

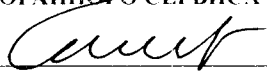
Министерство образования и науки Волгоградской области
ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

(НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ)

(ДОЛЖНОСТЬ, Ф.И.О.)

УТВЕРЖДАЮ
ГБОУ СПО «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ
РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»



ЧАЙКОВСКИЙ В.А.


« 28 » 08 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05 Выполнение работ по профессии «Официант»

2014 г

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

Заведующая кафедрой  Л.В. Веденева

Заместитель директора по Учебной
работе

А.М. Тазов
2014 г.

ГБОУ «Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли»:

Иваненко О.В

Внутренняя экспертиза

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

Содержательная экспертиза: _____ ГБОУ ВКРС и Т:

(должность)

 $(110, 111, 112, 113, 114)$ $(H(\Phi))$

Содержательная экспертиза:

 $(\text{NO})_2\text{MnCo}$

THESE

 $(\text{C}_{10}\text{H}_{12}\text{N}_2\text{OCl}_2)$

(Полное название организации, печать

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

Выполнение работ по профессии Официант

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального 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): **Выполнение работ по профессии Официант** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Подготавливать торговый зал к обслуживанию потребителей.
2. Принимать заказ у потребителя.
3. Выполнять заказ, подавать блюда и напитки.
4. Производить уборку со стола.

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. Опыт работы не требуется.

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 гостей и в оказании помощи в выборе блюд и напитков;
- подачи кулинарной продукции и кондитерских изделий, напитков;
- уборки со стола.

уметь:

- соблюдать правила, последовательность и время подготовки зала к обслуживанию в соответствии с требованиями санитарии и охраны труда;
- получать и подготавливать столовое белье, посуду и приборы к обслуживанию;
- накрывать столы скатертями, выполнять предварительную сервировку, соблюдая при этом правила сервировки (предварительной, исполнительной, специальной) складывать полотняные салфетки различными приемами;

- приветствовать и размещать гостей за столом;
- принимать заказ в соответствии с меню;
- выполнять заказ с соблюдением техники подачи блюд и напитков;
- подготавливать и обслуживать столы- экспресс, шведский стол;
- помогать обслуживать неофициальные банкеты, чайный, кофейный столы и выездные мероприятия;
- 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;

знать:

- виды и методы обслуживания;
- правила подготовки зала к обслуживанию;
- способы расстановки столов;
- правила подготовки рабочего места;
- ассортимент и назначение ресторанного белья, посуды, столовых приборов;
- ассортимент и характеристики основных моющих средств;
- этапы обслуживания гостей (подготовительный, основной, заключительный);
- правила сервировки (предварительной, исполнительной, специальной);
- приемы складывания полотняных салфеток;
- виды меню и порядок записи блюд и напитков в меню и карте вин и напитков;
- правила приема заказа (бизнес- ланч, завтрак, в экспресс- зале, в кофейном зале и т.д.) с соблюдением правил межличностного общения и профессиональной терминологии;
- правила и особенности подачи блюд и напитков;
- особенности обслуживания отдельных категорий гостей: подростки, семьи с детьми, инвалиды, пожилые люди;
- специальные формы организации питания (столы- экспресс, шведский стол, выездное обслуживание);
- особенности сервировки столов неофициальных банкетов;
- особенности обслуживания чайного и кофейного стола;
- приемы и правила уборки столов, замены использованных тарелок, приборов и скатертей;
- правила подготовки зала к закрытию;
- правила поведения в конфликтных ситуациях и поддержание положительного имиджа предприятия.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 249 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 141 час, в том числе практических занятий - 46 часа; самостоятельной работы обучающегося – 47 часов; учебной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Подготавливать торговый зал к обслуживанию потребителей.
ПК 2	Принимать заказ у потребителя
ПК 3	Выполнять заказ, подавать блюда и напитки.
ПК 4	Производить уборку со стола.
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 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 распредоточенная 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.	Раздел 1. Подготовка зала к обслуживанию потребителей	58	24	10		12		18	
ПК 2.	Раздел 2 Прием заказа у потребителей	60	20	14		14		30	
ПК 3.	Раздел 3 Обслуживание потребителей	94	36	14		14		48	
ПК 4.	Раздел 4 Уборка со стола	37	14	8		7		12	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов								
	Всего:	249	94	46		47		108	

