

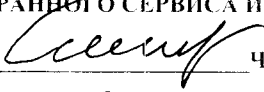
Министерство образования и науки Волгоградской области
ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

(НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ)

(ДОЛЖНОСТЬ, Ф.И.О.)

УТВЕРЖДАЮ
ГБОУ СПО «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ
РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»



ЧАЙКОВСКИЙ В.А.

« 28 » 12 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06 Ресторанный сервис в странах мира

2014 г

ОДОБРЕНО

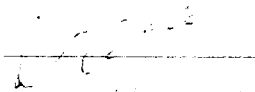
Кафедрой Профессионального цикла для обучающихся
по специальности 100114 «Организация обслуживания в
общественном питании»

Протокол № 5 от 27.12.2014г

Заведующая кафедрой  Л.В. Веденева

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по Учебной
работе

 А.М. Тазов
« » 2014 г.

Разработчик:

Преподаватель

ГБОУ «Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли»:

_____ Козлова О.П.
_____ Никитина Е.А.

Эксперты:**Внутренняя экспертиза**

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

Содержательная экспертиза: _____ ГБОУ ВКРС и Т: _____

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

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: _____ (подпись) _____ (ИОФ) _____ (должность)

_____ (Полное название организации, печать)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **100114 Организация обслуживания в общественном питании** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Ресторанный сервис в странах мира

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Обслуживать иностранных туристов
2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию иностранных туристов.
3. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
4. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании.

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:

- подготовки зала к обслуживанию;
- встречи иностранных гостей и в оказании помощи в выборе блюд и напитков;
- подачи кулинарной продукции и кондитерских изделий, напитков;
- обслуживания официальных приёмов;
- обслуживания иностранных туристов;
- уборки со стола

уметь:

- Соблюдать правила, последовательность и время подготовки зала к обслуживанию в соответствии с требованиями санитарии и охраны труда;
- Приветствовать гостей
- Составлять меню для иностранных гостей с учётом их национальных особенностей
- Принимать заявку на проведение официальных приёмов
- Выполнять заказ с соблюдением техники подачи блюд и напитков;
- Обслуживать официальные приёмы
- Соблюдать сроки, приемы и последовательность уборки стола в соответствии с требованиями санитарии и охраны труда;
- Соблюдать правила межличностного общения, используя приемы общения, ориентированного на гостя;
- Соблюдать правила протокола и этикета

- Владеть особенностями обслуживания иностранных туристов (индивидуально и групповые делегации)
- Соблюдать правила питания иностранных туристов

знать:

- Международную классификацию ПОП
- Основные правила сервировки столов, отражающие национальные особенности
- Виды и методы обслуживания;
- Правила и особенности подачи блюд и напитков;
- Формы и правила обслуживания иностранных туристов
- Особенности питания иностранных туристов
- Особенности обслуживания официальных приёмов
- Протокол и этикет

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 354 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 525 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 266 часа;
в том числе практических занятий - 86 часов.

самостоятельной работы обучающегося – 175 часов;

Производственной практики – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Обслуживать иностранных туристов
ПК 2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию иностранных туристов.
ПК 3	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 4	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.

ОК3	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 нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов, междисциплинарных курсов (МДК) 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
ПК 1-4	МДК 06.01 Традиции питания в странах мира	270	180	38		90			
ПК 1-4	МДК.06.02. Традиции обслуживания в странах мира	201	134	40		67			
ПК 1-4	МДК 06.03 Обычайи и национальный этикет	54	40	8		18			
	Всего:	525	354	86		175			180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 08.01. Традиции питания в странах мира		180	
Введение	Содержание		
	Предмет, методы и задачи модуля. Отраслевой стандарт.	2	
Тема 1.1. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры	Содержание		
	Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь	2	
Тема 1.2 Факторы формирования традиций и культур питания народов мира	Содержание		
	Климато-географические и природные условия – основа формирования традиций питания. Влияние войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира. Экономические и культурные связи народов, их отражения в национальных культурах питания.	2	
Раздел II. Традиции питания в странах Европы			
	Содержание	12	
Тема 2.1. Традиции питания в странах Центральной Европы	1 Германия: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	2	
	2 Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков	2	
	3 Австрия, Швейцария: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2	
	4 Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков	2	
		2	

