содержание	6	
	1.	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.	2	
	2.	Назначение, отличительные особенности, схема посадки гостей, особенности составления меню.	2	
	3.	Подготовка торгового зала для проведения банкета с частичным обслуживанием официантами, расстановка и оформления столов	2	
		Практическое занятие	8	2
		Составление схем расстановки столов и мебели для банкета с частичным обслуживанием официантами на различное количество гостей	2	
		Расчет количества официантов, а так же посуды и приборов для обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами	2	
		Составления меню для банкета с частичным обслуживанием официантами	2	
		Составление заявок на производство, сервис – бар и сервисную	2	
Самостоятельная работа				
Составить тест по теме « Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами» 2 часа				
Тема 1.5 Банкет- фуршет		Содержание	8	
	1.	Банкет-фуршет. Назначение, отличительные особенности, схема посадки гостей по протоколу, особенности.	2	
	2.	Правила расстановки продукции сервис-бар, холодных закусок. Порядок подачи апшеретива.	2	
	3.	Функции метрдотеля в организации банкета фуршета.	2	
	4.	Составления меню. Расчет столов, посуды, приборов.	2	
		Практическое занятие	6	
		Составления меню для банкета-фуршета на различное количество гостей	2	
		Расчет необходимого количества столов, посуды приборов для эффективного обслуживания банкет-фуршет	2	
		Тренинг по организации и проведению банкета-фуршет	2	

Самостоятельная работа

Представить презентацию « Варианты сервировки фуршетного стола» 4 час

Тема 1.6 Банкет- коктейль		Содержание		4	
		1.	Банкет – коктейль. Назначение, отличительные особенности, схема посадки гостей по протоколу, особенности	2	
		2.	Подготовка и подача холодных и горячих закусок, десертов, табачных изделий	2	
		Практическое занятие		8	
		Разработка эффективных методов управления официантами и барменами при организации банкета -коктейль		2	
		Составление меню для банкета коктейль на различное количества гостей		2	
		Расчет необходимого количества столов, посуды, приборов для эффективного обслуживания банкета -коктейль		2	
		Тренинг по организации и проведению банкета – коктейль		2	3
		Самостоятельная работа			
		Содержание			
Тема 1.7 Банкет- коктейль фуршет		1.	Банкет коктейль-фуршет. Назначение, характеристика банкета, особенности составления меню.	2	
		2.	Расчет столов, посуды приборов Функции метрдотеля в организации банкета коктейль-фуршета.	2	
		Практическое занятия		4	
		Тренинг по расстановке прохладительных напитков, винно-водочных изделий при обслуживании банкета коктейль-фуршет		2	
		Расчет необходимого количества напитков, кулинарных и кондитерских изделий для банкета коктейль -фуршет		2	
		Самостоятельная работа			
		Подготовка реферата « дизайн интерьера для проведения банкета коктейль – фуршет» 2 часа			
Тема 1.7 Банкет - чай		Содержание		6	
		1.	Банкет – чай, его характеристика и назначение. Особенности организации официального приема за чайными столиками	2	
		2.	Сервировка стола для чайной церемонии. Правила подачи сладких блюд и напитков. Особенности дизайна стола	2	
		Традиции и режим чаепития; русский, английский, французский, японский		2	

	3.			
		Практическое занятие	4	
		Составление меню для банкета чай. Расчет посуды, приборов и столового белья	2	
		Тренинг по обслуживанию банкета чая	2	
Самостоятельная работа				
Подобрать и предоставить оригинальные рецепты приготовления чая 2 часа				
Тема 1.9 Кейтеринг	Содержание		6	
	1. Кейтеринг, назначение характеристика, особенности организации. Оборудование использованное для выездного обслуживания	2		
	2. Расчет стола, посуды, приборов, столового белья для выездного обслуживания.	2		
	3. Проведения инструктажа для официантов, барменов.	2		
Самостоятельная работа				
Подготовить презентацию «оборудования для кейтеринга» 2 часа				
Тема 1.10 Банкет «Свадьба»	Содержание	6		
	1. История, традиции и обряды празднования свадьбы народов России	2		
	2. Банкет «Свадьба», характеристика, особенности обслуживания, сервировка и оформления стола	2		
	3. Составить меню на 60 человек, рассчитать посуду, приборы, составить заявку в на сервис бар, на производства	2		
	Практическое занятие	6		
	Составление свадебного меню	2		
	Расчет столов, посуды, белья, официантов	2		
	Тренинг по сервировке и оформлению свадебного стола	2		
Самостоятельная работа				
Изготовление свадебных аксессуаров и предметов декора для свадебного стола 2 часа				
Тема 1.11. Банкет «День рождения»	Содержание	4		
	1. Банкет «День рождения», характеристика, особенности проведения праздника	2		
	2. Составить меню на 40 человек, рассчитать посуду, приборы, составить заявку в на сервис бар, на производства	2		
	Практическое занятие	2		

Производственная практика по разделу 1. ПМ02		Тренинг по сервировке и оформлению стола	2
<p>Виды работ:</p> <p>1. Участие в процессе обслуживания гостей на подготовительном этапе процесса обслуживания с целью формирования навыков и умений.</p> <p>Организация и контроль по подготовке торговых помещений к приему гостей, контроль качества выполняемых подготовительных операций: расстановки мебели, предварительная сервировка, подготовка задов к различным видам обслуживания.</p> <p>2. Участие в организации процесса обслуживания и контроле качества выполняемых операций с целью формирования навыков и умений.</p> <p>Встреча, презентации организации и размещение гостей за столиками, предложения гостям меню, карты вин, прием заказа и передача заказа на производство, заказ и подача гостям продукции бара.</p> <p>Обслуживания гостей при приеме и оформлении заказов с рекомендациями и консультациями по выбору закусок и напитков, блюд, кондитерских, кулинарных изделий, покупной продукции, сувениров и пр.</p> <p>3. Участие в организации процесса обслуживания и контроле качества выполняемых операций с целью формирования навыков и умений.</p> <p>Обслуживание гостей различными способами подачи блюд, в том числе: английским, европейским, русским, французским, комбинированным, используемых в организации общественного питания.</p> <p>Обслуживания гостей в баре с рекомендациями и консультациями по выбору напитков, кондитерских, изделий, покупной продукции, сувениров и пр.</p> <p>Приготовление коктейлей, горячих холодных фирменных напитков.</p> <p>4. Участие в процессе обслуживания гостей на завершающем этапе процесса обслуживания с целью формирования навыков и умений.</p> <p>Организация и контроль завершающего этапа обслуживания.</p> <p>Подготовка счетов и принятие оплаты, проводы гостей.</p> <p>Уборка столов после обслуживания с использованием различных способов сбора использованной посуды, приборов, белья.</p> <p>Контроль качества обслуживания и управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников из обслуживающего персонала.</p> <p>Составление отчета по производственной практике по разделу 2 ПМ02.</p> <p>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 02.</p> <p>1. Характеристика этапов процесса обслуживания с разработкой системы контроля и методов контроля (составление таблицы)</p> <p>2. Составление кроссвордов на темы: «Столовая посуда в организации общественного питания», «Посуда и инвентарь бармена»</p> <p>3. Составление рефератов по темам: «Правила этикета за столом», «Правила этикета за барной стойкой»</p> <p>4. Составление рефератов по темам: «Традиции чаепития в Англии, Франции, Японии, Китае, России»</p> <p>5. Составление реферата по теме: «Работа сомелье. Рекомендации по выбору вин и их подаче»</p> <p>6. Составление рефератов по теме: «Работа бариста. Рекомендации по выбору кофе и его подаче»</p> <p>7. Составление схемы очередности подачи блюд и напитков гостям с получением заказа.</p> <p>8. Анализ методов обслуживания гостей с определением достоинств и недостатков каждого из них.</p> <p>9. Составление схемы предварительной сервировки стола (по заданию преподавателя) с разработкой системы контроля.</p> <p>10. Перечень и характеристика предоставляемых услуг по организации отдыха и досуга в различных типах и классах организаций общественного питания.</p> <p>11. Составление приветственной речи при встрече гостей ресторана.</p>		<p>60 по 6 часов 10 дней</p>	

Тематика домашних заданий

1. Подобрать столовые посуду и приборы к подаче холодных и горячих блюд и закусок из рыбы и рыбной продукции, оформить фотосальбом.
2. Составить сравнительную характеристику по различным национальным особенностям подачи горячих напитков с указанием преимуществ и недостатков.
3. Составить заказ-счет на обслуживание банкета – обеда по меню организации общественного питания.
4. Составить карту вин для организаций общественного питания различных типов и классов обслуживания.
5. Составить карту коктейлей для организаций общественного питания типа бар, различных по специализации и классов обслуживания.
6. Составить карты кофе, чая для организаций общественного питания типа кафе, закусочная быстрого обслуживания.
7. Заполнить formalized акты по списанию материальных ценностей с метротрейда (администратора), бармена организации общественного питания.

МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Раздел II. Специальные виды услуг и формы обслуживания

Тема 1.1 Обслуживания участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний.	Содержание		4	
	1.	Обслуживания участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний.	2	
	2.	Составление меню, особенности сервировки, подачи кофе-брейка	2	
		Практическое занятия	2	
		Тренинг по проведению кофе брейка	2	
Самостоятельная работа				
Разработать и предоставить методы повышения эффективности обслуживания участников симпозиумов, конференций, совещаний 4 час				
Тем 2.2 Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий	Содержание		2	3
	1	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий. Особенности обслуживания, сервировки и оформлению стола	2	
		Практическое занятия	2	
		Составление меню воскресного бранча. Расчет необходимого количества столов, посуды, приборов столового белья	2	
Подготовка рефератов по теме « Воскресный бранч» 4 часа				
Самостоятельная работа				
Тема 2.3. Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте	Содержание			3
	1.	Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте.		3
	2.	Особенности характеристика обслуживания. Составления меню	2	

	3.	Обслуживания пассажиров на водном и автомобильном транспорте.	
	4.	Характеристика, особенности обслуживания. Составления меню	2
	Практическое занятие		
	Составление меню для пассажиров железного и воздушного транспорта		
			2
Тема 2.4 Современные виды услуг и формы обслуживания	Самостоятельная работа		
	Подготовка рефератов по теме « Обслуживания пассажиров в пути следования на железнодорожном, водном и воздушном транспорте» 6 часа		
	Содержание		6
	1.	Современные виды услуг и формы обслуживания тематические буфеты, стол – экспресс рассчитать меню составить заявку на производства	2
	2.	Зал – экспресс, бизнес ланч, воскресный бранч, презентации рассчитать меню составить заявку на производства	2
	3.	Кофе – брейк, счастливый день, русский стол, линер, динер	2
	Характеристика особенности обслуживания рассчитать меню составить заявку на производства		
	Самостоятельная работа		
	Тематика домашних заданий		
	1.Составить схемы расстановки столов для приемов: банкет – чай, фуршет и сервировки посуды, приборами . 2.Произвести расчет количества напитков, кулинарных и кондитерских изделий для приема – коктейль на 20 человек. 3.Составить схемы расстановки стеклянной посуды с напитками на подносах различными способами (по восходящей, лучами, крышей) 4.Составить схемы сервировки столов для тематических банкетов: «День рождения», «Свадьба», «Юбилей» 4. Составить ассортиментный перечень наиболее популярных блюд из кухни Южной, Юго-Восточной, Восточной Азии. Сравнить и найти наиболее популярные среди потребителей. 5.Составить схемы транширования рыбы, запеченной целиком, фаршированного поросенка, жареной индейки.		

Производственная практика по разделу 2 ПМ02

Виды работ:

1. Участие в процессе обслуживания гостей с целью формирования навыков и умений.
подготовка и оформление зала по составленному меню, по меню а ля карт, подготовка счета и принятие оплаты за наличный, безналичный расчеты.

2. Совершенствование процесса обслуживания с целью формирования навыков и умений.

МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Раздел III. Организация гостей на высшем уровне			
Тема	3.1. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне	Содержание	
гостей на высшем уровне		1. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.	22
		2. Подача закусок, блюд и напитков зале VIP.	2
		3. Требования к обслуживающему персоналу	2
		4. Составить меню для VIP гостей из Италии2	2
		5. Фламбирование блюд и десертов. Назначения и ассортимент блюд для фламбирования в присутствии гостей	2
		6. Особенности приготовления и подача фондю	2
		7. Составить технологические карты для фондю бургунского, сырного, шоколадного	2
		8. Транширование в присутствии посетителей. Назначение ассортимент блюд для транширования.	2
		9. Организация рабочего места повара горячего цеха	2
		10. Оборудование и инвентарь для приготовления фламбирования, фондю	4
		Практическое занятие	12
		Тренинг по траншированию блюд в присутствии гостей	2
		Тренинг по фламбированию сладких блюд	2
		Тренинг по фламбированию свежих фруктов	2
		Приготовление и подача мясного фондю	2
		Приготовление и подача десертного фондю	2
		Приготовление и подача сырного фондю	2

Самостоятельная работа

Написать реферат истории возникновения фондю.
 Подготовить презентацию по теме фондю.
 Подготовить и представить оригинальные рецепты фондю.
 Подготовить реферат по теме фламбирование блюд
 Подготовить реферат по теме транширование блюд
 Подготовить реферат на тему сыры и вина
 Подготовить доклад на тему легенда шоколада **12 часов**

Производственная практика по разделу 3.ЛМ02

Виды работ:

1. Совершенствование процесса обслуживания с целью формирования навыков и умений.

Участие в подготовке зала к обслуживанию торжеств, тематических мероприятий и в контроле за качеством выполняемых подготовительных операций: расстановкой мебели, предварительной сервировкой, подготовкой залов к различным видам обслуживания, ознакомление с правилами этикета при встрече гостей, их размещении, в процессе обслуживания и при их провождении из зала организации общественного питания.

2. Совершенствование процесса обслуживания с целью формирования навыков и умений.

Участие в организации процесса обслуживания гостей и контроль за качеством выполняемых операций: встреча и размещения гостей за столиками, предложения гостям меню, карты вин, рекомендации в выборе вин, спиртных напитков, пива, воды, соков, закусок и блюд, прием заказа и передача заказа на производство, заказ и подача гостям продукции бара
 Составление отчета по производственной практике.

МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания		32	
Раздел IV. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания		22	2
Тема	4.1 Содержание	12	
Обслуживание на производственных предприятиях	1. Обслуживание на производственных предприятиях.	4	2
	2. Организация питания по месту работы, режим питания	2	
	3. Организация лечебно профилактического и диетического питания на производственных предприятиях.	2	3
	4. Расчет килокалорий для лечебно профилактического питания	2	
	5. Обслуживание рассредоточенных коллективов	2	
	Практическое занятия	2	3
Составление различных видов меню для питающихся на производственных предприятиях		2	
Самостоятельная работа			3
Написание рефератов « современные технологии организации питания на производственных предприятиях» « Современное питание школьников» 2 часа			
Содержание			
1.	Обслуживание учащихся образовательных школах.	2	

Тема 4.2			
Обслуживание учащихся образовательных учреждений	2.	Особенности составления меню и режима питания школьников	2
		Практическое занятия	6
		Составления меню для школьников различных возрастных групп	2
	3.	Обслуживания студентов высших и средних специализированных учебных заведений	2
		Практическое занятия	4
		Составление различных видов меню для студентов высших и специальных учебных заведений	2
	4.	Составить меню для студентов колледжа	2
		Обслуживание социально незащищенных групп населения	2
	5.	Обслуживание учащихся профессионального технического училищ	2
		Самостоятельная работа	
Реферат « Обслуживание социально незащищенных групп населения в Волгограде»			
Реферат « Питание школьников в Италии»			
Реферат « Питание школьников в Индии»			
Реферат « Питание школьников в Китае»			
Реферат « Питание школьников в Японии»			
Реферат « Питание школьников в Великобритании			
Реферат « Питание студентов во Франции» 10 часов			
Производственная практика по разделу 4. ПМ			
Виды работ:			
1. Участие в процессе управления: осуществление организации и контроля процессов подготовки зала к обслуживанию в соответствии с принципами организации труда официанта, бармена, других работников зала, должностными обязанностями и требованиями к обслуживающему персоналу.			18 по 6 часов 3 дня
2. Участие в процессе управления: осуществление организации и контроля процессов подготовки зала к обслуживанию с требованиями законодательных и нормативных документов по оказанию услуг общественного питания.			
3. Участие в процессе управления: приобретение навыков и умений в данной профессии в процессе обслуживания гостей в залах и за барной стойкой в организациях общественного питания, ознакомление с вариантами стимулирования и активизации обслуживающего персонала, формирование личной моральной и материальной заинтересованности с целью удовлетворения своих потребностей.			
МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания			44
Раздел V. Организация труда обслуживающего персонала			30
Содержание			
Тема 5.1 Требования к персоналу	1.	Требования к менеджеру торгового зала (метрдотелю, администратору)	2

2.	Требование к официанту пятого разряда, четвертого, третьего.	2	
3.	Требования к бармену. Психологические особенности данной категории работников		
4.	Требование к буфетчику сервис-бара Практическое занятие Составления программ метрдотеля, официанта Составление программ бармена, буфетчика сервис-бара Факторы определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала Определение труда обслуживающего персонала Практическое занятие Составления штатного расписания, оптимальных графиков выхода на работу метрдотеля, официантов, барменов Составить табель рентабельности блюд в ресторане, баре, кафе, столовой Проведения тренингов для официантов Улучшение санитарно-гигиенических условий труда Должностная обязанность шеф-поваров Совершенствование режима труда и отдыха Условия и порядок присвоения звания « Мастер торгового сервиса» Проведения тренингов для барменов Проведения тренингов для администраторов Управление персоналом (стили управления) Тренинг личностного роста	2 4 2 2 2 2 4 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	
15	Тренинг личностного роста	2	
Самостоятельная работа			
Работа с ГОСТ К 50935 – 2012 « Услуги общественного питания. Требования к обслуживающему персоналу. Составление меню для ресторана « Палермо», специализирующегося на итальянской кухне с подбором посуды, приборов, белья для сервировки столов, инвентаря для бара, оборудования для торговых помещений. Составление меню для иностранных туристов (по заданию преподавателя) с краткой характеристикой подобранных блюд. Подготовка реферата по теме: «Факельные блюда» 14 часов			
Производственная практика по разделу 5. ПМ02			
Виды работ: 1. Ознакомление с кадровой службой по управлению персоналом, составом работников по штатному расписанию и фактически, с количественной и качественной характеристикой персонала, его структурой. Ознакомление с кадровой политикой в организации общественного питания, трудовым коллективом, его потенциалом, работоспособностью, методами планирования кадровой работы и определением необходимой численности обслуживающего персонала в процессе оказания услуг общественного питания.			
		18 по 6 часов 3 дня	

2. Ознакомление с критериями при оценке профессиональной пригодности претендентов и требованиями, которые предъявляются к критериям оценки в организациях общественного питания. Ознакомление с источниками поиска обслуживающего персонала (внутренние, внешние), их преимуществами и недостатками, с методами привлечения персонала, факторами, влияющие на процесс отбора персонала.			
3. Ознакомление с правилами приема на работу на вакантную должность: проведением предварительного собеседования, последовательностью изучения документов обязательных и необязательных, составлению резюме, анкет, характеристик, автобиографий, тестирования, порядком назначения испытательного срока и правилами оформления документов. Ознакомление с методами отбора кандидатов, с процедурой принятия решения и документооборотом в кадровой службе.			
4. Ознакомление с процессом адаптации новых работников к труду в организациях общественного питания, ее структурой, участие в проведении вводного инструктажа, на рабочем месте, при смене вида работ, текущего, целевого.			
МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания		34	
Раздел VI Использование информационных ресурсов в повышении эффективности работы предприятия питания		20	
Тема 6.1		8	
Информационные ресурсы предприятия питания	Содержание		
	1. Виды информационных ресурсов: меню, карта вин, карта коктейлей, карта чая. Их назначение в работе ресторана. Правила оформления	2	
	2. Правила составления и оформления меню и карты вин	2	
	3. Правила составления и оформления карты коктейлей, карты чая, карты кофе	2	
	4. Правила составления карты коктейлей	2	
Практическое занятие		4	
Составление и оформления карты коктейлей, карты чая, карты кофе		2	
Расчет посуды приборов для кофейного и чайного буфета		2	
Самостоятельная работа			
Проранжировать и написать отчет о наличии карты вин, коктейлей, чая, кофе и их эффективности в предприятиях питания являющихся базой практики. Подготовить реферат «Современные способы подачи чая» Подготовка рефератов на тему «Кофе» 6 часов			
Тема 6.2 Реклама, как средство информации о предприятии питания	Содержание		
	1. Реклама понятие, ее виды, назначение	2	2
	2. Виды продвижения ресторанных услуг на рынке общественного питания.	2	
	3. Мониторинг рекламной деятельности	2	
	4. Виды рекламы и их эффективность	2	
	5. Составления рекламных акций для продвижения алкогольной продукции в ресторане (вино)	2	
6. Мерчандайзинг рекламной деятельности		2	
Практическое занятие		4	

Виды работ:

1. Участие в подготовке к процессу управления организацией общественного питания: ознакомление с ней как системой управления: ее характеристика с указанием организационно-правовых форм, цикла развития, с описанием внешней и внутренней среды организации, ее целей, задач, структуры, технологического процесса, характеристики персонала.

6

2. Участие в подготовке к процессу управления организацией общественного питания: применение Федеральных Законов, нормативной документации, действующих в отрасли, требований Профессиональных стандартов ресторанной индустрии, правил оказания услуг общественного питания в организациях общественного питания.

6

Проведение диалогового семинара по использованию ФЗ и НД.

3. Совершенствование процесса обслуживания: составление планов работы метрдотеля, составление организационной структуры управления; составление штатного расписания для конкретной организации, составление системы премирования и составление плана проведения делегации новых блюд, бракеража готовой продукции.

6

Составление отчета: схемы, фотографии, характеристики в виде таблицы.

Производственная практика по разделу 11. ПМ, всего:

Виды работ:

18 (3 дня)

3

1. Участие в процессе управления: осуществление организации и контроля процессов подготовки зала к обслуживанию в соответствии с принципами организации труда официанта, бармена, других работников зала, должностными обязанностями и требованиями к обслуживающему персоналу.

6

2. Участие в процессе управления: осуществление организации и контроля процессов подготовки зала к обслуживанию с требованиями законодательных и нормативных документов по оказанию услуг общественного питания.

6

3. Участие в процессе управления: приобретение навыков и умений в данной профессии в процессе обслуживания гостей в залах и за барной стойкой в организациях общественного питания, ознакомление с вариантами стимулирования и активизации обслуживающего персонала, формирование личной моральной и материальной заинтересованности с целью удовлетворения своих потребностей.

6

Раздел 12. ПМ

Кадровый менеджмент в организациях общественного питания.

90

МДК 0203.

Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания

182

Тема 12.1.

Содержание, всего

8

Основы методологии управления

1.

Основные категории кадрового менеджмента: персонал, управление персоналом, кадровой потенциал, кадровая политика, трудовой коллектив, служба управления персоналом.

2

2.

Характеристика персонала организации: признаки, функции, пути формирования, категории. Требования к персоналу. Специфика персонала в организациях общественного питания.

персонал и кадровая политика в организациях общественного питания	3.	Кадровый потенциал: понятия, подходы к анализу потенциала в организациях общественного питания. Работоспособность: понятие, показатели, факторы, влияющие на нее. Кадровое, делопроизводительное, информационное, техническое и правовое управление персоналом	2	
	4.	Кадровая политика: сущность, содержание, задачи, типы, принципы. Факторы, влияющие на выбор кадровой политики. Требования к кадровой политике. Взаимосвязь кадровой политики и стратегии развития организации.	2	
	5.	Кадровое планирование: сущность, цели, задачи.	2	
	6.	Качественное и количественное планирование. Этапы кадрового планирования. Методы планирования потребности в кадрах Корпоративная культура организации Составляющие организационной культуры: миссия, философия, кодекс поведения, девиз, кредо.		
	Практические занятия, в том числе:			
	1.	Решение ситуационных задач по определению потребности в кадрах в организациях общественного питания.	2	
Тема 12.2. Рынок труда и его механизм функционирования	2.	Составление структуры персонала и штатного расписания для конкретных организаций общественного питания различных типов.	2	
	3.	Составление должностных инструкций для работников в организациях общественного питания в соответствии с Профессиональными стандартами ресторанной индустрии и ГОСТ Р 50935-2007 «Требования к персоналу»	2	
	4.	Разработка и анализ документов, регламентирующих деятельность персонала	2	
	Содержание, всего:			
	1.	Рынок труда: понятия, виды, элементы, механизм функционирования. Классификация рынков труда по различным признакам. Трудовые ресурсы и проблемы занятости: занятые, безработные, численность трудовых ресурсов, экономически активное население	2	
Тема 12.3. Процесс набора,	2.	Служба занятости: назначение, задачи, функции. Общая и профессиональная трудоспособность. Безработица: понятие, сущность, виды, причины возникновения, тенденции ее изменений в России.	2	
	Практические занятия, в том числе:			
	1.	Изучение состояния рынка труда в сфере общественного питания (по материалам периодической печати и справочной литературе)	2	
	2.	Решение ситуационных задач по определению уровня безработицы в организациях общественного питания.	2	
	3.	Исследование и анализ работы службы занятости по Волгоградской области.	4	
	Содержание, всего:			
	1.	Поиск и привлечение кандидатов: источники привлечения персонала (внутренние, внешние), их преимущества и недостатки. Методы привлечения персонала.	10 2	

приема, адаптации, оценки, обучения и планирования карьеры персонала		Факторы, влияющие на процесс отбора персонала.		
	2.	Сбор информации о кандидатах на вакантную должность различными методами: предварительное собеседование, изучение документов, резюме, анкета, характеристика, автобиография, тестирование, испытательные задания.	2	
	3.	Адаптация персонала в организации: понятие, цели, виды, структура процесса адаптации, управление процессом адаптации.	2	
	4.	Деловая оценка персонала: понятие, цели, виды, процедура, периодичность проведения.		
	5.	Аттестация кадров: понятие, цели, виды, процедура, периодичность проведения.		
	6.	Профессиональное обучение персонала: цели, требования, периодичность. Формы обучения, методы и виды обучения в организациях.	2	
	7.	Карьера: понятие, сущность, виды, цели, этапы. Планирование работы с кадровым резервом. Основные критерии отбора руководителей. Специфика управления карьерой в организациях общественного питания	2	
Практические занятия, в том числе:			16	
	1.	Разработка и заполнение кадровых документов: анкеты для поступающего на работу, резюме, автобиографии, характеристики, рекламного приглашения, плана проведения собеседования.	2	
	2.	Проведение деловой игры «Прием на работу»	4	
	3.	Изучение различных методов оценки деятельности персонала	2	
	4.	Деловая игра «Аттестация на рабочем месте»	2	
	5.	Подготовка и организация тренинга по профессии «официант»	2	
	6.	Проведение тестирования деловых и личных качеств руководителя.	2	
	7.	Составление плана карьерного роста	2	
Тема 12.4. Мотивация труда, стимулирование трудовой деятельности			6	
	Содержание, всего:			
	1.	Сущность мотивации труда и ее принципы. Основные понятия: потребности, интересы, стимулы.	2	
	2.	Виды стимулирования труда и требования к его организации: материальное поощрение (формы и система оплаты труда), нематериальные способы мотивации	2	
	3.	Эффективность управления персоналом: сущность, критерии, факторы, влияющие на ее уровень. Методы определения и показатели эффективности затрат на персонал. Экономическая и социальная эффективность	2	
	Практические занятия, в том числе:		10	
	1.	Решение ситуационных задач по мотивации персонала к эффективной трудовой деятельности.	2	
	2.	Решение ситуационных задач по мотивации персонала к эффективной трудовой деятельности.	2	
и эффективность управления персоналом	3.	Разработка системы стимулирования персонала в организациях общественного питания	2	
	4.	Решение ситуационных задач по анализу причин текущей текучести кадров. Расчет экономической эффективности затрат на персонал.	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела 12. ПМ:			30	

1. Составление структуры персонала конкретной организации общественного питания (с учетом опыта полученного на базе практики).	4	
2. Составление делового кредо для конкретной организации общественного питания с учетом ее корпоративной культуры, используя информацию базы практики.	2	
3. Составление профессиограмм и должностных инструкций на управленческий персонал организаций общественного питания в соответствии с Профессиональными стандартами ресторанной индустрии и ГОСТ Р 50935-2007 «Требование к персоналу».	4	
4. Исследование механизма функционирования рынка труда по Волгоградской области с анализом рынка труда по профессиональной отрасли.	4	
5. Составление кроссворда по теме «Безработица»	2	
6. Описание маржинальной безработицы с указанием причин ее возникновения (на конкретных примерах, с учетом собственного опыта, знаний).	2	
7. Характеристика трудовых ресурсов с оформлением данных в таблицу.	4	
8. Анализ плана проведения собеседования с кандидатом на вакантную должность менеджера в соответствии с Профессиональными стандартами ресторанной индустрии и ГОСТ Р 50935-2007 «Требование к персоналу»..	2	
9. Исследование внешних источников привлечения персонала (с учетом базы данных по интернету) на эффективность их использования.	4	
10. Анализ структуры процесса адаптации новых работников к труду в организациях общественного питания (с учетом опыта базы практики).	4	
11. Проведение самооценки с выявлением сильных и слабых сторон и составлением плана по устранению выявленных недостатков.	2	
12. Описание форм и методов обучения в организациях общественного питания (с учетом опыта базы практики).	2	
Тематика домашних заданий при изучении раздела 12. ПМ		
	2	

1. Дать характеристику методам планирования потребностей в кадрах в форме таблицы.
2. Провести анализ различных организационных (корпоративных) культур с указанием философии и кодекса поведения персонала, информацию оформить в форме сравнительной таблицы.
3. Подготовиться к тестированию по теме 10.1. «Основы методологии управления персоналом и кадровая политика в организациях общественного питания»
4. Подготовиться к контрольному опросу по теме 10.2. «Рынок труда и механизм его функционирования».
5. Составить перечень требований, предъявляемых к критериям оценки профессиональной пригодности претендентов на вакантную должность метрдотеля.
6. Составить имитационные тесты при отборе персонала на вакантную должность метрдотеля.
7. Дать перечень допускаемых ошибок в процессе отбора персонала на вакантную должность метрдотеля
8. Провести анализ значимости испытательного срока при приеме на вакантную должность метрдотеля с 10. указанием сроков испытания и перечня предлагаемых работ.
9. Составить индивидуальный план работы метрдотеля (на неделю)
10. Составить программу развития и поддержки собственной карьеры с указанием перечня мероприятий и 11. сроков выполнения.
12. Подготовиться к итоговому зачету по теме 10.3 «Процесс набора, приема, адаптации, оценки, обучения и 13. планирования карьеры персонала в организациях общественного питания»
14. 12. Подготовиться к итоговому зачету по теме 10.3 «Мотивация труда, стимулирование трудовой 15. деятельности и эффективность управления персоналом»
16. 13. Работать со специальной литературой по менеджменту, используя ее при выполнении самостоятельных 17. работ, практических домашних заданий.
18. Заниматься поиском информации по менеджменту на сайтах интернета.

Раздел 13. ПМ			
Психологические основы в менеджменте при управлении организациями		99	
общественного питания			
МДК 02.03.		182	
Менеджмент			
и управление персоналом в организациях общественного питания			
Тема 11.1.	Содержание, всего:	6	
Коммуникации в организациях общественного питания	1.	Коммуникации в организации: понятия, виды.	2
	2.	Процесс коммуникативной передачи информации. Управленческая информация: понятия, назначение, классификация, требования, предъявляемые к ней.	2
	3.	Характеристика состояний человека: «Я - родитель, Я - взрослый, Я - дитя». Формы транзакта: параллельный, перекрестный, скрытый.	2
	4.	Деловое и управленческое общение: понятие, назначение, формы общения. Виды бесед, переговоров и совещаний	2
		Правила ведения бесед, совещаний, их планирование.	2

Тема 13.2. Самоменеджмент	Фазы делового общения. Невербальные коммуникации в процессе делового общения.			
	Практические занятия, в том числе:			
	1	Упражнения по построению схем транзакций. Проведение тренинга по применению транзакционных процессов в профессиональной деятельности.	8	
	2.	Решение ситуационных задач по устранению помех при передаче информации	2	
	3.	Составление плана проведения совещаний, переговоров, бесед.	2	
	4	Проведение деловой игры «Подготовка и проведение совещания» с оформлением регламента, протокола совещания.	2	
	Содержание, всего:		4	
	1.	Менеджер: понятие, роль и место в системе управления.	2	
	2.	Требования, предъявляемые к личностно-деловым качествам менеджера в соответствии с Профессиональными стандартами ресторанной индустрии с учетом должностных обязанностей и квалификации. Методы и технологии оценки качеств менеджера: ранжирование, шкалирование, анкетирование, рейтинг, по оценки результативности.		
	3.	Понятие о самоменеджменте Имидж менеджера: понятие, назначение, требования. Психологическая устойчивость руководителя.	2	
Тема 13.3. Руководство организацией: власть, лидерство и партнерство.	Практические занятия, в том числе:		10	
	1.	Составление перечня требований, предъявляемых к менеджеру среднего уровня в организациях общественного питания.	2	
	2.	Проведение оценки качества работ управленческого персонала методом анкетирования и по оценке результативности работы подразделения в организациях общественного питания.	2	
	3.	Решение ситуационных задач по определению влияния имиджа руководителя на социально-психологический климат в организациях.	2	
	4.	Решение ситуационных задач по совершенствованию организации труда менеджера, норм управляемости в организациях общественного питания.	2	
	5.	Проведение тестирования на профессиональную пригодность. Составление плана по собственному развитию.	2	
	Содержание, всего:		6	
	1.	Власть и влияние: понятия, виды. Методы влияния, их содержание. Характеристика основных типов темперамента	2	
	2.	Лидерство и власть, подходы к лидерству. Модели лидеров. Партнерство как современный способ сотрудничества в организациях общественного питания.	2	
	3.	Стили управления: основные и дополнительные, их характеристика	2	
	Практические занятия, в том числе:		6	
	1	Проведение тренинга по выявлению лидерских качеств менеджера.	2	

Тема 13.4. Управление конфликтами и стрессами.	2.	Решение ситуационных задач на определение стилей управления в организациях общественного питания.	2	
	3.	Проведение тестирования по выявлению лидера группы.	2	
	Содержание, всего:		5	
	1.	Конфликты в организации: понятие, природа, последствия. Функции конфликтов, виды и причины возникновения.	3	
	2.	Правила поведения в конфликте в профессиональной деятельности. Методы управления конфликтами. Последствия конфликтов.		
	3.	Стрессы: понятие, природа и причины возникновения. Виды стрессов. Методы снятия стресса Пути предупреждения стрессовых ситуаций и понижения уровня стресса.	2	
	Практические занятия, в том числе		8	
	1.	Определение основных стилей отношений между людьми, используемых для разрешения конфликта	2	
	2.	Решение ситуационных задач на определение конфликтной ситуации, природы, типа конфликта и модели эффективного управления конфликтом.	2	
	3.	Проведение деловой игры под девизом «Потребитель всегда прав»	4	
Курсовая работа	Содержание, всего:		15	
	в том числе:			
	1.	Составление плана содержания курсовой работы по выбранной теме Составление библиографического списка литературы по выбранной теме.	2	
	2.	Составление плана содержания курсовой работы по выбранной теме Составление библиографического списка литературы по выбранной теме.	2	
	3.	Систематизация собранной информации по содержанию курсовой работы по выбранной теме в соответствии с составленным планом. Составление сравнительных таблиц, схем.	2	
	4.	Систематизация собранной информации по содержанию курсовой работы по выбранной теме в соответствии с составленным планом. Составление сравнительных таблиц, схем.	2	
	5.	Систематизация собранной информации по содержанию курсовой работы по выбранной теме в соответствии с составленным планом. Составление сравнительных таблиц, схем.	2	
	6.	Оформление курсовой работы в соответствии с методическими требованиями по выполнению курсовых работ.	2	
	7.	Защита курсовой работы	3	
Примерная тематика курсовых работ	1. Влияние корпоративной культуры как фактора эффективности управления современным предприятием общественно питания на примере организации проведения банкета «Свадьба» (привести примеры конкретного предприятия).			
	2. Система контроля, как фактора управления повышением эффективности работы персонала на примере организации проведения «Официального приема» (привести примеры конкретного предприятия)			
	3. Эффективность системы внутренних и внешних коммуникаций предприятия общественного питания при			

- организации бизнес-ланча (на примере конкретного предприятия)
4. Социальная политика предприятия общественного питания, развитие ее социальной среды, включающая социальную инфраструктуру, персонал, а также системы, которые влияют на качество трудовой жизни работника (на примере конкретного предприятия).
 5. Мотивации персонала, в целях повышения ресурса эффективности предприятия общественного питания при обслуживании кейтеринга на турбазе «Дон» (на примере конкретного предприятия)
 6. Формы деструктивного поведения сотрудников и способы решения конфликтов в предприятии общественного питания (на примере конкретного предприятия).
 7. РР –технологии в ресторанном сервисе: репутация заведения, метод фокус –групп, социологические исследования, метод «обратной связи», хронометраж, метод «из уста в уста», эффект «сарафанного радио» их роль и значение. (на примере конкретного предприятия).
 8. Команда ресторана «Волгоград», как разновидность коллектива: формирование, процесс развития, характеристика членов, решение задач в управлении, основные признаки и особенности.
 9. Подготовка, принятие и реализация управленческих решений как основа эффективной работы организации общественного питания на примере организации проведения банкета-фуршета (на примере конкретного предприятия).
 10. Управление конфликтами и пути совершенствования методов их разрешения в предприятии общественного питания (на примере конкретного предприятия)
 11. Анализ эффективности применения различных методов управления: экономические, организационно-распорядительные; социально-психологические, правовые. (применение этих методов на примере конкретного предприятия общественного питания)
 12. Анализ форм и процесса делового общения: деловые совещания, телефонный разговор и этикет. в организации общественного питания (на примере конкретного предприятия общественного питания)
 13. Информационные аспекты эффективности управления организацией общественного питания: (на примере конкретного предприятия общественного питания)
 14. Сравнительный анализ различных стилей руководства организацией общественного питания ГК «Столия».
 15. Материальные и нематериальные формы мотивации современного сотрудника, их влияние на эффективность деятельности предприятия общественного питания (на примере конкретного предприятия общественного питания).
 16. Деловая оценка сотрудников как фактор организационного поведения в предприятиях питания (на примере конкретного предприятия общественного питания).
 17. Анализ программ работы с увольняющимися в предприятии ГК «Столия». Практика зарубежного и отечественного менеджмента по этим программам.
 18. Работа с кадровым резервом предприятий питания, сущность и содержание (на примере конкретного предприятия общественного питания).
 19. Анализ влияния внутренних и внешних факторов на функционирование предприятия питания (на примере конкретного предприятия общественного питания)
 20. Тайм менеджмент как способ эффективного использования рабочего времени менеджером (на примере конкретного предприятия общественного питания).
 21. Основные школы в теории менеджмента и их отражение в деятельности современной организации предприятия питания (на примере конкретного предприятия общественного питания)
 22. Управление формальными и неформальными группами в организации (на примере конкретного предприятия)

	<p>общественного питания)</p> <p>23. Стиль руководства и его роль в эффективной деятельности организации (на примере конкретного предприятия общественного питания)</p> <p>24. Анализ использования различных форм власти руководством организации (на примере конкретного предприятия общественного питания)</p> <p>25. Использование различных методов принятия управленческих решений и их влияние на эффективность деятельности (на примере конкретного предприятия общественного питания)</p> <p>26. Экономические методы управления, эффективность их применения (применение этих методов на примере конкретного предприятия общественного питания)</p> <p>27. Социально-психологические методы управления, эффективность их применения (применение этих методов на примере конкретного предприятия общественного питания)</p> <p>28. Анализ использования зарубежной практики эффективных систем управления человеческими ресурсами в предприятиях общественного питания в России.</p> <p>30. Анализ и разработка рекомендаций по эффективному использованию зарубежного управленческого опыта на предприятиях общественного питания (на примере конкретного предприятия общественного питания).</p> <p>31. Современный менеджер предприятия питания: место и роль в управлении (на примере конкретного предприятия общественного питания).</p> <p>32. Лидерство руководителя, как основной принцип управления и его применение в предприятиях питания (на примере конкретного предприятия общественного питания).</p> <p>33. Креативный менеджмент и его роль в развитии современных предприятий питания (на примере конкретного предприятия общественного питания).</p> <p>34. Информационные технологии в деятельности менеджера предприятия питания (на примере конкретного предприятия общественного питания).</p> <p>35. Анализ и эффективность активных методов обучения в предприятиях общественного питания (на примере конкретного предприятия общественного питания).</p> <p>36. Анализ и эффективность системы подбора персонала в ГК «Столия»</p> <p>37. Управленческие технологии профессионального отбора: анализ российской практики кадрового менеджмента (на примере конкретного предприятия общественного питания)</p> <p>38. Самоменеджмент и формирование имиджа руководителя (на примере конкретного руководителя предприятия общественного питания).</p>	
Самостоятельная работа по изучению Раздела 13. ПМ, всего:	31	

<p>1. Исследование процесса коммуникации в организациях общественного питания с построением схемы официальных коммуникационных каналов.</p> <p>2. Описание видов коммуникаций, возникающих между партнерами в процессе общения на конкретных примерах</p> <p>3. Исследование трансакционных процессов в организациях общественного питания с определением ролей в процессе общения руководителя и персонала (с информация в виде таблицы).</p> <p>4. Изучение типов участников совещаний, переговоров и путей их нейтрализации с составлением таблицы.</p> <p>5. Составление идеальной модели общения с воображаемым, реальным собеседником в процессе беседы, совещания, переговоров.</p> <p>6. Составление требований, предъявляемых к современному руководителю нижнего уровня управления в соответствии с Профессиональными стандартами ресторанной индустрии и ГОСТ Р 50935-2007 «Требования к персоналу».</p> <p>7. Составление тезисов по проведению совещания с обслуживающим персоналом «О эффективности функционирования организации общественного питания».</p> <p>8. Анализ случаев противоречия методов управления с принятым стилем руководства с составлением таблицы.</p> <p>9. Описание ярко запоминавшегося конфликта с разбором ошибок оппонента на пути преодоления конфликта и со своими предложениями его разрешения.</p> <p>10. Описание факторов, вызывающих стресс при управлении персоналом в организациях общественного питания.</p> <p>11. Характеристика невербальных коммуникаций (информация в виде таблицы).</p> <p>12. Анализ информации по самоменеджменту с выводами для своего дальнейшего развития</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>	
<p>Тематика домашних заданий по изучению Раздела 13. ПМ</p> <p>1. Составить схему эффективной коммуникации в организациях общественного питания</p> <p>2. Составить протокол ведения переговоров с руководителями других организаций по реализации продукции, используя модель проведения деловых переговоров.</p> <p>3. Описать технику телефонных переговоров, составить схему ведения телефонного разговора.</p> <p>4. Дать характеристику позы, мимике, жестам, как выражение позиции в процессе делового общения, оформить в форме таблицы.</p> <p>5. Подготовиться к тестированию по теме 11.1. «Коммуникации в организации»</p> <p>6. Дать характеристику ложного авторитета руководителя.</p> <p>7. Составить конспект по теме 11.2. «Самоменеджмент»</p> <p>8. Определить стиль поведения Вашего непосредственного руководителя при прохождении производственной практики в организациях общественного питания (опишите достоинства и недостатки).</p> <p>9. Подготовиться к тестированию по теме 9.3 «Руководство организацией: власть, лидерство и партнерство».</p> <p>10. Проанализировать четыре фазы развития конфликта, представить информацию в форме схемы.</p> <p>11. Описать типовые симптомы стресса и варианты поведения человека в стрессовой ситуации.</p> <p>12. Работать со специальной литературой по менеджменту, используя ее при выполнении самостоятельных работ, практических домашних заданий.</p> <p>13. Заниматься поиском информации по менеджменту на сайтах интернета.</p>		



4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

учебных кабинетов:

организации производства и технологии отрасли;
менеджмента и управления персоналом;
организации обслуживания в организациях общественного питания;
организации и технологии обслуживания в барах;
психологии и этики профессиональной деятельности;
информационно-коммуникационных технологий;
технологии приготовления пищи.
технологии приготовления напитков.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие столы, стулья;
- шкафы книжные;

- доска;

- информационные стенды;

- компьютер;

- графопроектор с экраном;

- мультимедиа проектор

- принтер;

- программное обеспечение общего и профессионального назначения

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, принтером, сканером;
актовый зал.

4.2. Реализация программы учебной дисциплины предполагает обязательную производственную практику.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоения профессионального модуля базируется на общих профессиональных дисциплинах:

ОП.1 Физиология питания, санитария и гигиена,

ОП.2 Организация и технология производства продукции общественного питания,
П.3 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания,

ОП.4 Психология и этика профессиональной деятельности,

ОП.5 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания,
ОП.6 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации, сервисная

деятельность,

ОП.7 Контроль качества продукции и услуг общественного питания и

М/ДК «Организация обслуживания в организациях общественного питания»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических кадров:

реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающихся

профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться торгово-технологическим оборудованием, инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководящую практику.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников; мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Организовывать и контролировать подготовку организации общественного питания к приему потребителей.	Скорость и правильность подготовки заявки к приему потребителей. Выполнение требований санитарных правил и норм, охраны труда при подготовке организации общественного питания к приему потребителей. Соответствие внешнего вида и подготовленности к работе менеджера организации общественного питания требованиям ресторанный индустрии.	Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях и практических заданиях на выполнении заданий на учебной и производственной практике. Наблюдение за ходом деловой игры.
ПК 2. Управлять работой барменов, официантов, семей и других работников по обслуживанию потребителей.	Правильность распределения обязанностей и выполнения процедур обслуживания официантам, барменам, семье другим работникам по обслуживанию потребителей.	Демонстрация действий при проведении деловой игры. Наблюдение за выполнением заданий на учебной и практической занятиях и практических заданиях на выполнении заданий на учебной и производственной практике. Наблюдение за ходом деловой игры.

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.

(освоенные общие компетенции)	Результаты	Основные показатели оценки	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>		<p>Точность и своевременность выполнения заданий для самостоятельной работы, заданий при аудиторной форме обучения.</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной и практикам</p>
<p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Демонстрация правильной деятельности во время выполнения практических заданий учебной, производственной практики. Составляет план лабораторной работы, последовательно выполняет действия на практике.</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной и практикам</p>	
<p>ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Производит самооценку в процессе мониторинга. Соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте. Указывает причины возникновения рабочих ситуаций и предлагает способы их решения. Оценивает ситуации и принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях.</p>	<p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику). Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной и практикам.</p>	<p>Выполнение и защита курсовых работ, рефератов.</p>
<p>ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Подготавливает рефераты по новым видам посуды и оборудования.</p>		

ОК.5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Подготавливает и представляет компьютерные презентации. Оценивает практических и лабораторных занятий. Текущая оценка выполнения заданий.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной деятельности в период военных сборов.
ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях. Активно работает в группе. Правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе. Демонстрирует действия по приемке товаров с учетом требований инструкции. Выполняет работу на практике и на лабораторных работах с любыми коллегами. Соблюдение принципов профессиональной этики.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной деятельности в период военных сборов.
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результаты выполнения заданий.	Взаимодействовать с участниками производственного процесса при прохождении производственной практики.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной деятельности в период военных сборов.
ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий в процессе обучения профессии	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной деятельности в период военных сборов.
ОК.10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний (для юношей).	Демонстрация выполнения воинской обязанности	Наблюдение за выполнением действий в период военных сборов.

Раздел 9

4. Участие в процессе управления: участие в проведении контроля обслуживающего персонала, качества обслуживания потребителей, сравнение фактических результатов с нормативными требованиями и Профсоюзными стандартами ресторанных индустрий. Участие в проведении внутреннего контроля: бракераже готовой продукции, оценки готовности торгового зала к обслуживанию, подготовке банкетов и приемов, проведении плановых, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по эффективному повышению качества обслуживания.

5. Участие в процессе управления: приобретение навыков и умений в процессе обслуживания гостей в залах и за барной стойкой в организациях общественного питания с использованием методов управления, методов принятия управленческих решений на низшем уровне. Организация с приказами, распоряжениями, заданиями и правилами их составления в организации общественного питания в процессе организации обслуживания.

Раздел 10

5. Организация с деловой оценкой персонала, методами оценки, процедурой, периодичность проведения деловой оценки персонала. Участие в проведении аттестации персонала на рабочем месте в организации общественного питания. Проведение самооценки с выявлением сильных и слабых сторон.

6. Организация с формами и методами обучения в организациях общественного питания в процессе обслуживания гостей, с планированием работы с кадровым резервом, с основными критериями отбора на должность руководителей и специалистов управления карьерой в организациях общественного питания.

Участие в тренинге персонала в организациях общественного питания.

Ознакомление с формами и методами мотивации человеческой деятельности в организациях общественного питания. Организация с методами определения показателей эффективности и затрат на персонал.

Ознакомление с определением экономического ущерба, вызванного текучестью кадров.

Раздел 11

Ознакомление с источниками власти в организациях общественного питания. Ознакомление с источниками формирования авторитета руководителя. Анализ видов власти, используемых руководителем.

Ознакомление со стилями управления и методами влияния, которые использует руководитель в процессе управления.

Определение стиля руководства трудовым коллективом. Проведение тестирования по тестам: «Стиль

управления», «Стиль руководства», «Противостояние ситуации».

Анализ проведенного тестирования. Составление плана по самообучению по организации