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Подготовка зала к обслуживанию потребителей		36	
МДК 05.01. Технология обслуживания потребителей			
	Содержание	2	
Тема 1.1. Классификация услуг предприятий общественного питания	1. Характеристика основных типов организаций общественного питания. Основные понятия: услуга, процесс обслуживания. Классификация методов и форм обслуживания. Обслуживающий персонал, их должностные обязанности. Прогрессивные технологии обслуживания. Специальные формы организации питания.	2	2
	Содержание	8	
Тема 1.2. Характеристика торговых помещений	1. Виды торговых помещений. Структура и планировка предприятия. Торговые и подсобные помещения. Требования, предъявляемые к торговым помещениям: к освещению, вентиляции, цветовой оформлению залов, к художественному решению интерьера. Правила пожарной безопасности. Инструкции по охране труда.	2	2
	2. Оборудование и мебель зала. Способы расстановки столов. Правила подготовки зала к обслуживанию. Правила подготовки рабочего места. Типы и виды технических устройств, используемых на выездных (кейтеринговых) мероприятиях Правила подготовки технических устройств, ресторанных аксессуаров и инструментов для выездных (кейтеринговых) мероприятий.	2	2
	3. Вспомогательные (подсобные) помещения: сервизная, моечная столовой посуды, раздаточная. Назначение, характеристика, организация работы.	2	2
	Практические занятия	2	
	1. Рассчитать количество мебели для различных типов предприятий в соответствии с количеством посадочных мест. Составить схемы, используя различные способы расстановки столов.	2	

Содержание		6	6
Тема 1.3. Подготовка и хранение столового белья, посуды и приборов	1.	Виды и ассортимент столовой посуды и приборов. Требования к посуде и приборам. Критерии выбора посуды для предприятий с учетом класса обслуживания. Правила расчета столового белья, посуды и приборов на день обслуживания. Ассортимент столового белья, посуды и приборов и особенности подготовки их для выездных (кейтеринговых) мероприятий. Способы складирования и перевозки технических устройств, столового белья и посуды. Технические устройства, применяемые при обслуживании столов -экспресс. Правила учета столового белья, посуды и приборов.	2
	2.	Виды и характеристика столовых приборов. Виды и характеристика посуды: виды, назначение, размеры, дизайн, емкость.	2
	Практические занятия		2
	1.	Произвести расчет количества посуды и столовых приборов для ресторана 100 мест, кафе 75, бар 50, столовая 150 мест. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды.	2
	Содержание		8
Тема 1.4. Сервировка стола	1.	Виды и методы обслуживания в ресторане. Правила и техника сервировки. Приемы складывания салфеток. Особенности обслуживания чайного и кофейного стола. Особенности обслуживания банкетов (неофициальных), выездных (кейтеринговых) мероприятий.	2
	Практические занятия		6
	1.	Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замены. Отработка приемов работы официанта с ручником. Овладение простыми и сложными приемами складывания салфеток. Выполнение 5-6 эксклюзивных способов складывания салфеток для тематического стола (по заданию преподавателя).	2
	2.	Выполнить предварительную сервировку для завтрака, обеда и ужина. Выполнить специальную тематическую (свадьба, юбилей, день рождения) сервировку стола. Выполнить исполнительную сервировку для чайного и кофейного стола.	2
	3.	Отработка приемов и техники предварительной сервировки стола для европейского завтрака и бизнес -ланча на 2-4 гостя, сбора использованной посуды, приборов. Соблюдать сроки и приемы сервировки. Отработка приемов и техники исполнительной сервировки стола по заказу посетителей для обеда, ужина на 2-4 гостя, сбора использованной посуды, приборов.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. ПМ 05		12	
Подготовить информацию о мощющих и дезинфицирующих средствах, применяемых в организации общественного питания (Работа с интернет			

ресурсами). Составить электронную презентацию (Подготовительный этап обслуживания). Предоставить фото, схемы и презентацию сервировки стола три вида. Составить тест на тему: «Сервировка стола».			
Примерная тематика домашних заданий			
Выполнить схемы расстановки мебели в торговом зале. Выполнение 6-7 эксклюзивных способов складывания салфеток для тематического стола. Подготовить реферат по теме: «История возникновения столовой посуды, приборов, столового белья». Выполнить кроссворд по теме: «Виды и ассортимент столовой посуды».		34	
Раздел 2.			
Прием заказа у потребителей			
МДК 05.01. Технология обслуживания потребителей			
Содержание		20	
1.	Основные элементы обслуживания. Виды меню. Порядок записи блюд и напитков в меню. Характеристика карты коктейлей порядок записи напитков.	2	2
2.	Характеристика карты вин, порядок записи напитков. Характеристика карты чая, порядок записи в карте напитков. Характеристика карты кофе, порядок записи в карте напитков. Ассортимент блюд и напитков для обслуживания выездных (кейтеринговых) мероприятий.	2	2
3.	Правила приема заказа на проведение тематического вечера (новогоднего, романтического). Методика приема заказа с учетом и профессиональной терминологии и правил межличностного общения. Основы этикета в работе официанта при приеме заказа. Учет при приеме заказа. Программы и скидки, действующие в определенные дни и возрастные ограничения потребления алкоголя.	2	2
Практические занятия		14	
1.	Отработка техники приема заказа при обслуживании посетителей и составитель текст диалога посетителя с официантом. Отработка навыка приема и оформления заказа, заполнение бланка заказа-счета.	2	
2.	Изучить блюда по меню со свободным выбором блюд.	2	
3.	Составить меню для обслуживания новогоднего банкета и предложить рекомендации вино - водочных напитков к блюдам.	2	

	4.	Деловая игра на тему: «Встреча и размещение гостей».	2	
	5.	Ролевая игра на тему: «Деловое общение при приеме заказа».	2	
	6.	Составить карту вин для обслуживания различных банкетов. Изучить карту коктейлей и ее анализ	2	
	7.	Деловая игра «Работа сомелье». Решение ситуационных задач по правилам дегустации и подачи вин	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ05.	14	
		Выполнить реферат по теме «Основные методы обслуживания потребителей». Разработанная ситуационная задача на тему: «Встреча и размещение гостей». Письменный анализ меню и карты вин по конкретному предприятию. Подготовить сценарий или электронную презентацию приема заказа у потребителей. Психологические аспекты общения с посетителями в ресторане составленные тесты и правила профессионального общения.		
		Примерная тематика домашних заданий		
		Выполнить реферат на тему: «Специальные формы обслуживания. Обслуживание в гостинице». Составить схемы размещения гостей за столом при использовании специальных форм обслуживания. Составить различные виды меню: меню со свободным выбором блюд; меню комплексного обеда; меню бизнес-ланча; меню дневного рациона; меню тематических мероприятий, карта вин, карта коктейлей (по заданию преподавателя).	50	
Раздел 3. Обслуживание потребителей				
МДК 05.01. Технология обслуживания потребителей				
Тема 3.1. Выполнение заказа	Содержание		36	
	1.	Основные способы подачи блюд. Способы подачи блюд и напитков. Температурный режим подачи блюд и напитков.	2	2
	2.	Правила подачи супов и приправ. Приготовление горчицы. Характеристика соусов.	2	2
	3.	Правила и особенности подачи холодных блюд и закусок. Правила и особенности подачи горячих закусок.	2	2
	4.	Правила и особенности подачи супов. Правила и особенности подачи основных вторых блюд европейской кухни.	2	2
	5.	Правила и особенности подачи сладких блюд и десертов подача напитков. Правила и особенности подачи	2	2