	5	Словакия, Чехия, Венгрия: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2
	6	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков	2
	Практические занятия		4
	1	Составление меню для делегации туристов из Германии, Австрии, Швейцарии.	2
	2	Составить меню для делегации туристов Чехии, Венгрии	2
	Самостоятельная работа при изучении раздела Составить интеллект-карту «особенности питания Центральной Европы»		4
Тема 2.2. Традиции питания в странах Западной Европы	Содержание		12
	1	Франция: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2
	2	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков	2
	3	Бельгия, Нидерланды: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2
	4	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков	2
	5	Великобритания: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2
	Практические занятия		10
	1	Составление меню для ресторана специализирующегося на французской кухне	2
	2	Составление меню для делегации туристов из Англии, Бельгии, Нидерландов	2
	3	Изучение особенностей европейской кухни на предприятиях общественного питания г. Волгограда	6
Тема 2.3 Традиции питания в странах Восточной Европы	Самостоятельная работа при изучении раздела Разработать интеллект-карту «Особенности питания в Западной Европе»		4
	Содержание		12

странах Южной Европы	1	Италия: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2
	2	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков	2
	3	Испания: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2
	4	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков	2
	5	Португалия: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2
	6	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков	2
Подготовить презентацию по теме «Особенности питания в странах Восточной Европы»	Практические занятия		4
	1	Составление меню для групп иностранных туристов из Италии.	2
	2	Составление меню для делегации туристов из Испании, Португалии, проживающих в гостинице.	2
	Самостоятельная работа при изучении раздела		4
	Содержание		8
	Тема 2.4. Традиции питания в странах Восточной Европы	1	Польша: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения
2		СНГ: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения в странах СНГ (Азербайджан, Армения, Грузия, Узбекистан, Таджикистан, Туркменистан, Казахстан, Белоруссия, Украина).	2
3		Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда.	2
4		Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков	2
Практические занятия		2	
1		Составление меню для ресторана специализирующегося на кухне стран СНГ	2

Самостоятельная работа при изучении раздела			4	
Разработать интеллект-карту «особенности питания в Восточное Европе»				
Содержание			6	
Тема 2.5. Традиции питания в Скандинавских странах.	1	Дания, Швеция: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2	
	2	Норвегия, Финляндия: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2	
	3	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков	2	
	Практические занятия			2
	1	Составление меню для делегации иностранных туристов из Дании, Швеции, Норвегии, Финляндии	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела			4
	Разработать интеллект-карту «Особенности питания в странах Скандинавии»			
	Содержание			18
	Тема 2.6. Традиции питания в странах Балканского полуострова	1	Словения: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2
		2	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков	2
3		Болгария, Румыния: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2	
4		Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков	2	
5		Греция: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2	
6		Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков	2	
7		Хорватия: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и	2	

	кулинарные предпочтения		
	8	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).	2
	9	Сербия: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	2
	Практические занятия		2
	1	Составление меню для делегации туристов из стран Балканского полуострова.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела			
Разработать интеллект-карту «особенности питания в странах Балканского полуострова»			
Раздел III. Традиции питания в странах Ближнего Востока			
	Содержание		4
	1	Турция: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	2
	2	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).	2
	Содержание		8
Тема 3.1. Традиции питания и особенности кухни Турции	1	Ирак, Иран, Сирия, Ливан: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	2
	2	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).	2
	3	Израиль: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2
	4	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).	2
	Практические занятия		2
Тема 3.2. Традиции питания Арабских государств Аравийского полуострова.	1	Составление меню для делегации туристов из стран Ближнего Востока.	2
	Самостоятельная работа при изучении раздела		4
	Составить сравнительную таблицу основных отличий особенностей питания стран Европы и Ближнего Востока		
	Раздел IV. Традиции питания в странах Африки		
	Содержание		4

в странах Северной Африки	1	Египет, Алжир, Тунис, Марокко: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	2
	2	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).	2
Самостоятельная работа при изучении раздела			
Разработать в электронном виде интеллект-карту «особенности питания в странах Африки»			
Тема 4.2. Традиции питания в странах Южной Африки.	Содержание		
	1	ЮАР, Намибия, Ангола, Мозамбик. Географическое положение	2
		Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	
	2	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные)	2
Самостоятельная работа при изучении раздела			
Провести сравнительный анализ особенностей питания Северной и Южной Африки			
Раздел V. Традиции питания в странах Америки			
	Содержание		
	1	Канада, США: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	2
	2	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные)	2
Самостоятельная работа при изучении раздела			
Составить кроссворд по теме «традиции питания в странах Северной Америки»			
Тема 5.2 Традиции питания в странах Центральной Америки	Содержание		
	1	Мексика, Карибский регион: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	2
	2	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные)	2
	Практическое занятие		
	1	Составление меню для делегации туристов проживающих в гостинице их стран Северной и Центральной Америки.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела			
			1

Составить тест по теме «традиции питания в странах Центральной Америки»			
Содержание			8
Тема 5.3. Традиции питания в странах Южной Америки	1	Перу, Бразилия, Боливия: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	2
	2	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные)	2
	3	Аргентина, Уругвай, Парагвай, Чили: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	2
	4	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные)	2
	Практическое занятие		2
1 Составление меню для делегации туристов из стран Южной Америки			2
Самостоятельная работа			4
Составить интеллект-карту «особенности питания в Южной Америке»			
Раздел VI. Традиции питания в странах Азии			
Содержание			8
Тема 6.1. Традиции питания в странах Южной Азии	1	Индия: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	2
	2	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные)	2
	3	Шри-Ланка: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2
	4	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные)	2
	Самостоятельная работа		6
Разработать интеллект карту по теме «Особенности питания в Индии»			
Содержание			8
Тема 6.2. Традиции питания в Юго-Восточной Азии	1	Бирма, Таиланд, Вьетнам: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	2
	2	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда	2

	(десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные)	
3	Филиппины. Индонезия: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2
4	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные)	2
Практическое занятие		2
1	Составление меню для делегации туристов из Юго-Восточной Азии	2
Самостоятельная работа		
Разработать презентацию по теме «особенности питания в Юго-Восточной Азии»		8
Содержание		
1	Китай, Корея: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	2
2	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные)	2
3	Япония: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2
4	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные)	2
Практическое занятие		2
1	Составление меню для делегации туристов из Восточной Азии	2
Самостоятельная работа		6
Провести сравнительный анализ особенностей питания Южной, Юго-Восточной, Восточной Азии		
Раздел VII. Традиции питания в странах Австралии и Океании		
Тема 7.1. Традиции питания в странах Австралии		4
Содержание		
1	Австралия: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	2
2	Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные)	
Самостоятельная работа		4

Разработать презентацию «особенности питания в Австралии»		
Содержание		2
Тема 7.2 Традиции питания стран островов Тихого Океана	1. Гавайские острова, о. Пасхи. Новая Зеландия: географическое положение, традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные)	2
	Практическое занятие	2
	1. Составление меню для делегации туристов из Австралии	2
	Самостоятельная работа	
Написать реферат по теме «формирование характерных особенностей национальной кухни стран островов Тихого Океана»		4
Раздел VIII. Традиции питания в России		
Содержание		8
Тема 8.1 Традиции и культуры питания народов России	1 Особенности формирования традиции и культуры питания народов России. Влияние климата, условий жизни, религии, исторических факторов, характера русского народа на традиции питания.	2
	2 Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный	2
	3 Кулинарный колорит различных областей, регионов России. Соусы, приправы, пряности в русском кулинарном искусстве.	2
	4 Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, морсы, меды, сбитни, лесные чаи	2
	Самостоятельная работа	
Написать реферат «Влияние Франции и других стран на развитие традиций потребления пищи. Культура и традиции питания различных сословий на Руси»		6
МДК 08.02. Традиции обслуживания в странах мира		
Введение		2
Предмет, методы и задачи МДК «Традиции обслуживания в странах мира». Место и роль МДК в формировании специалиста.		
Раздел 1. Развитие ресторанного и гостиничного сервиса в мире		14
Содержание		6
1 Развитие ресторанного сервиса в Европейских странах		2

