

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.
« _____ » _____ 20

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02 «Организация обслуживания в общественном питании»**

По специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании»

Волгоград

Содержание:

Паспорт программы производственной практики	4
Результаты освоения программы производственной практики	6
Тематический план и содержание производственной практики	7
Условия реализации программы производственной практики	17
Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02 «Организация обслуживания в общественном питании»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с рабочей программой профессионального модуля ПМ.02 (далее программа) – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности) СПО

Специальность 100114 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ПК.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций 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.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

организации и проверки подготовки зала к обслуживанию при приеме гостей;

управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;

определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания, выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;

анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

уметь:

организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию при приеме гостей;

подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции 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. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:
180**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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 организаций 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 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. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5
ПК 1-6	ПМ 02. Организация обслуживания в общественном питании	180	Тема 1.1 Организация и контроль процесса подготовки зала к обслуживанию	6
			Тема 1.2 Управление работой официантов, барменов и других работников по обслуживанию потребителя	6
			Тема 1.3 Определение потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания	6
			Тема 1.4 Выбор, оформление и использование информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания	6
			Тема 1.5 Составление меню, карты вин и коктейлей, осуществление консультирования потребителей	6
			Тема 1.6 Организация и контроль процесса обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техникой подачи продукции: сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов	6
			Тема 1.7 Осуществление расчета с посетителями	6
			Тема 1.8 Анализ эффективности обслуживания потребителей.	6
			Тема 1.9 Разработка и предоставление предложений по повышению качества обслуживания потребителей	6
			Тема 2.1 Управление структурным подразделением посредством делового и управленческого общения в профессиональной деятельности	6
ПК 1-6	МДК 02.01. Организация обслуживания в общественном питании	54	Тема 2.2 Психологические свойства личности	6
			Тема 2.3 Психология труда в профессиональной деятельности.	6
ПК 1-6	МДК 02.02. Психология и этика профессиональной деятельности	36		

ПК1-6	МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	90	Тема 2.4 Психология коллектива руководства	6
			Тема 2.5 Этика профессиональной деятельности	6
			Тема 2.6. Конфликты в системе управления	6
			Тема 3.1 Подготовка к процессу управления организацией общественного питания: ознакомление с ней как системой управления:	6
			Тема 3.2 Процесс управления организацией общественного питания, применяемая в организации нормативная документация	6
			Тема 3.3 Ознакомление с планами работы руководителей среднего звена в организации (метрдоателей, старших официантов), организационной структуры управления; плана проведения дегустации новых блюд, бракеража готовой продукции и других мероприятий.	6
			Тема 3.4 Организационная (корпоративной) культура организаций общественного питания	6
			Тема 3.5 Порядок составления питательного расписания организации и должностных инструкций обслуживающего персонала	6
			Тема 3.6 Требования, предъявляемыми к современному руководителю среднего уровня в соответствии с Профессиональными стандартами ресторанной индустрии и ГОСТ Р50935-2007.	6
			Тема 3.7 Процесс адаптации новых работников к труду.	6
			Тема 3.8 Формы и методы обучения в организациях общественного питания	6
			Тема 3.9 Социально - психологическим климат в организации общественного питания	6
			Тема 3.10 Мероприятий по преодолению барьеров в коммуникативном	6

	процессе в предприятии питания	
	Тема 3.11 Проведение деловых и производственных совещаний (планерок), переговоров, бесед, составление плана выступлений, протокола.	6
	Тема 3.12 Организация процесса принятия и реализации управленческих решений	6
	Тема 3.13 Разработка методов оптимизации управленческих решений	6
	Тема 3.14 Разработка стиля управления трудовым коллективом	6
	Тема 3.15 Имидж руководителя среднего звена организации общественного питания (метрдоуль, старший официант): внешний вид, речь, жесты, стиль управления	6
Всего часов	180	

3.2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02. Организация обслуживания в общественном питании		180	
МДК 02.01. Организация обслуживания в общественном питании	Виды работ:	54	
Тема 1.1 Организация и контроль процесса подготовки зала к обслуживанию	Содержание: 1. Выполнение функций метрдотеля по организации и проверке	6	**

Тема 1.2 Управление работой официантов, барменов и других работников по обслуживанию потребителя	подготовки зала обслуживания к приему гостей		
	Содержание:		
	1. Выполнение функций метрдотеля по управлению работой официантов.	6	**
	2. Выполнение функций метрдотеля по управлению работой барменов		**
Тема 1.3 Определение потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания	3. Выполнение функций метрдотеля по управлению работой бариста, барбека		**
	Содержание:	6	
	1. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания банкета с полным обслуживанием		**
	2. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания прием-фуршета.		**
Тема 1.4 Выбор, оформление и использование информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания	3. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания дневного дипломатического приема: Рабочий завтрак		**
	4. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания неофициального банкета: Свадьба		**
	Содержание:	6	
	1. Отработка практических навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания посетителей по меню со свободным выбором блюд		**
	2. Отработка практических навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании приема-фуршета		**

Тема 1.5 Составление меню, карты вин и коктейлей, осуществление консультирования потребителей	Отработка практических навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании банкета с частичным обслуживанием официантами		**
	Содержание:	6	
	1.Выполнение функций метрдотеля по составлению, оформлению и использованию меню предприятия, как информационного ресурса.		***
	2Выполнение функций метрдотеля по составлению, оформлению и использованию карты вин предприятия, как информационного ресурса		***
Тема 1.6 Организация и контроль процесса обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков. техникой подачи продукции сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов	3 Выполнение функций метрдотеля по составлению, оформлению и использованию карты коктейлей предприятия, как информационного ресурса.		***
	Содержание:	6	
	1.Выполнение контролирующих функций метрдотеля в правильности подачи блюд посетителям русским, французским, английским, европейским методом		***
	2.Выполнение контролирующих функций метрдотеля в правильности подачи продукции сервис-бара		***
Тема 1.7 Осуществление расчета с посетителями	3.Выполнение контролирующих функций метрдотеля в правильности приемов сбора использованной посуды и приборов		***
	Содержание:	6	
	1.Выполнение функций метрдотеля при осуществлении расчета с посетителями		***

Тема 1.5 Составление меню, карты вин и коктейлей, осуществление консультирования потребителей	Отработка практических навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании банкета с частичным обслуживанием официантами		**
	Содержание:	6	
	1.Выполнение функций метрдотеля по составлению, оформлению и использованию меню предприятия, как информационного ресурса.		***
	2.Выполнение функций метрдотеля по составлению, оформлению и использованию карты вин предприятия, как информационного ресурса		***
Тема 1.6 Организация и контроль процесса обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техникой подачи продукции сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов	3.Выполнение функций метрдотеля по составлению, оформлению и использованию карты коктейлей предприятия, как информационного ресурса.		***
	Содержание:	6	
	1.Выполнение контролирующих функций метрдотеля в правильности подачи блюд посетителям русским, французским, английским, европейским методом		***
	2.Выполнение контролирующих функций метрдотеля в правильности подачи продукции сервис-бара		***
Тема 1.7 Осуществление расчета с посетителями	3.Выполнение контролирующих функций метрдотеля в правильности приемов сбора использованной посуды и приборов		***
	Содержание:	6	
	1.Выполнение функций метрдотеля при осуществлении расчета с посетителями		***

Тема 1.8 Анализ эффективности обслуживания потребителей.	Содержание:	6	
	1 Участие и отработка практических умений по анализу эффективности обслуживания посетителей.		**
Тема 1.9 Разработка и предоставление предложений по повышению качества обслуживания потребителей	Содержание:	6	
	1 Оработка умений по разработке и предоставлению предложенного по повышению качества обслуживания на основе проведенного анализа эффективности обслуживания		***
МДК 02.02. Психология и этика профессиональной деятельности		36	
	Содержание:	6	
	1 Выполнение функций менеджера по планированию и проведению деловых бесед, совещаний переговоров.		**
	2 Выполнение функций менеджера по проведению телефонных бесед, переговоров		**
	Содержание:	6	
	1 Разработка программы по профилактике формирования отрицательных стереотипов и установок в коллективе		***
Тема 2.2 Психологические свойства личности	Содержание:	6	
	1 Проведение анализа условий труда и их влияние на физиологическое, психическое, эмоциональное состояние работников		***
Тема 2.3 Психология труда в профессиональной деятельности.	Содержание:	6	

	2 Изучение факторов, определяющих эмоциональный климат в процессе производства и обслуживания в предприятии		***
Тема 2.4 Психология коллектива руководства	Содержание:	6	
	1 Изучение трудового коллектива и особенности взаимодействия в нем руководителя и подчиненных путем анкетирования, тестирования и беседы		**
	2 Разработка предложений по улучшению взаимодействия коллектива и руководителей структурных подразделений		***
Тема 2.5 Этика профессиональной деятельности	Содержание:	6	
Тема 2.6. Конфликты в системе управления	1 Изучение делового этикета в предприятии		**
	Содержание:		
	1 Изучение причин возникновения конфликтных ситуаций в коллективе и пути их преодоления		**
МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	2 Разработка предложений по преодолению конфликтных ситуаций.		***
		90	
Тема 3.1 Подготовка к процессу управления организацией общественного питания; ознакомление с ней как системой управления.	Содержание:	6	
	1 Изучение характеристики организации, ее организационно-правовых форм, цикла развития, внешнюю и внутреннюю среду организации, цели, задачи, структуры технологического процесса.		**
Тема 3.2 Процесс управления организацией			

общественного питания, применяемая в организации нормативная документация				
	Содержание:	6		
Тема 3.3 Ознакомление с планами работы руководителей среднего звена в организации (метрдотелей, старших официантов), организационной структуры управления; плана проведения обслуживания новых блюд, бракеража готовой продукции и других мероприятий.	1 Изучение и анализ соответствия документации предприятия нормативной документации, действующей в отрасли, Профессиональные стандарты ресторанной индустрии, правила оказания услуг общественного питания).			**
	Содержание:	6		
	1 Изучение и анализ организационной структуры управления предприятия			**
	2 Изучение и анализ плана работы метрдотеля, старшего официанта			**
Тема 3.4 Организационная (корпоративной) культура организаций общественного питания	3 Выявление функций метрдотеля по проведению обслуживания новых блюд, бракеража готовой продукции. Заполнение соответствующей документации			**
	Содержание:	6		
Тема 3.5 Порядок составления штатного расписания организации и должностных инструкций обслуживающего персонала	1 Изучение и анализ организационной культуры предприятия			**
	Содержание:	6		
	1 Составление штатного расписания предприятия			**
Тема 3.6 Требования, предъявляемые к современному руководителю среднего уровня в соответствии с Профессиональными стандартами ресторанной индустрии и ГОСТ Р 50935-2007.	2 Составление должностных инструкций обслуживающего персонала			**
	Содержание:	6		
	1 Изучение требований, предъявляемых к современному руководителю среднего уровня в соответствии с Профессиональными стандартами ресторанной индустрии и ГОСТ Р 50935-2007.			**

Профессиональными стандартами ресторанной индустрии и ГОСТ Р50935-2007.			
Тема 3.7 Процесс адаптации новых работников к труду.	Содержание:	6	
	Изучение программ адаптации вновь принятых работников и работников переходящих на другие должности.		**
Тема 3.8 Формы и методы обучения в организациях общественного питания	Содержание:	6	
	1 Изучение и анализ форм и методов обучения в организациях общественного питания		**
Тема 3.9 Социально - психологическим климат в организации общественного питания	Содержание:	6	
	1 Изучение и анализ социально-психологического климата в организации путем анкетирования, тестирования, беседы, наблюдения		**
Тема 3.10 Преодоление барьеров в коммуникативном процессе в предприятии питания	Содержание:	6	
	1 Изучение причин коммуникативных барьеров в предприятии		**
	2 Разработка предложений проведения мероприятий по преодолению барьеров в коммуникативном процессе предприятия		***
Тема 3.11 Проведение деловых и производственных совещаний (планерок), переговоров, бесед, составление плана выступлений, протокола.	Содержание:	6	
	1 Выявление функций методов в проведении деловых и производственных совещаний		**
	2 Составление протокола делового совещания		**
Тема 3.12 Организация процесса принятия и реализации управленческих решений	Содержание:	6	

Тема 3.13 Разработка методов оптимизации управленческих решений	Выполнение функций методолога в принятии и реализации управленческих решений		**
	Содержание:		
Тема 3.14 Разработка стиля управления трудовым коллективом	Выполнение функций руководителя среднего звена по разработке методов оптимизации управленческих решений		**
	Содержание:	6	
Тема 3.15 Имидж руководителя среднего звена организации общественного питания (метрдотель, старший официант): внешний вид, речь, жесты, стиль управления	Изучение и анализ стиля управления трудовым коллективом в предприятии		**
	Содержание:	6	
	Изучение и анализ имиджа руководителя предприятия		**

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

Предприятий общественного питания различных типов на основе прямых договоров с образовательным учреждением

учебных кабинетов:

организации производства и технологии отрасли;
менеджмента и управления персоналом;
организации обслуживания в организациях питания;
организации и технологии обслуживания в барах;
психологии и этики профессиональной деятельности;

учебных лабораторий:

информационно-коммуникационных технологий:

технологии приготовления пищи.

технологии приготовления напитков

учебный ресторан.

Оснащение:

Оборудование:

- графопроектор с экраном;
- мультимедиа проектор
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения
- холодильное оборудование
- тепловое оборудование
- мармиты

Инструменты и приспособления:

Инвентарь для раскладывания и порционирования блюд

Барный инвентарь

Аксессуары

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла, распределенно или концентрированно.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже

1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета/диф.зачета

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	Скорость и правильность подготовки зала 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 профессионального стандарта ресторанной индустрии.	Наблюдение за выполнением заданий на учебной и производственной практике. Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике.
ПК 2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	Правильность распределения обязанностей и выполнения процедур делегирования полномочий официантам, барменам, сомелье другим работникам по обслуживанию потребителей.	Текущий контроль за правильностью выполнения заданий. Наблюдение за выполнением заданий на учебной и производственной практике.
ПК 3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	Верность и точность определения численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	Контроль за правильностью выполнения расчетов.
ПК 4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	Правильность и обоснованность выбора информационных ресурсов и умение их применить	Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике и

		производственной практике.
ПК 5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	Правильность и точность расчетов прибыли, рентабельности, повторной посещаемости	Контроль за правильностью выполнения заданий
ПК 6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	Умение аргументировано и логично предоставлять предложения по повышению качества обслуживания на основе проведенного анализа и практического опыта полученного на предприятии	Наблюдение за выполнением заданий на практических занятиях, учебной практике и производственной практике