	фруктов.			
6.	Правила и особенности подачи кондитерских изделий.	2		2
7.	Правила и особенности подачи кофе, чая и горячих напитков.	2		2
8.	Сочетание вина и блюд. Вкусовые достоинства вина. Подача вина к столу. Особенности подачи к столу вино - водочных напитков. Их свойства и достоинства.	2		2
9.	Правила и особенности подачи пива. Правила и особенности подачи минеральной воды, соков. Температурный режим подачи вино - водочных и безалкогольных напитков.	2		2
10.	Правила подачи табачных изделий, полоскательниц. Правила замены пепельниц.	2		2
11.	Особенности обслуживания отдельных категорий гостей: подростки, семьи с детьми, инвалиды пожилые люди. Ресторанные аксессуеры и инструменты. Правила замены посуды во время обслуживания посетителей в ресторане.	2		2
Практические занятия		14		
1.	Ролевая игра: Соблюдение последовательности выполнения заказа. Передача заказ на производство, в бар и винный погреб.	2		
2.	Подбор стеклянной посуды для подачи продукции бара.	2		
3.	Обработка техники подачи холодных блюд и закусок английским способом.	2		
4.	Подача холодные блюда из мяса и мясных гастрономических товаров русским и французским способами.	2		
5.	Подача кофе, чая и горячих напитков. Правила подачи блюд и напитков при обслуживании чайного банкета. Температурный режим подачи блюд.	2		
6.	Подача водки по заказу потребителя. Подача вина к столу по заказу потребителя. Подача шампанского к столу по заказу потребителя. Подача пива, минеральной воды, сока.	2		
7.	Деловая игра: Использовать приемы обслуживания гостей в зале. Применять ресторанные аксессуеры и инструменты. Соблюдать температурный режим подачи блюд и напитков.	2		
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ 05		14		
Подготовить электронную презентацию и фото оформления стола для завтрака. Бизнес – ланча, шведского и романтического ужина. Подготовить электронную презентацию подачи блюд в конкретном ресторане различными способами (английский, французский, русский). Психологические аспекты общения с посетителями в ресторане при обслуживании тематических мероприятий и кейтеринга составленные тесты и правила				

профессионального общения при работе в команде.			
Примерная тематика домашних заданий Разработать ситуационная задача на тему: «Уборка столов и замена использованной посуды». Выполнить тест и кроссворд по правилам подачи отдельных групп блюд. Подготовить электронную презентацию по подаче фирменных (национальных блюд) и/или банкетных блюд для тематических мероприятий. Составить план по распределению обязанностей во время обслуживания тематического мероприятия.			
Раздел 4. Уборка со стола		21	
МДК 05.01. Технология обслуживания потребителей			
Тема 4.1. Подготовка зала к закрытию	Содержание	14	
	1. Правила подготовки рабочего места. Правила подготовки зала к закрытию.	2	2
	2. Правила инвентаризации столового белья, посуды и приборов. Привило составления актов на бой, лом посуды.	2	2
	3. Привило составление заявок на комплектацию ресторана, бара, кафе столовой посудой и приборами. Порядок и правила возврата столового белья, посуды и приборов.	2	2
	Практические занятия	8	
	1. Составление схемы по подготовке зала к закрытию.	2	
	2. Заполнить акт о возврате столового белья, посуды и приборов.	2	
	3. Заполнять журнал, соблюдая правила инвентаризации столового белья, посуды и приборов.	2	
	4. Заполнить акт о бое, ломе и кражи столовой посуды и приборов.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 ПМ 05.		7	
Подготовить тест по теме: «Уборка столов и замена использованной посуды». Составление заявок в бельевую на получение столового белья. Составление заявок в сервисную на получение столовой посуды и приборов.			

<p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Составить инвентаризационную опись столового белья, посуды и приборов. Оформить счет- заказ (три вида: завтрак и бизнес – ланч, тематическое мероприятие на 2-4 гостя)</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Подготовка зала к обслуживанию потребителей:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ознакомление с предприятием (правила внутреннего распорядка, вводный инструктаж по техники безопасности на предприятии); - определение типа предприятия, виды торговых помещений и их характеристика, ознакомление с организацией работы производственных цехов, структура управления; - подготовка к обслуживанию столового белья, посуды и приборов. Хранение; - подготовка торгового зала к обслуживанию, уборка помещения в соответствии с санитарными требованиями; - накрытие столов скатертями. Складывание полотняных салфеток разными способами при различных видах обслуживания и размещение их на столе. 	18	
<p>2. Прием заказа у потребителей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение меню со свободным выбором блюд. Правила составления, порядок расположения блюд. Изучение меню заказных блюд, дневного рациона, комплексных обедов; - изучение меню банкетов, специальных видов обслуживания; - изучение карты коктейлей порядок записи напитков; - ознакомление с картой вин, правила ее составления и оформления. Знакомство с работой сомелье (при наличии в штате предприятия); - изучение карты чая, кофе порядок записи в карте напитков; - ознакомление с правилами и порядком встречи гостей (в вестибюле, торговом зале, у стола); - правила подхода официанта к столу, подачи меню и карты вин. Прием заказа; - оказание помощи в выборе напитков и блюд, предупреждение гостей о сроке приготовления отдельных блюд. Правила рекомендаций винно-водочных изделий к заказным блюдам. 	30	

<p>3. Обслуживание посетителей в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сервировка стола в соответствии с заказом. Передача заказа на производство; - приемы подачи холодных блюд и напитков в соответствующей посуде. Контроль за отпуском блюд (внешнее оформление, температура подачи); - приемы и порядок подачи вторых горячих блюд. Подбор посуды и приборов. Техника работы с подносом. Контроль за отпуском (внешний вид блюда, температура подачи); - приемы подачи первых и вторых блюд при индивидуальных и групповых заказах. Подбор посуды и приборов. Контроль за отпуском; - приемы подачи сладких блюд и фруктов. Подбор посуды и приборов. Контроль за отпуском (внешний вид, температура подачи). 	48	
<p>4. Производить уборку столов и подготовку зала к закрытию:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уборка и замена использованной посуды, приборов и скатертей; - приемы и правила уборки столов после ухода посетителей и в конце дня; - способы и приемы обслуживания гостей в дневное время по комплексному меню. 	12	
<p>Всего</p>	249	

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,
- Ледогенератор,
- Машина краш для колки льда,
- Посуда, инвентарь,
- Столовое белье,

Технические средства обучения:

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

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

банкетный зал;

актовый зал.

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. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 6-е доп. и перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2006.
2. Никуленко Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания. Гриф МО РФ. Издательство: КОЛОСС. Дата выпуска: 2006.
3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие - ("Профессиональное образование") (ГРИФ) Мрыхина Е.Б. Издательство. Инфра. Год издания. 2008.

4. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания Учебное пособие / Л.А.Панова. –3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007
5. Усов В.В "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" выпущена в издательстве "Academia" в 2009 году
6. Могильный М.П, Баласанян А.Ю. « Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах». 2-ое издание. Издательство: СПб 2007
7. Издательство: 5 за знания ISBN: Год: 2007 Барное дело : . Автор: Иванникова Е.И., Иванникова Т.В., Семенова Г.В.
- Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник / Е.И. Иванникова, Т.В. Иванникова,
8. Г.В. Семенова. – М.: Издательский центр «Академия»: Мастерство, 2002. ... - Ростов-на-Дону: Феникс, 2006 – 416 с. – (Серия «Учебники и учебные пособия»). 15. Извекова В.Г. Бармен...
9. Автор: Богушева Валентина. Издатели: Феникс, год выпуска 2008. ... Барное дело. Учебник для ССУЗов.
10. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2007
11. Богушева В.И. Издательство: Феникс, 2008. Кафе, бары и рестораны.
12. Калашников А.Ю. Кафе, бары и рестораны Издательство: Велби, 2008..
13. Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. Технология приготовления коктейлей и напитков. Серия: Профессиональное образование. Издательство: Академия, 2006 г. Твердый переплет, 366 стр
14. Э.А. Арустамов «Оборудование предприятий торговли». Учебное пособие «Дашков и К» 2009
15. Т.Р.Парфентьева «Оборудование торговых предприятий» Учебник для НПО. «Академия» 2007
16. А.Н. Стрельцов «Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания». СПб. «Академия» 2010
17. Докторов А.В; Митрофанова Т.И; Мышкина О.Е «Охрана труда в сфере общественного питания». Учебное пособие. СПб. «Академия» 2010

Интернет-сайт: <http://www.ilo-project.spb.ru>

Тренинг –курс управления персоналом www.inventech.ru > Библиотека > Менеджмент

Нормативная:

Профессиональные стандарты по ресторанной индустрии

Вступившие в действие 2010г

ГОСТ Р 50935-2005 Требования к обслуживающему персоналу»

ОСТ 28-1-95 «Требование к производственному персоналу»

СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Требования к содержанию помещений предприятий общественного питания»

Дополнительные источники:

1. Васюкова А. Т. , Пивоваров В. И. , Пивоваров Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании 2007 ; Издательский дом "Дашков и К" ;
2. Кондратьев К. П. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Улан-Удэ: ВСГТУ, 2007.
3. В.Ф. Кашенко; Л.В. Кашенко «Торговое оборудование». Учебное пособие. М-Альфа-М; Инфра – М 2006
4. В.Д. Елхина «Механическое оборудование предприятий общественного питания». Справочник; СПб. «Академия» 2010
5. А.Н. Стрельцов. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания. СПб. «Академия» 2010

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. Подготавливать торговый зал к обслуживанию потребителей.	Правильность подготовки зала к приему потребителей.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ПК 2. Принимать заказ у потребителя	Последовательность, и точность процесса приема заказа у потребителей в организациях общественного питания.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ПК 3. Выполнять заказ, подавать блюда и напитки.	Правильность соблюдение правил подачи блюд и напитков	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ПК4 Производить уборку со стола.	Последовательность, и точность процесса уборки со стола в организациях общественного питания.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Итоговая аттестация по модулю	Обоснованность выбора способов выполнения по обслуживанию потребителей; Точность выполнения действий по обслуживанию потребителей;	Отчет по учебной 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.	- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам

	практических заданий, выполнения заданий по практике.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; - составляет план практической работы, выполнения действий на практике 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте; 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	подготавливает доклады, рефераты по вариантам сервисовки, формам обслуживания и т.д.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию;</p> <p>Осуществляет обучение с использованием ПК;</p> <p>Осуществляет сбор информации с помощью Интернета;</p>	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 обслуживанию потребителя с учетом соблюдения правил поведения; - выполняет работу на производстве и на практических занятиях с любыми коллегами 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результаты выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам

	<p>эксплуатации технологического оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения практических работ, прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, производственной практике; - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии; 	
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - определяет задания для самостоятельной работы по повышению профессионального мастерства; - демонстрирует понимание значимости профессии для потребителей через освоение разных способов обслуживания; 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - осваивает различные технологии - ориентируется в профессиональных квалификационных требованиях. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдает действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов - соблюдает требования стандартов и иных нормативных документов. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам