

Министерство образования и науки Самарской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора Учреждения  
Т.А.Санниковой  
№187 а от 01.06.2017г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**Организация обслуживания в организациях общественного питания**  
специальность 43.02.01 Организация обслуживания  
в общественном питании

Самара 2017 г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией

Протокол №9 от «23» 05 2017 г.

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_/Лаврентьева Н.В./  
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор:

\_\_\_\_\_/Широкая Н.Н./  
(подпись) (Ф.И.О.)

«18» 05 2017 г.

Эксперт:

\_\_\_\_\_/Шатохина Е.А./  
(подпись) (Ф.И.О.)

Директор ООО «Монтана»  
(ученая степень или звание,  
должность, наименование  
организации, научное звание)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа профессионального модуля Организация обслуживания в общественном питании разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., № 465; профессионального стандарта Руководитель предприятия питания, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015г. № 281н.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	10
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	34
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	37
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	42
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	56

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - организация обслуживания в организациях общественного питания, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

### **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:**

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей,
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей,
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания,
- выбора, оформления, и использования информационных ресурсов (меню, карты вин, коктейлей) в процессе обслуживания,
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

**уметь:**

– организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию,

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

– организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов,

– осуществлять расчет с потребителями,

– 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 а 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 потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями,

– цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива,

- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением,
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов,
- специальные виды услуг и формы обслуживания,
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование,
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение,
- критерии и показатели качества обслуживания.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля**

Всего – 912 часов. Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 732 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 486 часов;
  - самостоятельная работа обучающегося – 246 часов;
- Учебная практика – не предусмотрено.  
Производственная практика – 180 часов.

В том числе **часов вариативной части учебных циклов ПССЗ** - максимальной учебной нагрузки обучающегося 264 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 174 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 90 часов.

### **1.4. Требования к результатам освоения ПМ при реализации часов вариативной учебной части циклов ПССЗ**

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале;
- оценивания и планирования потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале;
- проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных;
- распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных;
- координации деятельности сотрудников, подчиненных;

- по контролю выполнения сотрудниками регламентов производственной службы;
- по контролю выполнения сотрудниками стандартов обслуживания регламентов службы;
- взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания;
- управления конфликтными ситуациями в коллективе;
- реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности;
- организации и контролю соблюдения требований охраны труда на рабочем месте.

**уметь:**

- анализировать результаты деятельности службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению;
- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания;
- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства в процессе обслуживания потребителей и выполнения регламентов службы;
- контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте;
- владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных;
- владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов;
- владеть методами стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации;
- владеть навыками делового общения, проведения собраний и совещаний трудового коллектива службы.
- владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.

**знать:**

- законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;
- основы трудового законодательства Российской Федерации;
- основы организации деятельности различных видов предприятий питания;
- технологию организации процесса питания;
- основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;



- теорию мотивации персонала и его психологические особенности;
- теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологию малой группы;
- технологию производства на предприятиях питания;
- технологию продаж блюд и напитков, дополнительных услуг предприятий питания;
- требования охраны труда на рабочем месте;
- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы;
- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования 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 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 2.1-2.6	Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания	294	196	71	30	98	-	-	-
ПК 2.2, ПК 2.4.	Раздел 2. Психология и этика профессиональной деятельности	106	70	20		36		-	-
ПК 2.1.-ПК 2.6.	Раздел 3. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	220	146	58		74		-	-
ПК 2.2, 2.5, 2.6	Раздел 4. Организация банкетных мероприятий	112	74	30		38		-	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	180							180
	<b>Всего:</b>	<b>912</b>	486	195	30	246	-	-	180

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>		<b>294</b>	
<b>МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>		<b>294</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Введение. Общая характеристика процесса обслуживания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Цели и задачи курса.		2
	2. Цели и задачи обслуживания.		2
	3. Основные правила и нормы.		2
	4. Услуги общественного питания.		2
<b>Тема 1.2.</b> Услуги общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1. Классификация услуг общественного питания.		2
	2. Методы и формы обслуживания.		2
	3. Прогрессивные технологии обслуживания.		2
	4. Основные направления развития в сфере обслуживания.		2
	5. Особенности обслуживания на предприятиях ОП различных типов. Ассортимент блюд специализированных ПОП. Стационарные и сезонные ПОП и особенности их работы.		2
	<b>Практические занятия №1.</b> Семинар. Обсуждение потребительского рынка Самарской области и поиск перспективных направлений развития	<b>3</b>	
	<b>Контрольная работа</b> Услуги общественного питания.	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа №1</b>	<b>12</b>	
	1. Перспективные тенденции ресторанного бизнеса		
	2. Состояние потребительского рынка самарской области и перспективы его развития в сфере обслуживания		
3. Compliments ресторана			

<b>Тема 1.3.</b> Торговые помещения. Их характеристика и оснащение	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
	1.	Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Организация работы в торговых помещениях.		2
	2.	Современный интерьер торгового зала, требования к нему. Оборудование залов. Современные требования к мебели		2
	<b>Практические занятия</b>		6	
	<b>Практическое занятие №2.</b> Составление схемы взаимосвязи торговых залов, производственных и подсобных помещений. <b>Практическое занятие №3.</b> Изучение организации работы в торговых, производственных и подсобных помещениях ресторана (экскурсия)			
	<b>Самостоятельная работа №2</b>		8	
1.	Стили в оформлении интерьер.			
2.	Современные интерьеры самарских ресторанов и кафе.			
<b>Тема 1.4.</b> Столовая посуда и приборы. Столовое белье	<b>Содержание учебного материала</b>		3	
	1.	Требования к подбору посуды, столовых приборов в соответствии с заказами.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Изучение характеристик современной фарфоровой, фаянсовой, керамической стеклянной, хрустальной и металлической посуды, используемым в ресторанах и кафе. Подбор посуды в соответствии с заказом.			
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Изучение характеристик современных столовых приборов. Подбор приборов в соответствии с заказом.			
	<b>Контрольная работа №2.</b> Столовая посуда и приборы. Столовое белье.		1	
	<b>Самостоятельная работа №3</b>		12	
	1.	Секреты банкетной скатерти.		
2.	Ассортимент современной посуды и приборов.			
3.	Дизайнерская посуда.			
<b>Тема 1.5.</b> Информационное обеспечение процесса обслуживания	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
	1.	Средства информации на предприятиях общественного питания. Витрина и вывеска предприятия. Внутренние средства информации.		3
	2.	Меню, прейскурант блюд в современных ресторанах и кафе. Виды меню. Правила оформления и составления меню.		3

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

	3.	Карта вин и коктейльная карта в современных ресторанах и кафе. Правила оформления и составления.		3	
	<b>Практические занятия</b>		10		
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Работа с меню и прејскурантами цен современного ресторана и кафе.				
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Составление меню скомплектованных завтраков.				
	<b>Практическое занятие № 8.</b> Составление меню скомплектованных обедов.				
	<b>Практическое занятие № 9.</b> Составление меню дневного рациона.				
	<b>Практическое занятие № 10.</b> Составление тематического меню.				
	<b>Самостоятельная работа №4</b>		16		
	1.	Вывеска- лицо заведения.			
	2.	Рождение имени ресторана.			
	3.	Меню ресторана (электронная презентация).			
	4.	Барная карта (электронная презентация).			
<b>Тема 1.6.</b> Подготовка обслуживанию потребителей	<b>Содержание учебного материала</b>		6		
	1.	Этапы организации обслуживания. Подготовка торгового зала к обслуживанию.			2
	2.	Современные тенденции в сервировке столов. Музыкальное сопровождение.			3
		3.	Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа.	1	
		<b>Практические занятия</b>		4	
		<b>Практическое занятие № 11.</b> Современные тенденции в сервировке столов ведущих ресторанов Самарской области (семинар).			
		<b>Самостоятельная работа №5</b>		10	
	1.	Современные стили и тенденции в сервировке столов			
	2.	Изучение сервировки столов в ресторанах Самары и Самарской области			
<b>Тема 1.7.</b> Организация обслуживания потребителей предприятий питания	<b>Содержание учебного материала</b>		10		
	1.	Основные элементы обслуживания в ресторанах. Прием заказа по телефону. Плюсы и минусы резервирования. Журнал резервирования столиков. Современные методы резервирования. Составление плана-графика заказов и плана-графика посещений.			3
	2.	Встреча и размещение гостей. Работа метрдотеля и администратора при			3

		встрече гостей. Прием и оформление заказа. Основные методы подачи блюд. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача буфетной продукции. Виды сервиса: французский, английский, немецкий, американский, русский, их характеристика. Требования к персоналу.			
	3.	Встреча и размещение гостей в баре. Организация работы бармена и сомелье.			
	4.	Организация работы фумиле.			
	<b>Практические занятия</b>		12		
	<b>Практическое занятие № 12.</b> Отработка навыков встречи и размещения гостей, приема и оформления заказа. Составление журнала резервирования столиков.				
	<b>Практическое занятие № 13.</b> Деловая игра «резервирование столиков».				
	<b>Практическое занятие № 14.</b> Анализ проблемных ситуаций, возникающих при резервировании столиков.				
	<b>Практическое занятие № 15.</b> Освоение технологии работы сомелье. Изучение рекомендаций по выбору и подаче вин. Отработка навыков и способов подачи алкогольных напитков.				
	<b>Практическое занятие № 16.</b> Изучение организации работы в ресторане (экскурсия)				
	<b>Самостоятельная работа №6</b>		10		
	1.	Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с полученным заказом.			
	2.	Анализ образцов плана-графика заказов			
	3.	Хьюмидоры, их назначение и классификация.			
<b>Тема 1.8.</b> Организация обслуживания приемов и банкетов	<b>Содержание учебного материала</b>		24		
	1.	Виды приемов и банкетов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Организация работы банкетной службы.			3
	2.	Дипломатические приемы. Особенности организации и проведения. Дипломатический этикет.			
	3.	Официальные приемы. Особенности организации и проведения.			
	4.	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Назначение, подготовка, особенности проведения банкета.			
	5.	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Назначение,			3

	подготовка, особенности проведения банкета.		
6.	Банкет-фуршет. Назначение, подготовка, особенности проведения банкета.		
7.	Банкет-коктейль. Назначение, подготовка, особенности проведения банкета.		3
8.	Банкет коктейль-фуршет, особенности проведения банкета.		3
9.	Банкет по типу «шведский стол». Назначение, подготовка, особенности проведения банкета.		3
10.	Банкет-чай. Назначение, подготовка, особенности проведения банкета.		3
11.	Банкет по типу «буфет». Назначение, подготовка, особенности проведения банкета.		3
12.	Банкет с выездным обслуживанием.		3
	<b>Практические занятия</b>	24	
	<b>Практическое занятие № 17.</b> Освоение методов составления приема заказов на обслуживание торжеств.		
	<b>Практическое занятие № 18.</b> Освоение методов и способов обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.		
	<b>Практическое занятие № 19.</b> Освоение методов и способов обслуживания банкета «Дипломатический прием».		
	<b>Практическое занятие № 20.</b> Освоение методов и способов обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.		
	<b>Практическое занятие № 21.</b> Освоение методов и способов обслуживания банкета-фуршета.		
	<b>Практическое занятие № 22.</b> Освоение методов и способов обслуживания банкета-коктейля.		
	<b>Практическое занятие № 23.</b> Освоение методов и способов обслуживания банкета коктейль-фуршет.		
	<b>Практическое занятие № 24.</b> Освоение методов и способов обслуживания банкета-чая.		
	<b>Практическое занятие № 25.</b> Освоение организации банкетов с выездным обслуживанием.		
	<b>Практическое занятие № 26.</b> Определение потребностей в столовой посуде, приборах, столовом белье для организации процесса обслуживания.		
	<b>Практическое занятие № 27.</b> Изучение организации работы в ресторанах при		



	организации банкетных мероприятий (экскурсия).		
	<b>Контрольная работа №3</b> Характеристика банкетов.	2	
<b>Тема 1.9.</b> Специальные виды услуг и прогрессивные формы обслуживания	<b>Содержание учебного материала</b>	24	
	1. Обслуживание по типу «Шведский стол».		3
	2. Услуги по организации питания участников съездов, конференций, фестивалей, форумов, совещаний.		3
	3. Услуги по организации питания в гостиницах.		3
	4. Услуги по организации питания в аэропорту и на борту самолета.		
	5. Услуги по организации питания на ж\д вокзалах и в поездах.		
	6. Услуги по организации питания на водном транспорте и автопассажирах.		
	7. Организация питания в местах массового отдыха. Организация питание в санаториях и лечебных учреждениях.		3
	8. Организация форм ускоренного обслуживания. Особенности обслуживания тематических мероприятий.		
	9. Питание спортсменов.		
	10. Организация кейтеринга. Виды и формы выездного обслуживания. Оборудование для выездного обслуживания.		
	11. Организация питания туристов.		
	12. Организация питания с учетом религиозных и национальных характеристик гостей.		
	<b>Практические занятия</b>	8	
	1. <b>Практическое занятие № 28.</b> Изучение особенностей обслуживания потребителей по месту работы, учебы, отдыха.		
	2. <b>Практическое занятие № 29.</b> Изучение особенностей организации питания в гостинице.(экскурсия)		
	<b>Самостоятельная работа №7</b>	30	
	1. Шведский стол (электронная презентация)		
	2. Организация питания туристов в различных странах		
3. Разработка меню для иностранного туриста. (Страна по выбору студента)			
4. Типы питания на борту самолетов различных авиакомпаний			
5. Организация питания в морских и водных круизах (электронная			

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

		презентация)		
	6.	Современные системы спортивного питания		
	7.	Виды завтраков и их характеристика. Учет особых привычек иностранных гостей при организации завтраков.		
<b>Раздел 2 ПМ 02. Психология и этика профессиональной деятельности</b>			<b>106</b>	
<b>МДК 02.02. Психология и этика профессиональной деятельности</b>			106	
<b>Тема 2.1</b> Введение в психологию профессиональной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1.	Общее представление о предмете, задачах, методах в психологии профессиональной деятельности.	2	2
	2.	Связь психологии профессиональной деятельности с некоторыми направлениями психологии.	1	2
	3.	Классификации методов психологии профессиональной деятельности.	1	2
	<b>Практическое занятие №1</b> Семинар на тему «Предмет, задачи, методы психологии профессиональной деятельности»		2	
	<b>Самостоятельная работа №1</b> Классификации методов психологии профессиональной деятельности		2	
	<b>Тема 2.2</b> Психологическая характеристика личности		4	
<b>Содержание учебного материала</b>		4		
1.	Индивид, личность, индивидуальность	1	2	
2.	Биологическое и социальное в структуре личности.	2	2	
3.	Движущие силы развития личности.	1	2	
<b>Практическое занятие №2</b> Семинар на тему «Психологическая характеристика личности».		2		
<b>Самостоятельная работа №2</b> Роль наследственности и среды.		4		
<b>Тема 2.3</b> Психологические свойства личности		4		
<b>Содержание учебного материала</b>		4		
1.	История представлений о темпераменте. Типы темперамента.	1	3	
2.	Понятие о характере. Формирование характера. (Наследственность и характер. Закономерности формирования характера. Характер и темперамент. Характер и деятельность.)	1	3	
<b>Практическое занятие №3</b> Изучение и психодиагностика темперамента.		2		

	<b>Самостоятельная работа №3</b> Влияния индивидуальных особенностей партнеров на процесс общения.	4	
<b>Тема 2.4</b> Психологический анализ профессиональной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1. Основные положения психологической теории деятельности.	1	2
	2. Общее понятие о профессии и структуре профессиональной деятельности.	1	2
	3. Классификации профессий.	1	2
	4. Профессиограмма. Общая характеристика.	1	2
	<b>Практическое занятие №4</b> Анализ классификация профессий типа «человек–человек».	2	
	<b>Самостоятельная работа №4</b> Структура деятельности по А.Н. Леонтьеву	2	
<b>Тема 2.5</b> Трудовая мотивация и удовлетворенность трудом	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1. Определение трудовой мотивации и ее функций	1	2
	2. Характеристика основных побуждений, входящих в мотивационную сферу	1	2
	3. Характеристика содержательных мотивационных теорий (А.Маслоу, Ф.Герцберга).	1	2
	4. Характеристика процессуальных мотивационных теорий (В.Врума, теория справедливости).	1	2
	<b>Практическое занятие №5</b> Определение типа ценностных ориентаций	2	
	<b>Самостоятельная работа №5</b> Характеристика содержательных мотивационных теорий (А.Маслоу, Ф.Герцберга)	2	
<b>Тема 2.6</b> Операциональная сфера профессионализма	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1. Общая характеристика операциональной сферы профессиональной деятельности.	1	2
	2. Профессиональные способности, знания, умения и навыки.	1	2
	3. Профессиональное сознание и самосознание.	1	2
	4. Профессиональное мышление и профессиональная обучаемость.	1	2
	<b>Самостоятельная работа №6</b> Профессиональная общность и профессиональная среда.	2	

<b>Тема 2.7</b> Становление профессионализма	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1.	Общая характеристика понятия профессионализм. Стороны и уровни профессионализма.	1	2
	2.	Профессиональное и личностное самоопределение.	1	2
	3.	Социализация и профессионализация.	1	2
	4.	Профессионализм и карьера.	1	2
	<b>Самостоятельная работа №7</b> Общая картина карьеры		2	
<b>Тема 2.8</b> Взаимосвязь общения и деятельности.	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1.	Категория «общение» в психологии.	1	2
	2.	Цели, функции общения.	1	2
	3.	Виды и уровни общения.	2	2
	<b>Практическое занятие №8</b> Изучение взаимосвязи общения и деятельности.		2	
	<b>Самостоятельная работа №8</b> Определение общения как коммуникативной деятельности.		2	
<b>Тема 2.9</b> Психологические особенности общения.	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1.	Средства общения: вербальные и невербальные.	1	3
	2.	Средства вербального общения.	1	3
	3.	Невербальные средства взаимодействия.	2	2
	<b>Практическое занятие №9</b> Изучение видов вербального и невербального выражения.		2	
	<b>Самостоятельная работа №9</b> Вербальные и невербальные средства общения.		4	
<b>Тема 2.10</b> Психология коллектива и руководства	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1.	Классификация и формирование групп.	1	2
	2.	Социальная и социально-психологическая структура группы.	1	2
	3.	Основные характеристики коллектива его формирование и управление.	1	2
	4.	Принципы и стили управления коллективом.	1	
	<b>Самостоятельная работа №10</b> Классификация и формирование групп. Социальная и социально-психологическая структура группы.		2	

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<b>Тема 2.11</b> Формы и приемы делового общения в профессиональной деятельности.	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1.	Деловые беседы.	1	3
	2.	Публичные речи.	1	3
	3.	Публичные презентации, аргументации и возражения.	1	3
	4.	Письменная коммуникация: свойства и функции.	1	3
	<b>Самостоятельная работа №12</b> Деловая беседа по телефону. Публичное выступление. Деловое письмо.		2	
<b>Тема 2.12</b> Конфликтное общение.	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1.	Понятие конфликта, его виды.	2	2
	2.	Источники конфликтов и стадии их протекания.	1	2
	3.	Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция.	1	2
	<b>Практическое занятие №13</b> Рассмотрение коммуникативных барьеров и проблем конфликтогенности в деловой среде.		2	
	<b>Самостоятельная работа №13</b> Конфликтные ситуации в деловом общении. Способы управления конфликтами.		4	
<b>Тема 2.13</b> Этика профессиональной деятельности.	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1.	Этика, репутация и ценности в организации.	2	2
	2.	Этические нормы и корпоративная этика.	1	3
	3.	Культура поведения личности.	1	3
	<b>Практическое занятие №14</b> Семинар-конференция: «Специфика западного и восточного этикета».		2	
	<b>Самостоятельная работа №14</b> Этико-психологической культуры делового общения.		4	
<b>Дифференцированный зачет</b>			2	
<b>Раздел 3 ПМ 02. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания</b>			<b>220</b>	
<b>МДК 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания</b>			146	
<b>Раздел 3.1. Функции, сущность и основные черты современного менеджмента</b>			<b>72</b>	
<b>Тема 3.1.1.</b> Менеджмент как особый вид профессиональной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1.	Основные понятия менеджмента. Практические предпосылки возникновения менеджмента, его роль в развитии современного производства.	1	1

	2.	Современные подходы в менеджменте: количественный, системный, ситуационный.	1	1
	3.	Общие подходы к управлению организацией.	1	1
	4.	Принципы формирования системы управления организацией.	1	1
	5.	Направления и концепции менеджмента и управления персоналом организации.	1	1
	6.	Психология менеджмента.	1	1
	<b>Практическое занятие № 1</b> Семинар на тему: Особенности современного менеджмента его сущность и перспективы развития.		2	2
	<b>Практическое занятие № 2</b> Семинар на тему: Национальные особенности менеджмента (американский, японский, европейский, российский)		2	2
	<b>Самостоятельная работа №1</b> Основные этапы развития менеджмента (школы управления). Подготовить реферат по теме: «Принципы менеджмента». Подготовка к семинарским занятиям.		5	
<b>Тема 3.1.2. Предприятие как объект управления и контроля</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	1.	Организация как объект менеджмента. Виды организаций. Функции и признаки организации. Органы управления предприятием общественного питания.	2	1
	2.	Внутренняя и внешняя среда организации. Методы анализа.	4	1
	3.	Организация и функции работы с кадрами. Службы персонала.	2	
	4.	Жизненный цикл организации.	2	1
	5.	Миссия и цели организации. Целеполагание как процесс. Иерархия целей.	2	
	<b>Практическое занятие №3</b> Решение ситуационных задач по анализу внутренней и внешней среды конкретных организаций общественного питания.		2	2
	<b>Практическое занятие №4</b> Составить характеристику конкретного предприятия общественного питания.		2	2
	<b>Самостоятельная работа №2</b> Причины создания организаций.		7	

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

	Современные направления теории организации. Опишите возможные воздействия факторов внешней и внутренней среды на деятельность предприятия общественного питания по месту прохождения практики. Проработка конспекта лекций.			
<p><b>Тема 3.1.3</b> Организационная структура управления и развития производства</p>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>		
	1. Понятие организационной структуры и основные характеристики.	2	1	
	2. Проектирование организационных структур.	2	1	
	3. Оценка эффективности организационных структур.	1	1	
	4. Организационная структура предприятий общественного питания.	1	1	
	<b>Практическое занятие №5</b> Составить схемы организационных структур управления конкретных предприятий общественного питания. Составить схемы взаимодействия подразделений конкретных предприятий общественного питания.	<b>2</b>		2
<b>Самостоятельная работа №3</b> Идучить организационные структуры и составить таблицу с указанием их достоинств и недостатков. Проработка конспекта лекций.	<b>4</b>			
<p><b>Тема 3.1.4. Функции менеджмента</b></p>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		
	1. Функция планирования: понятие, этапы, составляющие, принципы и виды. Стратегическое планирование в менеджменте.	2	1	
	2. Функция организации и координации. Основные понятия и категории. Принципы организации и делегирования полномочий.	2	1	
	3. Место мотивации в общем процессе управления. Основные категории мотивации. Содержательные теории мотивации.	2	1	
	4. Организация труда, мотивация, материальное и моральное стимулирование работников предприятия общественного питания.	1	1	
	5. Контроль как функция управления.	1	1	
	<b>Практическое занятие №6</b> Анализ распределения полномочий и ответственности на примере конкретной организации	<b>2</b>		2
	<b>Практическое занятие №7</b>	<b>2</b>		2

	Решение производственных ситуационных задач по мотивации персонала к трудовой деятельности.		
	<b>Практическое занятие № 8</b> Деловая игра на тему: «Планирование стратегии предприятия».	2	3
	<b>Самостоятельная работа №4</b> Сбор информации для выполнения практической работы. Реферат на тему: «Основные концепции стратегического менеджмента». Реферат на тему: «Развитие теории мотивации в современных условиях». Используя рекомендованную литературу и лекционный материал, определите, какую, из известных вам теорий мотивации, вы бы предприняли для работников ресторана. Объясните причину выбора.	8	
<b>Проверочная работа по разделу 3.1. Функции, сущность и основные черты современного менеджмента</b>		2	
<b>Раздел 3.2. Процесс и методы управления</b>		50	
<b>Тема 3.2.1.</b> Система методов управления на предприятиях общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1. Сущность и система методов управления.	1	1
	2. Организационно – административные методы управления.		
	3. Экономические методы управления.	1	1
	4. Социально – психологические методы управления.	1	1
	5. Менеджер – организатор эффективного управления.	1	1
	<b>Практическое занятие №9</b> Семинар на тему: Закономерности, принципы и методы управления персоналом на предприятиях общественного питания	2	2
	<b>Практическое занятие №10</b> Решение производственных ситуационных задач выбора метода управленческого воздействия с учетом конкретных ситуаций (работа в малых группах).	2	2
	<b>Самостоятельная работа №5</b> Предпринимательство в управлении. Подготовить сообщение на тему «Приоритетные качества менеджера в отечественной экономике». Подготовиться к семинарскому занятию. Проработка конспекта лекций.	4	
<b>Тема 3.2.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	



Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Управленческие решения	1.	Содержание и виды управленческих решений	1	1
	2.	Требования, предъявляемые к управленческим решениям.	1	1
	3.	Технология управленческого решения в организации.	1	1
	4.	Методы, уровни и процессы принятия решений	1	1
	<b>Практическое занятие №11</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	Выполнение упражнений по выбору вариантов управленческих решений в конкретных ситуациях.			
	<b>Практическое занятие №12</b>		<b>2</b>	<b>3</b>
Деловая игра «Мозговой штурм – основа принятия решения» (работа в малых группах).				
<b>Самостоятельная работа №6</b>		<b>4</b>		
Незапрограммированные решения				
Подготовить доклад «Эффективная структура управления - залог успешной работы».				
Подготовить сообщение «Анализ эффективности труда менеджера».				
Проработка конспекта лекций.				
Тема 3.2.3. Лидерство и руководство	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	Понятие лидерства.	1	1
	2.	Стиль и техника руководства.	1	1
	3.	Власть и влияние.	1	1
	4.	Качества менеджмента. Самоменеджмент.	1	1
	<b>Практическое занятие №13</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	Решение ситуационных задач определения стилей управления.			
	<b>Практическое занятие №14</b>		<b>1</b>	<b>3</b>
	Проведение тестирования по выявлению лидерских качеств.			
	<b>Практическое занятие №15</b>		<b>1</b>	<b>2</b>
	Работа в малых группах. Определение соответствия личностных качеств профессиональным качествам менеджеров.			
<b>Практическое занятие №16</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	
Разработка программы саморазвития и самообразования				
<b>Самостоятельная работа №7</b>		<b>5</b>	<b>3</b>	
Подготовить сообщение «Оценка качеств лидера и социально-психологические				

	показатели коллектива». Сбор материала для выполнения практических работ. Проработка конспекта лекций.		
<b>Тема 3.2.4. Основы финансового менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Сущность и цели финансового менеджмента.	1	1
	2. Финансовое планирование.	1	1
	3. Управление прибылью и рентабельностью.	1	1
	4. Анализ финансового положения предприятия.	1	1
	<b>Практическое занятие №17</b> Финансовый анализ деятельности предприятия.	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Самостоятельная работа №8</b> Классификация и виды рисков. Методы управления финансовыми рисками. Страхование рисков. Проработка конспекта лекций.		<b>3</b>	
<b>Проверочная работа по разделу 3.2. Процесс и методы управления</b>		<b>2</b>	
<b>Раздел 3.3. Управление персоналом в организациях</b>		<b>98</b>	
<b>Тема 3.3.1. Сущность и особенности управления персоналом организации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	1. Основные подходы к управлению персоналом.	1	1
	2. Кадровая стратегия. Планирование потребности и расчет численности персонала.	1	1
	3. Кадровая политика и ее планирование на предприятии в условиях системного кризиса.	1	1
	4. Критерии подбора персонала.	1	1
	5. Подбор, прием, обучение и оценка персонала.	1	1
	6. Принципы эффективного управления персоналом.	1	1
	7. Особенности управления персоналом на разных стадиях жизненного цикла организации.	2	1
	8. Управление качеством. Критерии и показатели качества обслуживания	1	1
	9. Стратегии и тактика управления персоналом на предприятии общественного питания.	1	1
	10. Современные средства информационного и технического обеспечения	1	1

		системы управления персоналом.		
11.		Основные требования к профессиональным компетенциям специалиста в сфере управленческой деятельности.	1	1
		<b>Практическое занятие №18</b> Деловая игра на тему: «Планирование стратегии предприятия общественного питания».	2	3
		<b>Практическое занятие №19</b> Решение производственных ситуационных задач по мотивации персонала предприятий общественного питания к трудовой деятельности.	2	2
		<b>Практическое занятие №20</b> Семинар на тему: «Кадровая политика предприятия общественного питания».	2	2
		<b>Практическое занятие №21</b> Изучение общения с «трудными» подчиненными в организации.	2	2
		<b>Практическое занятие №22</b> Изучение преимущества и ограничения успешной команды.	2	2
		<b>Практическое занятие №23</b> Изучение основных стадий команды по К.Бланшару.	1	2
		<b>Практическое занятие №24</b> Изучение изменений позиций команды по мере ее формирования.	1	2
		<b>Самостоятельная работа №9</b> Подготовка конспекта по теме «Деятельность менеджера по персоналу». Анализ кадровой ситуации в регионе. Анализ кадровой ситуации на рынке предприятий общественного питания. Подготовка конспекта по теме: «Организация конкурсного приема на работу». Оформление практических работ. Проработка конспекта лекций.	12	
<b>Тема 3.3.2.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
Трудовые ресурсы предприятий общественного питания и организация оплаты труда работников	1.	Характеристика и порядок формирования трудовых ресурсов.	1	1
	2.	Организация труда обслуживающего персонала	1	
	3.	Нормирование труда на предприятиях общественного питания	1	
	4.	Современная политика оплаты труда.	1	1
	5.	Организация оплаты труда для работников предприятий общественного	1	1

		питания.		
	б.	Анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	1	1
		<b>Практическое занятие №25</b> Решение ситуационных задач.	2	2
		<b>Самостоятельная работа №10</b> Подготовить доклад «Эффективная структура управления - залог успешной работы». Подготовить сообщение «Анализ эффективности труда менеджера». Проработка конспекта лекций.	4	
<b>Тема 3.3.3.</b> Коммуникации в управлении		<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	1.	Сущность и роль коммуникаций в системе управления. Классификация информации.	2	1
	2.	Сущность и роль социальной ответственности в системе управления.	1	1
	3.	Деловое и управленческое общение: характеристика, формы, роль в управленческой деятельности.	2	1
	4.	Фазы делового общения. Организация беседы.	1	
	5.	Правила ведения бесед, совещаний, переговоров.	1	
	6.	Техника телефонных переговоров.	1	
		<b>Практическое занятие №26</b> Выполнение упражнений по правилам делового общения в конкретных ситуациях.	1	2
		<b>Практическое занятие №27</b> Составление плана проведения совещания, переговоров, бесед.	1	2
		<b>Практическое занятие №28</b> Ролевая игра «Прием на работу».	2	3
		<b>Самостоятельная работа №11</b> Практические приемы убеждения. Искусство общения: подготовка и проведение деловых бесед. Деловая этика. Имидж делового человека: слагаемые успеха. <b>Подготовить ответы на вопросы.</b>	6	

	<b>Задание 1.</b> Используя информационный материал, дайте ответы на вопросы: Каким образом обеспечивается эффективная коммуникация в группе? Чем обусловлена необходимость четкой формулировки цели и детальной проработки плана совместной деятельности? Проанализируйте заданную схему коммуникативного процесса. <b>Задание 2.</b> Подготовьте монолог на заданную тему.			
<b>Тема 3.3.4.</b> Управление конфликтами и стрессами	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1.	Конфликты в организации: понятие, природа, последствия.	2	1
	2.	Типы конфликтов.	2	1
	3	Стресс: понятие, природа, причины возникновения. Виды стрессов. Взаимосвязь конфликта и стресса.	1	1
	4	Методы управления конфликтами и стрессами в коллективе.	1	1
	<b>Практическое занятие №29</b> Тестирование на конфликтность и агрессивность.		<b>1</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие №30</b> Решение конкретных конфликтных ситуаций.		<b>1</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие №31</b> Выполнение кейса по теме управление конфликтами в организации.		<b>2</b>	<b>3</b>
	<b>Самостоятельная работа №12</b> Подготовка конспекта по теме: «Типы личности участника конфликта», «Причины конфликтов». Оформление практических работ. Проработка конспекта лекций.		<b>8</b>	
<b>Тема 3.3.5.</b> Результативность и эффективность управления	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Понятие результативности и эффективности управления.	2	1
	2.	Показатели эффективного управления.	1	1
	3.	Принципы эффективного управления персоналом.	1	1
	<b>Практическое занятие №32</b> Определение и анализ показателей эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность).		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №33</b> Определение и анализ показателей эффективности обслуживания (повторную		<b>2</b>	

	посещаемость)		
	<b>Самостоятельная работа №13</b> Подготовка к экзамену	<b>4</b>	
<b>Проверочная работа по разделу 3.3. Управление персоналом в организациях</b>		<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>			
<b>Раздел 4. Организация банкетных мероприятий</b>		<b>112</b>	
<b>МДК.02.05. Организация банкетных мероприятий</b>		74	
<b>Тема 4.1.</b> <b>Виды мероприятий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1. Мероприятия общественного характера. (Обеды, клубные встречи, собрания, коктейли, балы, концерты, демонстрация блюд, крестины, защита диссертаций, приглашение спонсоров, свадьбы, дни рождения, разного рода юбилеи, конференции, семинары разного рода, симпозиумы, доклады, презентации, съезды, заседания). Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг		2
<b>Тема 4.2.</b> <b>Организация банкетной службы ресторана</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1. Цели, задачи и структура банкетной службы		2
	2. Персонал банкетной службы		
<b>Тема 4.2.</b> <b>Предпосылки, способствующие проведению мероприятий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1. Создание определенных предпосылок для успешного проведения мероприятия. (Помещение, кухня при зале, сервировочная кухня. Подсобное помещение для официантов. Свободный или сервисный бар. Специальные проходы для официантов. Инвентарь. Производственные возможности кухни. Служащие банкетных мероприятий. Планирование загрузки персонала.)		2
	<b>Практическое занятие №1</b> Планирование загрузки персонала.	4	
<b>Тема 4.3.</b> <b>Заказы мероприятий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Сведения о помещении для проведения мероприятия (Расположение, размеры, наличие мебели, наличие аванзала). Возможность расстановки столов.	12	2
	2. Выбор и составление меню.		2

	3.	Технология сервировки банкетного стола		
	4.	Расчет стоимости заказа. Калькуляция расходов. Оформление договора.		2
	<b>Практическое занятие №2</b> Расстановка столов различными способами.		2	
	<b>Практическое занятие №3</b> Составление меню для банкета. Сервировка столов.		6	
	<b>Практическое занятие №4</b> Составление меню для крестин. Сервировка столов.		4	
	<b>Практическое занятие №5</b> Составление меню для свадьбы. Сервировка столов.		6	
	<b>Практическое занятие №6</b> Составление меню на день рождения. Сервировка столов.		6	
	<b>Практическое занятие №7</b> Составление меню на юбилей. Сервировка столов.		6	
	<b>Практическое занятие №8</b> Составление меню на конференцию. Сервировка столов.		4	
	<b>Практическое занятие №9</b> Составление меню на симпозиум. Сервировка столов.		6	
	<b>Практическое занятие №10</b> Составление калькуляции расходов. Сервировка столов.		4	
	<b>Дифференцированный зачет</b>		2	
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела МДК.02.04.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к защите.		38	
	<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Составление схемы предприятия и выявление взаимосвязи всех его подразделений. 2. Ознакомление с материальным фондом предприятия (мебель, посуда, приборы, белье). Ознакомление с организацией работы администратора.		<b>180</b>	

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<ol style="list-style-type: none"><li>3. Ознакомление со штатным расписанием предприятия и режимом работы. Анализ штатного расписания.</li><li>4. Ознакомление с организацией работы банкетной службы.</li><li>5. Ознакомление с организацией работы кейтеринговой службы (при наличии).</li><li>6. Ознакомление с организацией работы бара.</li><li>7. Работа по предварительному бронированию мест в зале.</li><li>8. Работа с меню, с прейскурантами цен, с современными средствами информационного обеспечения процесса</li><li>9. Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа.</li><li>10. Работа администратора при встрече и размещении гостей.</li><li>11. Подбор посуды в соответствии с заказом.</li><li>12. Прием гостей, сопровождение гостей к столику, прием заказа, обслуживание гостей различными методами, сбор использованной посуды, расчёт с гостями.</li><li>13. Контролирование процесса обслуживания гостей официантами.</li><li>14. Прием заказов на обслуживание банкетов.</li><li>15. Отработка приемов организации банкетов.</li><li>16. Отработка практических навыков по организации и проверке подготовки зала обслуживания к приему гостей.</li><li>17. Отработка практических навыков по управлению работой официантов.</li><li>18. Отработка практических навыков по управлению работой барменов.</li><li>19. Отработка практических навыков по управлению работой сомелье.</li><li>20. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания различных видов банкетов.</li><li>21. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания дипломатического приема.</li><li>22. Отработка практических навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в различных видов банкетов.</li><li>23. Контроль соблюдения правил техники безопасности и охраны труда на рабочем месте.</li><li>24. Анализ меню. Анализ карты вин. Анализ коктейльной карты. Анализ прейскуранта цен.</li><li>25. Разработка меню банкета с учетом блюд, предлагаемых в меню заведения общественного питания.</li><li>26. Составление инструкций по ТБ, проведение хронометража рабочего времени.</li><li>27. Подбор тестов для изучения психологического климата в коллективе.</li><li>28. Изучение рекламной продукции.</li></ol>		
---	--	--



Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<p>29. Координация деятельности сотрудников. 30. Участие в разрешении конфликтных ситуаций. 31. Отработка практических навыков по анализу производственных ситуаций. 32. Отработка практических навыков по оценке качества обслуживания и подготовке предложений по его повышению. 33. Оценка качества обслуживания. Анализ жалобной книги. 34. Модернизация схем размещения столов и оборудования. 35. Подготовка предложений по повышению качества обслуживания. 36. Определение и анализ показателей эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность). 37. Определение и анализ показателей эффективности обслуживания (повторную посещаемость) 38. Разработка мероприятий по улучшению обслуживания. 39. Разработка мероприятий по переоснащению торгового зала предметами сервировки.</p>		
<p><b>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация банкета с полным обслуживанием официантами.</li> <li>2. Организация дипломатического приема.</li> <li>3. Организация банкета с частичным обслуживанием официантами.</li> <li>4. Организация банкета-фуршета.</li> <li>5. Организация банкета коктейля.</li> <li>6. Организация банкета «Свадьба».</li> <li>7. Организация юбилея.</li> <li>8. Организация детского дня рождения.</li> <li>9. Организация тематического праздника.</li> <li>10. Организация дегустации.</li> <li>11. Организация выездного мероприятия.</li> <li>12. Организация дня рождения.</li> <li>13. Организация обслуживания в ресторанах с национальной кухней.</li> </ol>		
<p><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b></p>	<b>30</b>	
<b>Всего</b>	<b>932</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов организации обслуживания в организациях общественного питания, психологии и этики профессиональной деятельности, менеджмента и управления персоналом, организации обслуживания в организациях общественного питания.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: столовая посуда, столовые приборы, столовые принадлежности, в т. ч. скатерти, салфетки, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия (образцы заявок, договоров и т. д.).

Технические средства обучения: компьютеры, принтер, сканер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, интернет, комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

1. Проектор.
2. Компьютер.
3. Доступ к сети «интернет».
4. Программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **4.2. Информационное обеспечение Основная литература**

1. Базаров Т.Ю. Управление персоналом: учебное пособие для студентов СПО учебных заведений [Текст] /Т.Ю. Базаров. – 5-изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» – 2013. – 224 с.

2. Богушева, В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания [Текст]. / В.И. Богушева: учебное пособие – Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2012.- 352с.

3. Грибов В.Д. Менеджмент [Текст] /В.Д. Грибов: учебное пособие – 5-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2012. – 280 с.

4. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании [Текст] / учебник для учреждений сред. проф. образования/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова – М.: Издательский центр «Академия» – 2013. – 336 с.

5. Измайлова, М.А. Деловое общение [Текст]: учебное пособие / М.А. Измайлова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009. – 252 с.

6. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов. [Текст] /Н.И. Кабушкин, стер. Минск: Ново издание, 2013. – 350с.

7. Кибанов, А.Я. Этика деловых отношений [Текст]: учебник для студентов вузов / А.Я. Кибанов, Д.К. Захаров, В.Г. Коновалова. - М.: Инфра-М, 2012. - 368 с.

8. Кучер, Л. С., Шкуратова, Л. М. и др. Ресторанный бизнес в России: технология успеха [Текст]. / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова – М.: РКонсультант, 2011.- 173с.

9. Кучер, Л. С., Шкуратова, Л. М. Организация обслуживания общественного питания [Текст]. / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова: учебник. – М.: Издательский дом «Деловая культура», 2010.- 544 с.

10. Леонов, Н. И. Психология делового общения [Текст]: учеб. пособие / Н. И. Леонов. - М.: Издательство Московского психолого-социального института; Воронеж: Издательство НПО «МОДЭК», 2005. - 256 с.

11. Никифоров Г.С. Психология менеджмента [Текст] / 5-е издание под ред. Проф. Г.С. Никифорова:– Харьков.: Издательство Гуманитарный Центр, 2012. – 512с.

12. Панфилова, А. П. Психология общения [Текст]: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / А.П. Панфилова. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 368 с.

13. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст]. / Л. А. Радченко – Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2011.- 384с.

14. Смирнов, Г.Н. Этика деловых отношений [Текст]: учеб. / Г.Н. Смирнов. – М.: Проспект, 2014. – 192 с.

15. Сорокина, А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах. [Текст] / А.В.Сорокина – М.: Альфа, 2014. – 250с.

16. Столяренко, Л. Д. Психология делового общения и управления [Текст]: учебник / Л. Д. Столяренко. - Ростов н/Д: Феникс, 2005. - 416 с.

17. Столяренко, Л.Д. Основы психологии. [Текст]: учебник / Л.Д. Столяренко. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2000. -672 с.

18. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]. / В. В. Усов: учебник. – Изд. 2-ое. М.: «Академия», 2012.- 416 с.

### **Дополнительная литература**

1. Баженова, Е.А. Деловой этикет. Почему нужно вести себя так, а не иначе [Текст]: серия «умная книга» / Е.А. Баженова. – М.: АСТ, 2009. – 192 с.

2. Батаршев, А.В. Диагностика способности к общению [Текст]: учеб. – метод. пособие / А.В. Батаршев. - СПб.: Питер, 2006. – 176 с.

3. Кузнецов, И.Н. Деловой этикет [Текст]: учеб. пособие для вузов / И.Н. Кузнецов. - М.: Инфра-М, 2011. – 352 с.

4. Культура речи [Текст]: серия «учебники, учебные пособия» / Л.А. Введенская. - Ростов н/Д: Феникс, 2001. - 448 с.

5. Туризм, гостеприимство, сервис [Текст] / словарь-справочник: учебное пособие. Под ред. Воронковой. – М., 2012 – 365 с.

### **Интернет-ресурсы**

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 – . – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>, свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.

2. Энциклопедия экономиста [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.grandars.ru/student/marketing> свободный.

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия обучающихся проводятся в кабинетах специальных дисциплин, производственное обучение в учебно-производственных мастерских, оборудованных согласно пункта 4.1. настоящей программы. Программа данного профессионального модуля должна быть освоена обучающимися в полном объеме. Во время освоения профессионального модуля обучающимся оказывается консультационная помощь. Освоение данного профессионального модуля обучающимся осуществляется параллельно с дисциплинами общепрофессионального цикла Документационное обеспечение управления, Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности, Особенности национальной кухни. На начало освоения данного модуля обучающимися должны быть изучены профессиональные модули: ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания, ПМ.05 Выполнение работ по профессиям рабочих 16399 Официант, 11176 Бармен.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

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

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

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

<b>Результаты освоенные профессиональные и общие компетенции</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет работы по подготовке предприятий общественного питания к обслуживанию в соответствии с правилами и требованиями к данным видам работ;</li> <li>- организует процесс подготовки предприятий общественного питания к обслуживанию в соответствии с правилами и требованиями к данным видам работ,</li> <li>- контролирует процесс подготовки предприятий общественного питания к обслуживанию в соответствии с правилами и требованиями к данным</li> </ul>	Экспертная оценка на экзамене (квалификационном), экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике, практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос

	видам работ	
ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует навыки по управлению работой официантов, барменов, сомелье;</li> <li>- демонстрирует скорость и качества обслуживания в соответствии с заказом и установленными требованиями;</li> <li>- контролирует процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</li> <li>- осуществляет и контролирует расчет с потребителями грамотно в соответствии с заказом и установленными требованиями;</li> <li>- демонстрирует принятие рациональных управленческих решений;</li> <li>- демонстрирует приемы делового и управленческого общения;</li> <li>- демонстрирует способности по управлению конфликтных ситуаций в организации</li> </ul>	Экспертная оценка на экзамене (квалификационном), экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике, практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос
ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывает численность работников, занятых обслуживанием в соответствии с заказом,</li> </ul>	Экспертная оценка на экзамене (квалификационном)

соответствии с заказом и установленными требованиями.	видом и классом предприятия общественного питания	
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует навыки составления и оформления карты вин и коктейлей;</li> <li>- демонстрирует навыки составления и оформления меню, прейскуранты цен;</li> <li>- осуществляет консультирование потребителей</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на экзамене (квалификационном) Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике</p>
ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит анализ эффективности обслуживания потребителей последовательно в соответствии с заказом и установленными требованиями</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на экзамене (квалификационном), экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике, практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос</p>
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывает выбор методов и способов повышения эффективности обслуживания;</li> <li>- применяет методы и способы повышения эффективности обслуживания</li> <li>- применяет методику оценки качества обслуживания потребителей</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на экзамене (квалификационном), экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике, практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют

проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует интерес к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области обслуживания; - демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрирует способности 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.	- находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды	- проявляет ответственность за работу подчиненных, результат выполнения	



(подчиненных), результат выполнения заданий.	заданий	
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- проявляет ответственность к соблюдению действующего законодательства и обязательных требований нормативно-правовых документов, а также требований стандартов и иных нормативных документов	

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### Конвертация образовательных результатов

ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании		
<p><b>ПК 2.1</b> Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей.</li> </ul>	<p>Виды работ на практике</p> <p>Ознакомление с предприятием общественного питания. Составление схемы предприятия и выявление взаимосвязи всех его подразделений.</p> <p>Ознакомление с материальным фондом предприятия (мебель, посуда, приборы, белье).</p> <p>Ознакомление с организацией работы администратора.</p> <p>Подготовка зала к обслуживанию.</p> <p>Работа по предварительному бронированию мест в зале.</p> <p>Подбор посуды в соответствии с заказом.</p> <p>Прием гостей, сопровождение гостей к столику, прием заказа, обслуживание гостей различными методами, сбор использованной посуды, расчёт с гостями.</p> <p>Контролирование процесса обслуживания гостей официантами. Ознакомление с организацией работы банкетной службы. Прием заказов на обслуживание банкетов. Ознакомление с организацией работы кейтеринговой службы (при наличии). Ознакомление с организацией работы бара.</p> <p>Отработка приемов и методов подачи блюд и напитков.</p>
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;</li> <li>– подбирать виды</li> </ul>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p>Составление схемы взаимосвязи торговых залов, производственных и подсобных помещений.</p> <p>Изучение организации работы</p>

	<p>оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</li><li>– осуществлять расчет с потребителями.</li></ul>	<p>в торговых, производственных и подсобных помещениях ресторана (экскурсия). Изучение характеристик современной фарфоровой, фаянсовой, керамической стеклянной, хрустальной и металлической посуды, используемым в ресторанах и кафе. Изучение характеристик мерной посуды. Изучение характеристик современных столовых приборов. Изучение характеристик деревянной и пластиковой посуды, виды и назначение. Изучение характеристик столового белья, виды и назначение. Современные тенденции в сервировке столов ведущих ресторанов Самарской области (семинар). Отработка навыков встречи и размещения гостей, приема и оформления заказа. Составление журнала резервирования столиков. Деловая игра «резервирование столиков». Анализ проблемных ситуаций, возникающих при резервировании столиков. Освоение технологии работы сомелье. Изучение рекомендаций по выбору и подаче вин. Отработка навыков и способов подачи алкогольных напитков. Изучение организации работы в ресторане (экскурсия). Освоение методов составления приема заказов на обслуживание торжеств. Освоение методов и способов обслуживания банкета «Дипломатический прием». Освоение методов и способов обслуживания банкета за</p>
--	---	--

		<p>столом с частичным обслуживанием официантами. Освоение методов и способов обслуживания банкета-фуршета. Освоение методов и способов обслуживания банкета-коктейля. Освоение методов и способов обслуживания банкета коктейль-фуршет. Освоение методов и способов обслуживания банкета-чая. Освоение организации банкетов с выездным обслуживанием. Определение потребностей в столовой посуде, приборах, столовом белье для организации процесса обслуживания. Изучение организации работы в ресторанах при организации банкетных мероприятий (экскурсия). Изучение особенностей обслуживания потребителей по месту работы, учебы, отдыха. Изучение особенностей организации питания в гостинице.(экскурсия).</p>
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</li> <li>– классификацию услуг общественного питания;</li> <li>– этапы процесса обслуживания;</li> <li>– особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</li> <li>– специальные виды услуг и формы обслуживания потребителей в зале</li> </ul>	<p>Перечень тем, включенных в МДК Общая характеристика процесса обслуживания. Услуги общественного питания. Торговые помещения. Их характеристика и оснащение. Столовая посуда и приборы. Столовое белье. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Подготовка к обслуживанию потребителей. Организация обслуживания потребителей на предприятиях питания. Организация обслуживания приемов и банкетов. Специальные виды услуг и</p>

	<p>обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями.</p>	<p>прогрессивные формы обслуживания.</p>
<p><b>ПК 2.2</b> Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</li> </ul>	<p>Виды работ на практике Ознакомление со штатным расписанием предприятия и режимом работы. Анализ штатного расписания. Проведение инструктажа официантам, барменам, сомелье и другим работникам по обслуживанию потребителей. Контроль процесса обслуживания гостей официантами. Контроль соблюдения правил техники безопасности и охраны труда на рабочем месте.</p>
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– принимать рациональные управленческие решения;</li> <li>– применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</li> <li>– регулировать конфликтные ситуации в организации.</li> </ul>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий Анализ распределения полномочий и ответственности на примере конкретной организации. Выполнение упражнений по выбору вариантов управленческих решений в конкретных ситуациях. Деловая игра «Мозговой штурм – основа принятия решения» (работа в малых группах). Изучение общения с «трудными» подчиненными в организации. Выполнение упражнений по правилам делового общения в конкретных ситуациях. Составление плана проведения совещания, переговоров, бесед. Ролевая</p>

		<p>игра «Прием на работу». Тестирование на конфликтность и агрессивность. Решение конкретных конфликтных ситуаций. Выполнение кейса по теме управление конфликтами в организации. Изучение видов делового общения. Рассмотрение деловой беседы как формы деловой коммуникации Рассмотрение коммуникативных барьеров и проблем конфликтности в деловой среде.</p>
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением.</li> </ul>	<p>Перечень тем, включенных в МДК Менеджмент как особый вид профессиональной деятельности. Предприятие как объект управления и контроля. Организационная структура управления и развития производства. Функции менеджмента. Система методов управления на предприятиях общественного питания. Управленческие решения. Лидерство и руководство. Сущность и особенности управления персоналом организации. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания и организация оплаты труда работников. Коммуникации в управлении. Управление конфликтами и стрессами. Психологические свойства личности. Управление коллективом. Руководство и лидерство. Конфликтное общение. Этические формы общения. Деловой этикет и культура поведения в профессиональной деятельности.</p>

<p><b>ПК 2.3</b> Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания.</li> </ul>	<p>Виды работ на практике</p>
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять численность работников, занятых обслуживанием в соответствии с заказом и установленными требованиями.</li> </ul>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий Решение ситуационных задач. Практические работы 17- 25. Освоение методов и способов обслуживания различных видов банкетов.</p>
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</li> <li>– специальные виды услуг и формы обслуживания.</li> </ul>	<p>Перечень тем, включенных в МДК Методы и формы обслуживания. Прогрессивные технологии обслуживания. Обслуживание по типу «Шведский стол». Услуги по организации питания участников съездов, конференций, фестивалей, форумов, совещаний. Услуги по организации питания в гостиницах, в аэропорту и на борту самолета, на ж\д вокзалах и в поездах, на водном транспорте и автопассажирах, в санаториях и лечебных учреждениях, в местах массового отдыха. Организация форм ускоренного обслуживания. Особенности обслуживания тематических мероприятий. Питание спортсменов. Организация кейтеринга. Виды и формы выездного обслуживания. Оборудование для выездного обслуживания. Организация питания туристов. Организация питания с учетом религиозных и национальных характеристик гостей.</p>
<p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять информационное обеспечение процесса</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбора, оформления, и использования</li> </ul>	<p>Виды работ на практике Анализ меню. Анализ карты вин. Анализ коктейльной</p>

<p>обслуживания организациях общественного питания</p>	<p>в информационных ресурсов (меню, карты вин, коктейлей) в процессе обслуживания.</p>	<p>карты. Анализ прейскуранта цен. Разработка меню банкета с учетом блюд, предлагаемых в меню заведения общественного питания.</p>
	<p>Уметь: – выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания а организациях общественного питания; – составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.</p>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий Работа с меню и прейскурантами цен современного ресторана и кафе. Составление меню скомплектованных завтраков. Составление меню скомплектованных обедов. Составление меню дневного рациона. Составление тематического меню.</p>
	<p>Знать: – информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей), рекламные носители, их выбор, оформление и использование.</p>	<p>Перечень тем, включенных в МДК Коммуникации в управлении</p>
<p><b>ПК 2.5.</b> Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p>	<p>Иметь практический опыт: – анализа производственных ситуаций.</p>	<p>Виды работ на практике Анализ производственных ситуаций. Определение и анализ показателей эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность). Определение и анализ показателей эффективности обслуживания (повторную посещаемость)</p>
	<p>Уметь: – определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль,</p>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий Финансовый анализ деятельности предприятия</p>



	рентабельность, повторную посещаемость).	
	Знать: – показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение.	Перечень тем, включенных в МДК Основы финансового менеджмента. Результативность и эффективность управления
<b>ПК 2.6</b> Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	Иметь практический опыт: – оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.	Виды работ на практике Подготовка предложений по повышению качества обслуживания. Разработка мероприятий по улучшению обслуживания. Разработка мероприятий по переоснащению торгового зала предметами сервировки.
	Уметь: – выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	Тематика лабораторных работ /практических занятий Определение и анализ показателей эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность). Определение и анализ показателей эффективности обслуживания (повторную посещаемость)
	Знать: – критерии и показатели качества обслуживания.	Перечень тем, включенных в МДК Сущность и особенности управления персоналом организации. Результативность и эффективность управления
<b>ПС Руководитель предприятия питания</b>		
<b>Трудовая функция</b> Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы		
Трудовые действия: – планирование потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале; – проведение вводного	Иметь практический опыт: – планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале; – проведения вводного и	Виды работ на практике Составление инструкций по ТБ, проведение хронометража рабочего времени. Подбор тестов для изучения психологического климата

<p>и текущего инструктажа сотрудников производственной службы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– распределение обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы;</li> <li>– координация деятельности сотрудников производственной службы;</li> <li>– контроль выполнения сотрудниками регламентов производственной службы;</li> <li>– взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания;</li> <li>– управление конфликтными ситуациями в коллективе;</li> <li>– реализация мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности;</li> <li>– организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте.</li> </ul>	<p>текущего инструктажа сотрудников производственной службы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы;</li> <li>– координации деятельности сотрудников производственной службы;</li> <li>– по контролю выполнения сотрудниками регламентов производственной службы;</li> <li>– взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания;</li> <li>– управления конфликтными ситуациями в коллективе;</li> <li>– реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности;</li> <li>– организации и контролю соблюдения требований охраны труда на рабочем месте.</li> </ul>	<p>в коллективе. Изучение рекламной продукции. Координация деятельности сотрудников. Участие в разрешении конфликтных ситуаций.</p>
<p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению;</li> <li>– осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания;</li> <li>– использовать информационные</li> </ul>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению;</li> <li>– осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания;</li> <li>– использовать информационные технологии</li> </ul>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p>Анализ распределения полномочий и ответственности на примере конкретной организации. Решение производственных ситуационных задач по мотивации персонала к трудовой деятельности. Решение производственных ситуационных задач по мотивации персонала предприятий общественного питания к</p>

<p>технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных;</li> <li>– владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов;</li> <li>– владеть методами стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации;</li> <li>– владеть навыками делового общения, проведения собраний и совещаний трудового коллектива службы.</li> </ul>	<p>для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных;</li> <li>– владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов;</li> <li>– владеть методами стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации;</li> <li>– владеть навыками делового общения, проведения собраний и совещаний трудового коллектива службы.</li> </ul>	<p>трудовой деятельности. Семинар на тему: «Кадровая политика предприятия общественного питания». Деловая игра на тему: «Планирование стратегии предприятия общественного питания». Решение конкретных конфликтных ситуаций. Решение производственных ситуационных задач выбора метода управленческого воздействия с учетом конкретных ситуаций (работа в малых группах). Выполнение упражнений по правилам делового общения в конкретных ситуациях. Составление плана проведения совещания, переговоров, бесед. Изучение видов делового общения. Рассмотрение деловой беседы как формы деловой коммуникации.</p>
<p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;</li> <li>– основы трудового законодательства Российской Федерации;</li> <li>– основы организации деятельности предприятий питания;</li> <li>– основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;</li> <li>– теории мотивации персонала и его психологические</li> </ul>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;</li> <li>– основы трудового законодательства Российской Федерации;</li> <li>– основы организации деятельности предприятий питания;</li> <li>– основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;</li> <li>– теорию мотивации персонала и его психологические особенности;</li> </ul>	<p>Перечень тем, включенных в МДК Предприятие как объект управления и контроля. Система методов управления на предприятиях общественного питания. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания и организация оплаты труда работников. Коммуникации в управлении Формы делового общения и их характеристики. Деловой этикет и культура</p>

<p>особенности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;</li> <li>– технологии производства на предприятиях питания;</li> <li>– требования охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы;</li> <li>– основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологию малой группы;</li> <li>– технологию производства на предприятиях питания;</li> <li>– требования охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы;</li> <li>– основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.</li> </ul>	<p>поведения профессиональной деятельности. Конфликтное общение.</p> <p style="text-align: right;">в</p>
<p><b>Трудовая функция</b> Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания</p>		
<p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>– проведение вводного и текущего инструктажа подчиненных;</li> <li>– распределение обязанностей и определение степени ответственности подчиненных;</li> <li>– координация деятельности подчиненных;</li> <li>– контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания регламентов службы;</li> <li>– взаимодействие с другими отделами (службами) предприятия питания;</li> <li>– управление конфликтными ситуациями в коллективе;</li> <li>– реализация мер по стимулированию</li> </ul>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивания и планирования потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>– проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных;</li> <li>– распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных;</li> <li>– координации деятельности подчиненных;</li> <li>– по контролю выполнения сотрудниками стандартов обслуживания регламентов службы;</li> <li>– взаимодействия с другими отделами (службами) предприятия питания;</li> <li>– управления конфликтными ситуациями в коллективе;</li> </ul>	<p>Виды работ на практике</p> <p>Составление инструкций по ТБ, проведение хронометража рабочего времени. Подбор тестов для изучения психологического климата в коллективе. Изучение рекламной продукции. Координация деятельности сотрудников. Участие в разрешении конфликтных ситуаций.</p>

<p>персонала, повышению их мотивации и лояльности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности;</li> <li>– организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте.</li> </ul>	
<p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать результаты деятельности службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению;</li> <li>– осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы, взаимодействие с другими службами (отделами) предприятия питания;</li> <li>– использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы;</li> <li>– контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда в процессе обслуживания потребителей;</li> <li>– владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных;</li> <li>– владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов;</li> <li>– владеть методами стимулирования, повышения мотивации подчиненных и</li> </ul>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать результаты деятельности службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению;</li> <li>– осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы, взаимодействие с другими службами (отделами) предприятия питания;</li> <li>– использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы;</li> <li>– контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда в процессе обслуживания потребителей;</li> <li>– владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных;</li> <li>– владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов;</li> <li>– владеть методами стимулирования, повышения мотивации</li> </ul>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий Анализ распределения полномочий и ответственности на примере конкретной организации. Решение производственных ситуационных задач по мотивации персонала к трудовой деятельности. Решение производственных ситуационных задач по мотивации персонала предприятий общественного питания к трудовой деятельности. Семинар на тему: «Кадровая политика предприятия общественного питания». Деловая игра на тему: «Планирование стратегии предприятия общественного питания». Решение конкретных конфликтных ситуаций. Решение производственных ситуационных задач выбора метода управленческого воздействия с учетом конкретных ситуаций (работа в малых группах). Выполнение упражнений по правилам делового общения в конкретных ситуациях. Составление плана проведения совещания, переговоров, бесед. Рассмотрение коммуникативных барьеров и проблем конфликтности в деловой среде. Изучение видов делового общения. Рассмотрение</p>

<p>обеспечения их лояльности к организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть навыками делового общения, проведения собраний и совещаний трудового коллектива службы;</li> <li>– владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.</li> </ul>	<p>подчиненных и обеспечения их лояльности к организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть навыками делового общения, проведения собраний и совещаний трудового коллектива службы;</li> <li>– владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.</li> </ul>	<p>деловой беседы как формы деловой коммуникации.</p>
<p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;</li> <li>– основы организации деятельности различных видов предприятий питания;</li> <li>– технологии организации процесса питания;</li> <li>– основы планирования, организации и контроля деятельности подчиненных;</li> <li>– теории мотивации персонала и его психологические особенности;</li> <li>– теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;</li> <li>– технологии продаж блюд и напитков, дополнительных услуг предприятий питания;</li> <li>– требования охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе</li> </ul>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;</li> <li>– основы организации деятельности различных видов предприятий питания;</li> <li>– технологию организации процесса питания;</li> <li>– основы планирования, организации и контроля деятельности подчиненных;</li> <li>– теорию мотивации персонала и его психологические особенности;</li> <li>– теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологию малой группы;</li> <li>– технологию продаж блюд и напитков, дополнительных услуг предприятий питания;</li> <li>– требования охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– специализированные информационные программы и технологии,</li> </ul>	<p>Перечень тем, включенных в МДК          Предприятие как объект управления и контроля. Система методов управления на предприятиях общественного питания. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания и организация оплаты труда работников. Коммуникации в управлении. Формы делового общения и их характеристики. Деловой этикет и культура поведения в профессиональной деятельности.          Конфликтное общение.</p>

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

службы; – основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.	используемые в работе службы; – основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.	
---	--	--

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

**Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения**

<b>№ п / п</b>	<b>Тема учебного занятия</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Активные и интерактивные формы и методы обучения</b>	<b>Код формируемых компетенций</b>
	<b>Раздел 1</b>			
1.	Практическое занятие №1. Обсуждение потребительского рынка Самарской области и поиск перспективных направлений развития(семинар)	3	Семинар – дискуссия. Частично-поисковый метод.	ОК 1-7,9 ПК 2.5, 2.6
2.	Практическое занятие №2. Составление схемы взаимосвязи торговых залов, производственных и подсобных помещений	2	Моделирование	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.2
3.	Практическое занятие №3. Изучение организации работы в торговых, производственных и подсобных помещениях ресторана (экскурсия)	4	Урок-экскурсия	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.2
4.	Практическое занятие № 4. Изучение характеристик современной фарфоровой, фаянсовой, керамической стеклянной, хрустальной и металлической посуды, используемым в ресторанах и кафе. Изучение характеристик мерной посуды	2	Семинар – дискуссия. Частично-поисковый метод.	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.2
5.	Практическое занятие № 5. Изучение характеристик современных столовых приборов. Изучение характеристик деревянной и пластиковой посуды, виды и назначение. Изучение характеристик столового белья, виды и назначение	2	Семинар – дискуссия. Частично-поисковый метод.	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.2
6.	Практическое занятие № 6. Работа с меню и прейскурантами цен современного ресторана и кафе.	2	Моделирование	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.4
7.	Практическое занятие № 7. Составление меню	2	Моделирование	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.4



	скомплектованных завтраков			
8.	Практическое занятие № 8. Составление меню скомплектованных обедов	2	Моделирование	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.4
9.	Практическое занятие № 9. Составление меню дневного рациона	2	Моделирование	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.4
10.	Практическое занятие № 10. Составление тематического меню	2	Моделирование	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.4
11.	Практическое занятие № 11. Современные тенденции в сервировке столов ведущих ресторанов Самарской области (семинар)	4	Семинар – дискуссия. Частично-поисковый метод.	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.2
12.	Практическое занятие № 12. Отработка навыков встречи и размещения гостей, приема и оформления заказа. Составление журнала резервирования столиков	2	Технология ситуационного анализа	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.2, 2.4
13.	Практическое занятие № 13. Деловая игра «Резервирование столиков»	2	Деловая игра	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.2
14.	Практическое занятие № 14. Анализ проблемных ситуаций, возникающих при резервировании столиков	2	Технология ситуационного анализа	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.2
15.	Практическое занятие № 15. Освоение технологии работы сомелье. Изучение рекомендаций по выбору и подаче вин. Отработка навыков и способов подачи алкогольных напитков	2	Моделирование Технология ситуационного анализа	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.2
16.	Практическое занятие № 16. Изучение организации работы в ресторане (экскурсия)	4	Урок-экскурсия	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.2
17.	Практическое занятие № 17. Освоение методов составления приема заказов на обслуживание торжеств.	2	Моделирование	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.2, 2.4
18.	Практическое занятие № 18. Освоение методов и способов обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.	2	Моделирование	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.2, 2.3
19.	Практическое занятие № 19. Освоение методов и способов обслуживания банкета	2	Моделирование	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.2, 2.3

	«Дипломатический прием»			
20.	Практическое занятие № 20. Освоение методов и способов обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами	2	Моделирование	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.2, 2.3
21.	Практическое занятие № 21. Освоение методов и способов обслуживания банкета-фуршета	2	Моделирование	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.2, 2.3
22.	Практическое занятие № 22. Освоение методов и способов обслуживания банкета-коктейля	2	Моделирование	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.2, 2.3
23.	Практическое занятие № 23. Освоение методов и способов обслуживания банкета коктейль-фуршет	2	Моделирование	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.2, 2.3
24.	Практическое занятие № 24. Освоение методов и способов обслуживания банкета-чая	2	Моделирование	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.2, 2.3
25.	Практическое занятие № 25. Освоение организации банкетов с выездным обслуживанием	2	Моделирование	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.2, 2.3
26.	Практическое занятие № 26. Определение потребностей в столовой посуде, приборах, столовом белье для организации процесса обслуживания	2	Моделирование	ОК 1-7,9 ПК 2.1
27.	Практическое занятие № 27. Изучение организации работы в ресторанах при организации банкетных мероприятий (экскурсия)	4	Урок-экскурсия	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.2
28.	Практическое занятие № 28. Изучение особенностей обслуживания потребителей по месту работы, учебы, отдыха.	4	Технология ситуационного анализа	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.2
29.	Практическое занятие № 29. Изучение особенностей организации питания в гостинице.(экскурсия)	4	Урок-экскурсия	ОК 1-7,9 ПК 2.1, 2.2
30.	Основные направления развития в сфере обслуживания.	2	Диспут	ОК 1-7,9 ПК 2.1
31.	Прогрессивные технологии обслуживания	2	Проблемная лекция	ОК 1-7,9 ПК 2.1
32.	Услуги общественного питания	1	Тестирование	ОК 1-7,9 ПК 2.1
33.	Столовая посуда и приборы.	1	Тестирование	ОК 1-7,9

	Столовое белье			ПК 2.1
34.	Характеристика банкетов	2	Тестирование	ОК 1-7,9 ПК 2.1
35.	<b>Раздел 2</b>			
36.	Введение в психологию профессиональной деятельности	2	Проблемная лекция, частично-поисковый метод, семинар-дискуссия	ОК 1-9 ПК 2.1, 2.2, 2.5, 2.6
37.	Психологическая характеристика личности	2	Частично-поисковый метод, семинар.	ОК 1-9 ПК 2.1, 2.2, 2.5, 2.6
38.	Психологические свойства личности	2	Психодиагностика, тестирование, дискуссия.	ОК 1-9 ПК 2.1, 2.2, 2.5, 2.6
39.	Психологический анализ профессиональной деятельности	2	Семинар-дискуссия	ОК 1-9 ПК 2.1, 2.2, 2.5, 2.6
40.	Трудовая мотивация и удовлетворенность трудом	2	Семинар-дискуссия	ОК 1-9 ПК 2.1, 2.2, 2.5, 2.6
41.	Операциональная сфера профессионализма	2	Проблемная лекция	ОК 1-9 ПК 2.1, 2.2, 2.5, 2.6
42.	Становление профессионализма	2	Проблемная лекция, тестирование	ОК 1-9 ПК 2.1, 2.2, 2.5, 2.6
43.	Взаимосвязь общения и деятельности	2	Семинар-дискуссия, тренинг	ОК 1-9 ПК 2.1, 2.2, 2.5, 2.6
44.	Психологические особенности общения	2	Дискуссия, тренинг	ОК 1-9 ПК 2.1, 2.2, 2.5, 2.6
45.	Психология коллектива и руководства	2	Проблемная лекция	ОК 1-9 ПК 2.1, 2.2, 2.5, 2.6
46.	Формы и приемы делового общения в профессиональной деятельности	2	Лекция - установка	ОК 1-9 ПК 2.1, 2.2, 2.5, 2.6
47.	Конфликтное общение	2	Семинар-дискуссия	ОК 1-9 ПК 2.1, 2.2, 2.5, 2.6
48.	Этика профессиональной деятельности	2	Семинар-конференция	ОК 1-9 ПК 2.1, 2.2, 2.5, 2.6
49.	<b>Раздел 3</b>			
50.	Тема 3.1.1. Менеджмент как особый вид профессиональной деятельности	2	Проблемная лекция	ОК 1-7,9 ПК 2.2
51.	Практическое занятие № 2	2	Диспут	ОК 1-7,9

	Семинар на тему: Национальные особенности менеджмента (американский, японский, европейский, российский)			ПК 2.2
52.	Предприятие как объект управления и контроля	2	Тестирование	ОК 1-7,9 ПК 2.1-2.5
53.	Практическое занятие №3 Решение ситуационных задач по анализу внутренней и внешней среды конкретных организаций общественного питания		Технология ситуационного анализа	ОК 1-7,9 ПК 2.2, .25
54.	Практическое занятие №4 Составить характеристику конкретного предприятия общественного питания	2	Моделирование	ОК 1-7,9 ПК 2.2
55.	Практическое занятие №5 Составить схемы организационных структур управления конкретных предприятий общественного питания. Составить схемы взаимодействия подразделений конкретных предприятий общественного питания	2	Моделирование	ОК 1-7,9 ПК 2.2
56.	Тема 3.1.4. Функции менеджмента	2	Тестирование	ОК 1-7,9 ПК 2.2-2.5
57.	Практическое занятие №6 Анализ распределения полномочий и ответственности на примере конкретной организации	2	Технология ситуационного анализа	ОК 1-7,9 ПК 2.2, 2.5
58.	Практическое занятие №7 Решение производственных ситуационных задач по мотивации персонала к трудовой деятельности	2	Ситуационное упражнение	ОК 1-7,9 ПК 2.2
59.	Практическое занятие № 8 Деловая игра на тему: «Планирование стратегии предприятия»	2	Деловая игра	ОК 1-7,9 ПК 2.2
60.	Тема 3.2.1. Система методов управления на предприятиях общественного питания	2	Тестирование	ОК 1-7,9 ПК 2.2
61.	Практическое занятие №9 Семинар на тему: Закономерности, принципы и методы управления персоналом на предприятиях	2	Семинар	ОК 1-7,9 ПК 2.2-2.5

	общественного питания			
62.	Практическое занятие №10 Решение производственных ситуационных задач выбора метода управленческого воздействия с учетом конкретных ситуаций (работа в малых группах)	2	Ситуационное упражнение	ОК 1-7,9 ПК 2.2-2.5
63.	Практическое занятие №11 Выполнение упражнений по выбору вариантов управленческих решений в конкретных ситуациях	2	Ролевая игра	ОК 1-7,9 ПК 2.2
64.	Практическое занятие №12 Деловая игра «Мозговой штурм – основа принятия решения» (работа в малых группах)	2	Игровые методы кейс-технологии	ОК 1-7,9 ПК 2.2
65.	Тема 3.2.3. Лидерство и руководство	2	Диспут	ОК 1-7,9 ПК 2.2
66.	Практическое занятие №13 Решение ситуационных задач определения стилей управления	2	Ситуационное упражнение	ОК 1-7,9 ПК 2.2
67.	Практическое занятие №14 Проведение тестирования по выявлению лидерских качеств	2	Тестирование	ОК 1-7,9 ПК 2.2
68.	Практическое занятие №15 Работа в малых группах. Определение соответствия личностных качеств профессиональным качествам менеджеров	2	Блиц-игра по работе с учебными текстами.	ОК 1-7,9 ПК 2.2-2.5
69.	Практическое занятие №16 Разработка программы саморазвития и самообразования	2	Игровые методы кейс-технологии	ОК 1-7,9 ПК 2.2-2.6
70.	Тема 3.3.1. Сущность и особенности управления персоналом организации	2	Проблемная лекция	ОК 1-7,9 ПК 2.2
71.	Практическое занятие №18 Деловая игра на тему: «Планирование стратегии предприятия общественного питания»	2	Деловая игра	ОК 1-7,9 ПК 2.2
72.	Практическое занятие №20 Семинар на тему: «Кадровая политика предприятия общественного питания»	2	Семинар	ОК 1-7,9 ПК 2.2-2.5
73.	Практическое занятие №28 Ролевая игра «Прием на работу».	2	Ролевая игра	ОК 1-7,9 ПК 2.2,2.3

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

74.	Практическое занятие №31 Выполнение кейса по теме управление конфликтами в организации	2	Игровые методы кейс- технологии	ОК 1-7,9 ПК 2.2
-----	---	---	------------------------------------	--------------------