ресторанного сервиса в мире	2	Развитие ресторанного сервиса в странах Азии и Ближнего Востока	2
	3	Развитие ресторанного сервиса в России	2
Самостоятельная работа			6
Разработать интеллект-карту «Развитие ресторанного сервиса в России»			6
Тема 1.2 Развитие гостиничного сервиса в мире	Содержание		6
	1	Развитие гостиничного сервиса в странах Европы	2
	2	Развитие гостиничного сервиса в странах Азии и Ближнего Востока	2
	3	Развитие гостиничного сервиса в России	2
Самостоятельная работа			6
Разработать интеллект-карту «Развитие гостиничного сервиса в России»			6
Тема 1.3 Клиентоориентированность в ресторанном сервисе	Содержание		2
	1	Клиентоориентированность в ресторанном сервисе	2
Самостоятельная работа			6
Проанализировать клиентоориентированность в России и в Европе.			6
Раздел II Традиции обслуживания в странах Европы			
	Содержание		6
Тема 2.1 История сервировки стола и обслуживания гостей во Франции, Германии	1	История сервировки стола и обслуживания гостей во Франции, Германии	2
	2	История сервировки стола и обслуживания гостей в странах Балканского полуострова.	2
	3	История сервировки стола и обслуживания гостей в странах СНГ	2
Самостоятельная работа			4
Реферат по теме «Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней.»			4
Тема 2.2 Современные технологии обслуживания в странах Европы	Содержание		6
	1	Современные технологии обслуживания Франции, Германии, Италии.	2
	2	Современные технологии обслуживания в странах Балканского полуострова.	2
	3	Современные технологии обслуживания в странах СНГ	2
Самостоятельная работа			6
Разработать интеллект-карту «прогрессивные технологии обслуживания гостей в Европе»			6
Тема 2.3 Правила этикета в	Содержание		2
			2

странах Европы	1	Правила этикета в странах Европы	2	
	Практические занятия			8
	1	Тренинг по сервировке тематического стола «Рождество»	2	
	2	Экскурсия на предприятие общественного питания специализирующегося на Европейской кухне	2	
	3	Экскурсия на предприятие общественного питания	2	
	4	Экскурсия на предприятие общественного питания	2	
	Самостоятельная работа			4
	Составить интеллект-карту «особенности питания Центральной Европы»			
	Производственная практика			
	Виды работ - подготовка торгового зала к обслуживанию; обслуживание иностранных туристов, делегаций из европейских стран, обслуживание протокольных мероприятий			36
Раздел III. Традиции обслуживания в странах Ближнего Востока				
	Содержание			6
	1	История сервировки стола и обслуживания гостей в Турции	2	
	2	История сервировки стола и обслуживания гостей стан Аравийского полуострова	2	
	3	История сервировки стола и обслуживания гостей в Израиле	2	
	Самостоятельная работа			2
	Реферат «Особенности чаепития в странах Ближнего Востока»			
Тема 3.2 Современные технологии обслуживания в странах Ближнего Востока	Содержание			4
	1	Современные технологии обслуживания в Турции	2	
	2	Современные технологии обслуживания в странах Аравийского полуострова	2	
	Содержание			2
Тема 3.3 Правила этикета в странах Ближнего Востока	1	Правила этикета в странах Ближнего Востока	2	
	Практическое занятие			6
	1	Экскурсия на предприятие общественного питания специализирующееся на восточной кухне	2	
	2	Экскурсия на предприятие общественного питания специализирующееся на восточной кухне	2	

	3	Экскурсия на предприятие общественного питания специализирующееся на восточной кухне	2
Производственная практика			
Виды работ - подготовка торгового зала к обслуживанию; обслуживание иностранных туристов, делегаций из стран Ближнего Востока, обслуживание протокольных мероприятий			36
Раздел IV . Традиции обслуживания в странах Африки			
Тема 4.1 История сервировки стола и обслуживания гостей в странах Африки			4
Содержание			
1 История сервировки стола и обслуживания гостей в Египте, Алжире, Тунисе, Марокко.			2
2 История сервировки стола и обслуживания гостей в ЮАР, Намибии, Анголе, Мозамбике			2
Самостоятельная работа			4
Реферат «Посуда древней Африки»			4
Тема 4.2 Современные технологии обслуживания в странах Африки			2
1 Современные технологии обслуживания в Египте, Алжире, Тунисе, Марокко			2
2 Современные технологии обслуживания в ЮАР, Намибии, Анголе, Мозамбике			2
Содержание			
1 Правила этикета в странах Африки			2
Практическое занятие			2
1 Тренинг по обслуживанию туристов из Африки			2
Производственная практика			18
Виды работ - подготовка торгового зала к обслуживанию; обслуживание иностранных туристов, делегаций из стран Африки, обслуживание протокольных мероприятий			
Раздел V. Традиции обслуживания в странах Америки			
Тема 5.1 История сервировки стола и обслуживания гостей в странах Америки			4
Содержание			
1 История сервировки стола и обслуживания гостей в Канаде, США.			2
2 История сервировки стола и обслуживания гостей в Мексике, Карибском регионе			2
Содержание			4
1 Современные технологии обслуживания в Канаде, США			2

странах Америки	2	Современные технологии обслуживания в Мексике, Карибском регионе	2
Тема 5.3 Правила этикета в странах Америки	Содержание		2
	1	Правила этикета в странах Америки	2
	Практическое занятие		8
	1	Проведение тренинга по обслуживанию иностранных туристов из стран Америки	2
	2	Экскурсия на предприятие общественного питания специализирующееся на западной кухне	2
	3	Экскурсия на предприятие общественного питания специализирующееся на западной кухне	2
	4	Экскурсия на предприятие общественного питания специализирующееся на западной кухне	2
	Производственная практика		36
	Виды работ - подготовка торгового зала к обслуживанию; обслуживание иностранных туристов, делегаций из Америки, обслуживание протокольных мероприятий		
	Раздел VI Традиции обслуживания в странах Азии		
Тема 6.1 История сервировки стола и обслуживания гостей в странах Азии	Содержание		8
	1	История сервировки стола и обслуживания гостей в Индии	2
	2	История сервировки стола и обслуживания гостей в Таиланде, Вьетнаме	2
	3	История сервировки стола и обслуживания гостей в Японии	2
	4	История сервировки стола и обслуживания гостей в Китае, Корее	2
Тема 6.2 Современные технологии обслуживания в странах Азии	Содержание		8
	1	Современные технологии обслуживания в Индии	2
	2	Современные технологии обслуживания в Таиланде, Вьетнаме	2
	3	Современные технологии обслуживания в Японии	2
	4	Современные технологии обслуживания в Китае, Корее.	2
Тема 6.3 Правила этикета в странах Азии	Содержание		2
	1	Правила этикета в странах Азии	2
	Практическое занятие		8
	1	Мастер-класс «Приготовление и подача блюд Японской кухни»	2

	2	Экскурсия на предприятие общественного питания специализирующегося на азиатской кухне	2
	3	Экскурсия на предприятие общественного питания специализирующегося на азиатской кухне	2
	4	Экскурсия на предприятие общественного питания специализирующегося на азиатской кухне	2
Производственная практика			36
Виды работ - подготовка торгового зала к обслуживанию; обслуживание иностранных туристов, делегаций из стран Азии, обслуживание протокольных мероприятий			
Раздел VII Традиции обслуживания в Австралии и Океании			
Тема 7.1 История сервировки стола и обслуживания гостей в Австралии и Океании	Содержание		2
	1	История сервировки стола и обслуживания гостей в Австралии и Океании	2
Тема 7.2 Современные технологии обслуживания в Австралии и Океании	Содержание		2
	1	Современные технологии обслуживания в Австралии и Океании	2
Производственная практика			18
Виды работ - подготовка торгового зала к обслуживанию; обслуживание иностранных туристов, делегаций из Австралии и Океании, обслуживание протокольных мероприятий			
Раздел VIII Традиции обслуживания в России			
Тема 8.1 История сервировки стола и обслуживания гостей в России	Содержание		4
	1	Особенности формирования традиций и культуры обслуживания в России .	2
	2	Церемония подачи блюд. Посуда, ее виды, приборы, утварь, белье русского застолья. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки. Принципы старинного и современного застольного этикета	2
Реферат по теме «Самовар – основной атрибут русского чайного стола»			4
Тема 8.2 Современные			4
	Содержание		

технологии обслуживания в России	1	Современные технологии автоматизации учета в ресторанах, барах и кафе России. Системы R-Keeper, Cash Management, iiko — специализированная ERP-система	2
	2	Современные технологии обслуживания в ресторанах, кафе, барах в России	2
Самостоятельная работа			
Разработать интеллект-карту «прогрессивные формы обслуживания гостей ресторанов в России»			4
Тема 8.3 Правила этикета в России	Содержание		
	1	Правила этикета в России	2
	Практическое занятие		
	1	Тренинг по обслуживанию гостей в ресторане	2
	2	Экскурсия на предприятие общественного питания специализирующееся на русской кухне	2
	3	Экскурсия на предприятие общественного питания специализирующееся на русской кухне	2
	4	Экскурсия на предприятие общественного питания специализирующееся на русской кухне	2
МДК 08.03. Обычаи и национальный этикет			
Введение	Содержание		
	1	Предмет, методы и задачи МДК «Обычаи и национальный этикет». Место и роль МДК в формировании специалиста.	2
Раздел I Традиции и культура питания народов мира			
	Содержание		
Тема 1.1 Идеология традиций и культуры питания народов мира	1	История и этапы развития традиций питания. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире	2
	Содержание		
Тема 1.2 Религия — основополагающий фактор формирования традиций и культур питания	1	Традиции питания в христианстве: православие, католицизм, протестантизм. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Буддизм, синтоизм и питание.	2

Раздел II Обычай и национальный этикет в странах Европы			
Тема 2.1 Формирование обычаев питания и этикета в странах Европы	Содержание		2
	1 Формирование обычаев питания и этикета в странах Европы		
Самостоятельная работа			
Реферат по теме «Влияние войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира».			2
Тема 2.2 Вклад Европы в мировую культуру питания	Содержание		2
	1 Вклад Европы в мировую культуру питания		2
	Практическое занятие		2
	1 Составление рекомендаций для официантов по обслуживанию гостей из Европы		2
Раздел III Обычай и национальный этикет в странах Ближнего Востока			
Тема 3.1 Формирование обычаев питания и этикета в странах Ближнего Востока.	Содержание		2
	1 Формирование обычаев питания и этикета в странах Ближнего Востока		
Самостоятельная работа			
Разработать интеллект-карту «Пища и трапеза народов исповедующих ислам в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан)».			4
Тема 3.2 Вклад Ближнего Востока в мировую культуру питания	Содержание		2
	1 Вклад Ближнего Востока в мировую культуру питания		2
	Практическое занятие		2
	1 Разработка рекомендаций для официантов по обслуживанию гостей и стран Ближнего Востока		2
Раздел IV Обычай и национальный этикет в странах Африки			4
Тема 4.1 Формирование обычаев питания и этикета в странах Африки	Содержание		2
	1 Формирование обычаев питания и этикета в странах Африки		2

Тема 4.2 Вклад стран Африки в мировую культуру питания	Содержание		2
	1	Вклад стран Африки в мировую культуру питания	2
Раздел V Обычай и национальный этикет в странах Америки			4
Тема 5.1 Формирование обычаев питания и этикета в странах Америки	Содержание		2
	1	Формирование обычаев питания и этикета в странах Америки	2
Тема 5.2 Вклад стран Америки в мировую культуру питания	Содержание		2
	1	Вклад стран Америки в мировую культуру питания	2
Самостоятельная работа			4
Реферат по теме «Тенденции развития современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы»			
Раздел VI Обычай и национальный этикет в странах Азии			2
Тема 6.1 Формирование обычаев питания и этикета в странах Азии	Содержание		2
	1	Формирование обычаев питания и этикета в странах Азии	2
Тема 6.2 Вклад стран Азии в мировую культуру питания	Содержание		2
	1	Вклад стран Азии в мировую культуру питания	2
	Практическое занятие		2
	1	Разработка рекомендаций для официантов по обслуживанию гостей из стран Азии	2
Самостоятельная работа			4
Разработать интеллект-карту «Чай: церемонии и ритуалы»			
Раздел VII Обычай и национальный этикет в Австралии и Океании			2
Тема 7.1 Формирование обычаев питания и этикета в Австралии и Океании	Содержание		2
	1	Формирование обычаев питания и этикета в Австралии и Океании	2

Раздел VIII Обычаи и национальный этикет в России				
Тема 8.1 Формирование обычаев и культуры питания русского народа	Содержание			
	1	Формирование обычаев и культуры питания русского народа		2
	Практическое занятие			2
	1	Тренинг по сервировке стола в русском стиле		2
	Содержание			2
	1	Вклад России в мировую культуру питания		2
Тема 8.2 Вклад России в мировую культуру питания	Самостоятельная работа			4
Разработать интеллект-карту «Традиции и ритуалы русской трапезы»				
Всего				354

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных **Кабинетов** организации и технологии отрасли;
организации обслуживания в организациях общественного питания;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- Видеоаппаратура,
- Оборудование, посуда, инвентарь, аксессуары, инструменты

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа проектор
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; учебный ресторан

4.2. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную и учебную практику.

4.3 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Похлёбкин В.В. "Большая энциклопедия кулинарного искусства". Издательство: Центрполиграф, 2007
2. Похлебкин Вильям "Национальные кухни наших народов" Издательство: Центрполиграф, 2007
3. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Традиции, обычаи и блюда русской кухни. -- М.: Русская книга, 1996.
4. Короткова М.В. Застольные и кулинарные традиции: Энциклопедия. – М.: Дрофа-Плюс, 2005.
5. Кулинарные традиции мира /Вед. Ред Е.Ананьева. – М.: Аванта+, 2003.
6. Мельникова Е.В. Культура и традиции народов мира (этнопсихологический аспект). – М.: Диалог культур, 2006.
7. Мусульманские праздники. – М.: Корона, 1990.

8. Смоленский Б.Л., Белова Л.В. Вера и питание: Обряды и народные традиции питания в мировых религиях. - СПб., 1994.
9. Соловьев Э.Я. Современный этикет и деловой протокол. – М.: Интел Тех, 1993.
10. Холопова Т.И., Лебедева М.М. Протокол и этикет для деловых людей. М.: Анкил, 1994.
11. Усов В.В "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания". Издательстве "Academia" 2009
12. Могильный М.П, Баласанян А.Ю. « Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах». 2-ое издание. Издательство: СПб 2007
13. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. - М.: Издательский Дом “Деловая литература”, 2010
14. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Ресторанный бизнес В России..- М.: Деловая литература, 2005.
15. Драчева Е.Л., Юликов Л.И.; Менеджмент: учебное пособие. – М.: Мастерство, 2006.
16. Зайцева Н.А.; Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме: учебное пособие. – М.: Академия, 2006.
17. Саак А.А., Якименко М.В. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): учебное пособие. – ПИТЕР – 2007
18. Лукашевич В.В. Управление персоналом - М.: Деловая литература, 2007.
19. Анурова.И. Персонал а ресторане. Как создать профессиональную команду. - М.: ООО "Современные розничные и ресторанные технологии", 2007.
20. Бондаренко Г.А. "Менеджмент гостиниц и ресторанов». «Экономическое образование» М: 2008

Нормативная:

1. Профессиональные стандарты по ресторанной индустрии вступившие в действие 2010 г
2. ГОСТ Р 50935-2005 Требования к обслуживающему персоналу»
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Требования к содержанию помещений предприятий общественного питания»
4. Федеральный закон от 2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
5. Федеральный закон от 10.06.93 № 5156-1-ФЗ «О стандартизации». «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).
6. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
7. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 «Правила оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389);

8. ГОСТ 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий;
9. ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.
10. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к персоналу;

Интернет-ресурсы:

www.cookmuseum.ru <http://project5gym6.narod.ru/5/21/p1aa1.html> www.eda-server.ru
www.gastronom.ru <http://supercook.ru>
www.frio.ru
www.Restoranoff.ru
www.restoved.ru

Дополнительные источники:

1. Арутюнов С.А., Джарылгасинова Р.Ш. Япония: Народ и культура. – М.: Знание, 1991.- 64с.
2. Традиции в современном обществе. – М.: Наука, 1990. – 246с
3. Тойбнер Христиан, Вольтер Аннет. Мировая кухня. М.: Лик Пресс, 2011.
4. Бем Ю. О Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. Центрполиграф Москва 2007
5. Конран Т. Первокласный ресторан: идея, создание, развитие – М.: Деловая литература, 2008.
6. Ресторан: с чего начать, как преуспеть: Советы владельцам и управляющим.
7. Затуливетров А.Б. Изд.: Питер-Юг 2011г.
8. Солдатенков Д.В. Современный ресторан: новые форматы. Ресторанные ведомости 2006.
9. Безупречный сервис. Издательство: Ресторанные ведомости
10. Олег Назаров. Как "раскрутить" ресторан. Изд. «Ресторанные ведомости» 2009.
11. Тэйлор Дж.Д. Рестораны. Бары. Кафе: Лучшие мировые интерьеры, 2004
12. Вершигора Е.Е. Менеджмент: учебное пособие. – Ростов-На-Дону: Феникс, 2007
13. Эмерсон Г. Двенадцать принципов производительности. – М.: Экономика, 2007
14. Конран Т. Первокласный ресторан: идея, создание, развитие. Деловая литература, 2008

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоения профессионального модуля базируется на общепрофессиональных дисциплинах: Физиология питания, санитария и гигиена, организация и технология производства продукции общественного питания, товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания, психология и этика профессиональной деятельности, менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания, иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации, сервисная деятельность, контроль качества продукции и услуг 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 обучающимся 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 руководство практикой.

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 обучающимся 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 Обслуживать иностранных туристов	<p>Соблюдать правила, последовательность и время подготовки зала к обслуживанию в соответствии с требованиями санитарии и охраны труда;</p> <p>Приветствовать и размещать гостей за столом;</p> <p>Принимать заказ в соответствии с меню;</p> <p>Выполнять заказ с соблюдением техники подачи блюд и напитков;</p> <p>Производить расчет с посетителями;</p> <p>Соблюдать правила межличностного общения, используя приемы общения, ориентированного на гостя;</p> <p>Соблюдать правила протокола и этикета</p> <p>Соблюдать сроки, приемы и последовательность уборки стола в соответствии с требованиями санитарии и охраны труда</p> <p>Владеть базовым словарным запасом одного иностранного языка для сферы обслуживания</p> <p>Владеть особенностями питания иностранных гостей</p>	Наблюдения за действиями и оценка результатов на практическом занятии
ПК. 2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию иностранных туристов.	<p>Правильность распределения обязанностей и выполнения процедур делегирования полномочий официантам, барменам, сомелье и другим работникам по обслуживанию иностранных туристов.</p> <p>Соблюдать правила протокола и этикета</p> <p>Соблюдать правила межличностного общения, используя приемы общения, ориентированного на гостя;</p>	Наблюдения за действиями и оценка результатов на практическом занятии
ПК. 3 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	<p>Правильность и обоснованность выбора информационных ресурсов и умение их применить</p> <p>Правильность и точность в составлении меню, карты-вин</p> <p>Осуществлять консультирование иностранных туристов с использованием иностранного языка для сферы обслуживания</p>	Наблюдения за действиями и оценка результатов на практическом занятии

ПК. 4 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания туристов на основе практического опыта полученного на предприятии.	Умение аргументировано и логично представлять предложения по повышению качества обслуживания иностранных туристов на основе практического опыта полученного на предприятии	Наблюдения за действиями и оценка результатов на практическом занятии
Итоговая аттестация по модулю		<ul style="list-style-type: none"> Отчет по производственной практике в виде аттестационного листа Практический экзамен на базе предприятия

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения практических занятий, выполнения заданий по практике. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - организует рабочее место в соответствии с выполняемой работой и требованиями охраны труда; - выбирает оборудование, материалы, инструменты в соответствии с требованиями техники безопасности и видами работ; - представляет методы профессиональной профилактики своего здоровья; - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения практических занятий, заданий во время производственной практики 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - владеет профессиональными определениями, техническими терминами, обозначениями и др. - владеет различными методиками поиска информации; - выделяет характеризующие процесс параметры; - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет операции по сбору, продумыванию, накоплению, хранению, обработке, передаче информации; - подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.). 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике

личностного развития.			
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - владеет программными, программно-аппаратными и техническими средствами и устройствами, функционирующими на базе микропроцессорной, вычислительной техники, а также современными средствами и системами транслирования информации, информационного обмена; -Осуществляет сбор информации с помощью сети Интернет. -Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию, презентации, -Осуществляет обучение с использованием ПК . - Устанавливает адекватные профессиональные взаимоотношения с участниками образовательного процесса; - Устанавливает позитивный стиль общения, владеет диалоговыми формами общения; - Аргументирует и обосновывает свою точку зрения; - выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях. - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, Наблюдение при выполнении компьютерной презентации	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.			Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.		<ul style="list-style-type: none"> - содержит посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения практических занятий, прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, производственной практики; - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии; 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		<ul style="list-style-type: none"> -планирование внеурочной работы 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.		<ul style="list-style-type: none"> -демонстрирует правильное применение знаний современных технологий и методов обслуживания иностранных туристов 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам