

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	2
«ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК»	24
«ПМ.03 МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	46

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного питания»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	8
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	8
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	9
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	10
3. Условия реализации профессионального модуля	20
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	20
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	20
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного питания»
код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Обслуживание потребителей организаций общественного питания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «43.01.01 Официант, бармен»

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации,	номенклатура информационных	-

	<p>планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации,</p> <p>структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
ОК.03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>	-

	<p>источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>		
ОК.04	<p>организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности</p>	-
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста</p>	-
ОК.06	<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного</p>	-

		поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ПК 1.1	-подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; -осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки;	- Виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале; - правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;	- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; - встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания
ПК 1.2	- обслуживать потребителей на различных массовых банкетных мероприятиях; - консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких	- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;	- Иметь практический опыт: обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; - подготовки залов и инвентаря к

	спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;		обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
ПК 1.4	- обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;	- методы организации труда официантов; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;	- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	170	100
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	80	-
Практика, в т.ч.:	396	396
учебная	180	180
производственная	216	216
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 01.01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>УП 01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПП 01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПМ 01 – экзамен по модулю</i>	XX	XX
Всего	646	XXX

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия		Практические занятия		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 1.1	Раздел 1. Подготовка залов к обслуживанию	240	20	60	40	20	х	20	180	х		
ПК 1.2.	Раздел 2. Организация и технология обслуживания в общественном питании	120	36	90	60	36	х	30				
ПК 1.3.	Раздел 3. Обслуживание банкетных мероприятий	74	36	74	52	36	х	22				
ПК 1.4.	Раздел 4. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания.	26	8	26	18	8	х	8				
	Учебная практика	180	Х						180			
	Производственная практика	216	Х							216		
	Промежуточная аттестация	Х										
	Всего:	646	170	270	170	100	Х	80	180	216		

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практичес кой подготовк и, ак. ч.	Коды компетенц ий, формирова нию которых способству ет элемент программ ы
Раздел ПМ 1 Подготовка залов к обслуживанию			
МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании			
Тема 1.1. Основные типы предприятий общественного питания	Содержание	6/0	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Виды, типы и классы организаций общественного питания.	2	
	Классификация предприятий общественного питания.	2	
	Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Услуги общественного питания. Методы и формы обслуживания потребителей.	2	
Тема 1.2. Торгово – производственные помещения предприятий общественного питания.	Содержание	6/0	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	1. Виды помещений предприятий общественного питания. Помещения для потребителей, производственные помещения, помещения для приёма и хранения продуктов, вспомогательные помещения, административно-бытовые помещения, техническая группа помещений.	2	
	2. Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания.	2	
	3. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания.	2	
Тема 1.3. Материально – техническая и информационная база обслуживания	Содержание:	12/8	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	1 Оборудование обеденного и банкетного залов. Столы, кресла, стулья, столы для официантов, серванты. Характеристика, требования.	2	

	2 Виды столовой посуды и приборов. Фарфоровая, фаянсовая и керамическая посуда и её применение Хрустальная и стеклянная посуда, её применение Металлическая, деревянная, пластмассовая посуда, её применение. Основные и дополнительные приборы, их назначение.	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 1: «Столовая посуда» Подбор и подготовка столовой посуды к обслуживанию.	2	
	Практическое занятие № 1: «Столовые приборы» Подбор и подготовка столовых приборов к обслуживанию.	2	
	Практическое занятие № 2: Хранение и учёт посуды, приборов, белья. Организация хранения и учёта столовой посуды, приборов, белья. Расчёт необходимого количества посуды, белья. Сервировочные тележки и столы. Назначение. Подготовка.	2 2	
Тема 1.4. Подготовка зала к обслуживанию	Содержание:	16/12	
	1 Подготовка зала к обслуживанию. Уборка зала, расстановка мебели, получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов, сервировка столов, личная подготовка официантов к работе. Способы расстановки мебели в торговом зале. Правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды, приборов к работе. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию	4	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Практическое занятие № 3: Виды, правила, сервировки стола. (предварительная сервировка)	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 3: Виды, правила, последовательность и техника сервировки стола (по заказу меню)	2	
	Практическое занятие № 4: Формы и способы складывания салфеток простыми и сложными способами	2	

	Практическое занятие № 4: Формы и способы складывания салфеток для завтрака, обеда, ужина	2	
	Практическое занятие № 5: Отработка приёмов накрытия столовой скатертью и их замена. Стол - Бокс	2	
	Практическое занятие № 5: Подготовка зала и сервировка стола.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела № 1. Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению посуды, инструментов и инвентаря ресторанов, способов сервировки, складывания салфеток. Выполнение рефератов и составление слайдовых презентаций.		20	
Раздел 2. Организация и технология обслуживания в общественном питании			
МДК. 01. 01. Организация и технология обслуживания в общественном питании			
Тема 2.1. Организация обслуживания потребителей в зале	Содержание	60/36	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	1 Меню Карта вин. Назначение, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню. Виды меню. Организация обслуживания потребителей в зале. Методы организации труда официанта. Встреча потребителей и размещение их за столом, приём заказа. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет. Приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.	2	
	2 Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок. Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Способы подачи холодных блюд и закусок.	2	
	3 Кулинарная характеристика бульонов и супов. Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Правила подачи бульонов и супов	2	
	4 Кулинарная характеристика мясных горячих блюд. Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Правила подачи.	2	

	5 Кулинарная характеристика блюд из рубленного мяса птицы Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Правила подачи	2	
	6 Кулинарная характеристика рыбных горячих блюд. Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Правила подачи.	2	
	7 Кулинарная характеристика сладких блюд (десертов). Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Правила подачи. Требования к качеству, температуре подачи. Правила подачи.	2	
	8 Кулинарная характеристика горячих напитков. Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи напитков. Правила подачи.	2	
	9 Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила сочетаемости напитков и блюд.	2	
	10 Подача блюд, закусок и напитков в зале VIP.	2	
	11 Транширование в присутствии посетителей.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	36	
	Практическое занятие № 6: Составление меню, карты вин.	2	
	Практическое занятие № 7: Техника откупоривания бутылок, разлива основных напитков.	2	
	Практическое занятие № 8: «Правила и способы подачи блюд». Подача блюд «вынос», предварительное перекладывание блюд на тарелку потребителя, расстановка блюд на обеденном столе, подача блюд с производства, комбинированный способ подачи блюд.	2	
	Практическое занятие № 8: Правила и способы подачи закусок (салаты) Требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4

	Практическое занятие № 9: «Подача блюд и напитков различными способами» Подача первых блюд: супы и бульоны	2	
	Практическое занятие № 9: Подача горячих закусок	2	
	Практическое занятие № 9: Подача сладких блюд Соблюдение правил работы с подносом.	2	
	Лабораторно-практическая работа № 10: «Фламбирование блюд» Фламбирование (морепродукты)	2	
	Лабораторно-практическая работа № 10: «Фламбирование фруктов»	2	
	Лабораторно-практическая работа № 11: «Особенности подачи сырного фондю» Приготовление фондю.	2	
	Лабораторно-практическая работа № 11: «Особенности подачи шоколадного фондю»	2	
	Практическое занятие № 12: Уборка со стола. Ознакомление с правилами и техникой уборки использованной посуды. (бокалы, фужеры)	2	
	Практическое занятие № 12: Уборка со стола столовой посуды Уборка использованной посуды со стола.	2	
	Практическое занятие № 13: «Виды платежей. Расчёт с потребителем». Оформления счетов и расчёт с потребителем.	2	
	Практическое занятие № 13: Расчет потребителей. Имитационная игра.	2	
	Практическое занятие № 14: «Обслуживание потребителей в зале» Обслуживание посетителей в зале по предварительному заказу. Имитационная игра.	2	
	Практическое занятие № 14: «Обслуживание потребителей в зале» Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме. Осуществление приёма заказа на блюда и напитки. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами.	2	

	Практическое занятие № 14: «Обслуживание потребителей в зале» Подача блюд различными способами. Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Предоставление счёта и расчёт с потребителем. Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
Самостоятельная работа при изучении раздела № 2 Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых технологий и форм обслуживания, специальных форм обслуживания. Составление слайдовой презентации способов и форм обслуживания		30	
Раздел 3. Обслуживание банкетных мероприятий			
МДК. 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании			
Тема 3.1. Общие требования к организации обслуживания банкетов и приёмов	Содержание	52/46	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	1 Виды банкетов и приёмов. Их характеристика.	2	
	2 Банкет за столом с полным обслуживанием официантом.	2	
	3 Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	46	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 15: «Технология сервировки стола к банкету» Подготовка зала и сервировка стола для обслуживания на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.	2	
	Практическое занятие № 15: Технология сервировки стола к банкету с полным обслуживанием официантов	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 15: Технология сервировки стола к банкету Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом.	2	
	Практическое занятие № 16: «Технология банкетного обслуживания гостей за столом» (Имитационная игра) Подготовка банкетного зала, сервировка столов, встреча и размещение гостей. Обслуживание. Подача блюд и напитков.	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4

	Практическое занятие № 16: Технология банкетного обслуживания гостей за столом с частичным обслуживанием официантов. (Имитационная игра)	2	
	Практическое занятие № 16: Технология банкетного обслуживания гостей за столом английским способом. (Имитационная игра)	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Банкет – чай. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки столов. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Правила обслуживания.	2	
	Практическое занятие № 17: «Сервировка столов для банкет – чая» (скатерть, столовые приборы)	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 17: Сервировка стола мучными и кондитерскими изделиями	2	
	Практическое занятие № 17: Встреча гостей. Правила обслуживания.	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Банкет – фуршет Сервировка стола стеклом, фарфором, салфетками и приборами.	2	
	Практическое занятие № 18: «Сервировка фуршетного стола»	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 18: Сервировка фуршетного стола Отработка стола стеклом: двусторонняя (группами, елочкой, в 2 линии, змейкой.	2	
	Практическое занятие № 18: Сервировка фуршетного стола закусками. Сервировка стола стеклом, фарфором, салфетками и приборами	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Банкет – коктейль	2	
	Банкет по типу «Буфет»	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 19: Банкет – коктейля» Подготовка стекла, подносов	2	
	Практическое занятие № 19: Приготовление закуски, разлив напитков	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 19: Обслуживание в обнос в 2-е руки	2	

	Комбинированный банкет	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 20: «Сервировка зала для комбинированного банкета»	2	
	Практическое занятие № 20: Подача мини закуски	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 20: Подача холодных и горячих напитков	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела № 3 Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых технологий и форм обслуживания банкетов и приёмов.		22	
Раздел 4. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания.			
МДК. 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании			ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
Тема 4.1. Специальные формы обслуживания потребителей	Содержание	10/6	
	1 Обслуживание проживающих в гостинице. Правила приёма заказов из номеров, передача на производство. Подбор посуды и столовых приборов для обслуживания в номере. Получение заказанных блюд. Правила и порядок подачи холодных, горячих блюд и напитков в номер. Использование специальных тележек для работы официанта. Организация работы поэтажных буфетов в гостиницах с ресторанами и без. Форма расчёта за обслуживание.	2	
	2 Обслуживание участников конференций, совещаний, съездов. (Кофе-Брейк) Предварительные заказы, безналичный расчёт. Правила и порядок составления меню. Сервировка столов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие 21: «Сервировка столов для Кофе-Брейк»	2	
	Обслуживание встречи Нового года	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие 23: «Сервировка новогоднего стола»	2	
Тема 4.2.	Содержание	4/2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	1 Особенности обслуживания иностранных туристов.	2	

Обслуживание иностранных туристов.	Особенности их питания.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие 24: «Сервировки стола для иностранных туристов	2	
Тема 4.3. Современные формы обслуживания	Содержание	2/0	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Современные формы обслуживания: Шведский стол. Пикник, барбекю. Особенности форм обслуживания	2	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
Самостоятельная работа при изучении раздела № 4 Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых технологий и форм обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания. Составление слайдовой презентации способов и форм обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания		8	
Учебная практика. Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> - подготовка зала, бара, буфета, сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; - осуществление приёма заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; - осуществление приёма заказа на блюда и напитки; - обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; - обслуживание посетителей за барной стойкой; - консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами; - соблюдение требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; - приготовление смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей, с использованием необходимых методов приготовления и оформления; - эксплуатация в процессе работы оборудования бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; - приготовление простых закусок, с соблюдением санитарных требований к процессу приготовления; - соблюдение необходимых условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре, буфете; - расчет с потребителем, оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации; - осуществление инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре, буфете; - оформление необходимой отчетно-учетной документации; 		180	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4

<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил профессионального этикета; - соблюдение правил личной гигиены; 		
Производственная практика Виды работ: Производственная практика Виды работ <ul style="list-style-type: none"> - выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания, бара и буфета к обслу - встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню; - приём, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказов; - подача к столу заказных блюд и напитков разными способами; - обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками; - расчёт с потребителями согласно счёту и проводы гостей; - подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального и неофициал - обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания; - применение передовых, инновационных методов и форм организации труда; - приготовление и подача простых закусок, горячих напитков, коктейлей; - принятие и оформление платежей; - оформление отчетно-финансовых документов; - подготовка бара, буфета к закрытию; - подготовка к обслуживанию выездного мероприятия; 	216	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
Промежуточная аттестация – экзамен по модулю		
Всего	646	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организация обслуживания в общественном питании», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории «Технология обслуживания в общественном питании», «Учебный кулинарный цех», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ мастерской «Банкетный зал», «Бар», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

1. Барановский В.А., Кулькова Л.В. Официант – бармен. Учебное пособие для учащихся проф. лицеев, училищ, работников баров, ресторанов. –Ростов н/Д: изд. «Феникс», 2022. - 272 с.

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования.- М.: ИРПО; Академия, 2021. -248 с.

3.Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб. пособие для нач. проф. образования. -2-е изд., стер. – М.: Изд. Центр «Академия», 2021г.- 352 с.

4. Алексеева Н. П Ресторанный сервис. Restaurant service (Deutsch): учебное пособие Издательство "ФЛИНТА"СПО (среднее профессиональное образование) 4-изд, 2022-328с.

5. Кривицкая Е. М Ресторанный сервис. Практикум для официантов: учебное пособие для СПО, Из-во: Республиканский институт профессионального образования, 2022 -195с.

6. Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса: Учебное пособие Издательство "Дашков и К" 9 е изд.2022- 248с.

7. Зурабина Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для вузов Издательство «Троицкий мост» 2024-166с.

8. Чернова Е. В. Ресторанное дело: Учебное пособие Издательство «Троицкий мост» 2021-260с.

9. Любецкая Т. Р Организация обслуживания в индустрии питания: учебник Издательство "Лань" 2022- 308с.

10. Рыжова Н. И. Стандарты обслуживания в ресторане: Учебное пособие Забайкальский государственный университет; 2022-122с.

Нормативная литература:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей»

2. ГОСТ Р 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»

3. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»

4. ГОСТ Р 50936-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

5. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 15.08.97

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Алкогольные напитки: Популярная энциклопедия. Ред.-сост. С.П. Самуэль.- Мн.: ПП «МЕТ», 2023.

2. Ананьев В.Г. Бар без алкоголя.- М.: Экономика, 2021.

3. Берков Б.В., Беркова Г.И. Приемы и банкеты.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2022.
4. Богушева В.И. Бары и рестораны: Искусство обслуживания. Уч. пос.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2020.
5. Ганс Тапер. Искусство сервировки.
6. Герхард Ф. Праздничный стол.- М.: Изд. дом НИОЛА 21 век.
7. Горячие коктейли и напитки со льдом. Авт.-сост. А.Е.Польской.- Мн.: Харвест, 2022.
8. Доктор Эткер. Фуршет. Красиво, вкусно, оригинально.- М.: БММ АО, 2022.
9. Как красиво накрыть стол.- М.: «Аст Пресс», 2021.
10. Кучер Л.С., Официант-бармен: учеб. пособие Издательство "Феникс" 2021- 540с.
11. Люка А.П. Как принять гостей: европейский этикет.- М.: ОЛМА-ПРЕСС, ИНВЕСТ, 2022.
12. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Уч. пос. под ред. Радченко Л.А.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2021.
13. Печенюк А.П. Сервировка праздничного стола.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2021.
14. Праздничный стол. Современная энциклопедия домашнего хозяйства. -М.: Внешсигма, 2022.
15. Рождественский и Новогодний стол.- СПб: Питер, 2021.
16. Сервировка и этикет.- Мн.: ТОО «Харвест», 2022.
17. Сервировка праздничного стола. Сост. Левина М.- М.: Внешсигма, 2021.
18. Станкович Г.П., Дунцова К.Г. Справочник молодого официанта.- М.: Высшая школа, 2021.
19. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах: Практическое пособие, 2021.
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на ПОП: Учебник для НПО.- М.: Академия, 2021.
21. Этикет, сервировка, украшение праздничного стола. Сост. Светлова Е.- М.: ООО «Гамма Пресс», 2021.
22. Журналы «Питание и общество», «Гастроном», «Бар NEWS».
23. Ольга Владимировна Шамкуть Профессия официант-бармен Учебное пособие 2022
24. Николенко П. Г., Ефремова М. В. Организация обслуживания в сфере гостеприимства: Учебник для вузов Издательство "Лань" 2024-548с.

Интернет – ресурсы:

<http://www.restoranoff.ru>
www.rproject.ru
www.feam-restoran.ru
ww.prof-master.ru
www.holodilshchik.ru
www.suharevka.ru
www.oborudovanie.ru
www.kurgan.ru
www.oborud.info
www.robotcoupe.ru
www.torgtech.ru
www.torgmash.perm.ru
www.zto.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	Обучающийся подготавливает зал для обслуживания, сервирует столы в соответствии с характером обслуживания, типом и классом организации общественного питания	Экзамен (квалификационный).
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Обслуживает потребителей организаций общественного питания в соответствии с технологией обслуживания.	
ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.		
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.		
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Проявляет устойчивого интереса к своей будущей профессии.	Портфолио студента, содержащие материалы участия в конкурсах, рефераты
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Демонстрирует и использует информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Демонстрация внутренней свободы, способности к объективной самооценке, развитие чувства собственного достоинства, самоуважения	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрирует собственную деятельность в условиях коллективной и командной работы	Наблюдение за выполнением задания

	в соответствии с заданной ситуацией.	выставление оценки
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует и проявляет личностную и гражданскую позиции; Стремление к профессионально-личностному росту	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Демонстрирует активную жизненную и гражданскую позиции и патриотической позиции студентов, приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Демонстрирует заботу и защиту окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой, проявления личностной и гражданской позиции;	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Демонстрирует здоровый образ жизни и пропагандирует правила здорового и безопасного образа жизни, спорта, сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных ситуациях	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Демонстрирует применения новых производственных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С
ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	<u>4</u>
<u>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</u>	<u>4</u>
<u>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>	<u>4</u>
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>	<u>8</u>
<u>2.1. Трудоемкость освоения модуля</u>	<u>8</u>
<u>2.2. Структура профессионального модуля</u>	<u>9</u>
<u>2.3. Содержание профессионального модуля</u>	<u>10</u>
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>	<u>20</u>
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	<u>20</u>
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	<u>20</u>
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>	<u>22</u>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»

код и наименование модуля

1.3. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «43.01.01 Официант, бармен»

1.4. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

ОК.02	<p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	-
ОК.03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>	-

	профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии	-

		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ПК 2.1	- подготавливать бар, буфет к обслуживанию; - осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;	- виды и классификации баров; планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;	- подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приёма заказа; - подготовки бара, буфета к закрытию; обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками.
ПК 2.2	- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;	- виды и методы обслуживания в баре, буфете; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.	- подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приёма заказа; - обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
ПК 2.3	- эксплуатировать в процессе работы	- правила безопасной эксплуатации	- эксплуатации инвентаря,

	оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил.	оборудования бара, буфета; правила охраны труда;	весомизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания.
ПК 2.4	- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;	- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;	- опыт расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; оформления отчётно-финансовых документов
ПК 2.5	- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;	- кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	- приготовления и подачи простых закусок;
ПК 2.6	производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;	порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;	Иметь практический опыт: расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей.
ПК 2.7	- Готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;	- технологию приготовления смешанных и горячих напитков; - технологию приготовления простых закусок;	- приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	168	56
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	79	
Практика, в т.ч.:	288	288
учебная	144	144
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в барах и буфетах</i> <i>УП 02 в форме дифференцированного зачета</i>		

ПП 02 в форме дифференцированного зачета ПМ 02 – экзамен по модулю		
Всего	535	XXX

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1	Раздел 1 Подготовка бара, буфета к обслуживанию	46	8	46	24	8	x	14		
ПК 2.3	Раздел 2 Инвентарь, весоизмерительное и торгово – технологическое оборудование.	69	24	69	30	24	x	15		
ПК 2.2, 2.7	Раздел 3. Обслуживание потребителей бара, буфета	51	12	51	24	12	x	15		
ПК 2.5	Раздел 4. Расчет с потребителями	37	6	37	16	6	x	15		
ПК 2.4	Раздел 5. Учетно – отчетная документация	44	8	44	16	8	x	20		
	Учебная практика	144	X						144	
	Производственная практика	144	X							144
	Промежуточная аттестация	X								
	Всего:	535	56	247	112	56	X	79	144	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практичес кой подготовк и, ак. ч.	Коды компетенц ий, формирова нию которых способству ет элемент программ ы
Раздел 1 Подготовка бара, буфета к обслуживанию			
МДК. 02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		32/8	
Тема 1.1. Общие сведения о баре	Содержание	10/0	ОК 1-7 ПК 2.1-2.2
	1.Виды и классификации баров. Классификация баров по ассортименту реализуемой и выпускаемой продукции, их характеристика. Уровень и виды услуг в баре.	2	
	2.Торгово-производственные помещения бара. Характеристика, требования к оформлению. Планировочные решения баров, буфетов. Понятие интерьера, его комплексное решение.	4	
	3. Сервис – бар. Сервизная	2	
	4. Помещения для потребителей. Виды, характеристика помещения для потребителей.	2	
Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета.	Содержание	8/4	ОК 1-7 ПК 2.1-2.2
	Материально – техническое и информационное оснащение бара и буфета. Виды барных стоек, виды барной мебели. Касса, ее назначения и размещение.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 1: Меню, карта бара (прейскурант). Ознакомление с назначением и содержанием меню, последовательностью расположения в прейскуранте вино-водочных, кондитерских, табачных	2	

	изделий и напитков. Ознакомление с правилами и порядком оформления меню, с работой бармена с меню и прейскурантом. Составление меню.		
	Практическое занятие № 2: Карты вин и коктейлей. Составление карт вин и коктейлей.	2	
Тема 1.3. Подготовка бара, буфета к обслуживанию.	Содержание:	6/2	
	Ознакомление с правилами и последовательностью подготовки бара, буфета к обслуживанию. Уборка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений. Уборка вечерняя и утренняя. Подготовка бара, буфета к закрытию. Подготовка к обслуживанию выездного мероприятия.	4	ОК 1-7 ПК 2.1-2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 3: Подготовка бара, буфета к обслуживанию	2	
Тема 1.4. Организация снабжения баров	Содержание:	4/0	
	Снабжение бара. Особенности снабжения бара в зависимости от его типа и размещения. Порядок составления заявок на необходимое количество и ассортимент напитков, продуктов, реализуемых в баре. Порядок получения с производства (кладовой) необходимого количества продукции, товаров. Подготовка к продаже продукции собственного производства, покупных товаров.	4	ОК 1-7 ПК 2.1-2.2
Тема 1.5. Личная подготовка бармена	Содержание:	2/0	
	Личная подготовка бармена Правила личной подготовки бармена к обслуживанию. Правила личной гигиены. Требования, предъявляемые к бармену, его обязанности. Ознакомление бармена с прейскурантами вино-водочных изделий.	2	ОК 1-7 ПК 2.1-2.2
Тема 1.6. Организация рабочего места бармена	Содержание:	2/2	ОК 1-7 ПК 2.1-2.2
	Организация рабочего места бармена.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 4: Оформление витрин бара.	2	

Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 2. Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению способов оформления витрин бара. Составление слайдовой презентации оформления витрин бара		14	
Раздел 2 Инвентарь, весоизмерительное и торгово – технологическое оборудование.			
МДК. 02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		54/24	
Тема 2.1. Посуда и инвентарь бара	Содержание	10/2	ОК 1-7 ПК 2.3
	Посуда бара. Виды, назначение, характеристика	4	
	Инвентарь и аксессуары бара. Виды, назначение, характеристика	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №5: «Посуда и инвентарь бара»	2	
	Подбор и подготовка посуды и инвентаря бара к использованию.		
Тема 2.2. Весоизмерительное оборудование.	Содержание	4/2	ОК 1-7 ПК 2.3
	Весы. Классификация, назначение, основные требования к ним. Ознакомление устройством весов, правилами пользования весами, правилами проверки и клеймения весов, правилами взвешивания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 6: Взвешивание различных продуктов. Взвешивание продуктов. заполнение таблиц, решение задач.	2	
Тема 2.3. Оборудование бара, буфета.	Содержание	40/20	ОК 1-7 ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7
	Машины для измельчения кофе. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности	4	
	Машины для приготовления соков Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности	4	
	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров: Классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности	2	
	Аппараты для приготовления чая и кофе:	6	

	Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности		
	Холодильное оборудование баров Винные шкафы, передвижные шведские столы, ледогенераторы: Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	20	ОК 1-7 ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7
	Практическое занятие № 7: Машины для измельчения кофе и приготовления соков. Ознакомление с технической документацией. Сборка машин. Эксплуатация машин.	4	
	Практическое занятие № 8: Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Эксплуатация машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров	4	
	Практическое занятие № 9: Аппараты для приготовления кофе. Ознакомление с технической документацией. Эксплуатация машин.	4	
	Практическое занятие №10: Посудомоечные машины бара. Ознакомление с технической документацией. Ознакомление с назначением, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации. Эксплуатация машин.	4	
	Практическое занятие № 11: Холодильное оборудование баров. Ознакомление с технической документацией. Освоение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела № 2 Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению посуды, инструментов и инвентаря бара. Изучение оборудования с индукционным нагревом, аппараты с СВЧ нагревом, аппараты с ИК нагревом, импортное оборудование. Составление слайдовой презентации новых видов оборудования, посуды, инвентаря бара. Изучение пожарной безопасности		15	
Раздел 3. Обслуживание потребителей бара, буфета			
МДК. 02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		36/12	
Тема 3.1. Организация обслуживания в барах	Содержание	22/10	ОК 1-7
	Виды и методы обслуживания в баре, буфете.	4	

	Стили работы бармена. Формы и методы обслуживания посетителей. Самообслуживание, обслуживание официантами, барменами, комбинированный метод.		ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7
	Организация обслуживания посетителей бара. Правила приёма гостей. Приём заказа. Алгоритм выполнения заказа.	4	
	Обслуживание посетителей. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями. Заключительный этап обслуживания.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	ОК 1-7 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7
	Практическое занятие №12: Организация обслуживания. (Имитационная игра) Приём посетителей. Встреча гостей бара и прием заказа. Алгоритм выполнения заказа в баре. Рекомендации в выборе коктейлей и напитков, продукции бара, буфета.	2	
	Практическое занятие № 13: Подача напитков, закусок, табачных изделий. Ознакомление с правилами и особенностями подачи напитков, закусок, табачных изделий Подача напитков, закусок, табачных изделий.	4	ОК 1-7 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7
	Практическое занятие № 14: Подача напитков. Откупоривание бутылок, разлив основных напитков в баре.	2	
	Практическое занятие № 15: «Обслуживание посетителей бара» Подготовка бара к обслуживанию. Обслуживание потребителей за барной стойкой безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме. Приём заказа и пояснения по напиткам и продукции бара. Алгоритм выполнения заказа. Заключительный этап обслуживания. Решение производственных ситуаций.	2	ОК 1-7 ПК 2.1, 2.2, 2.5, 2.6, 2.74

Тема 3.2. Специальные формы обслуживания	Содержание	6/2	
	Специальные формы обслуживания Особенности обслуживания по типу «коктейль»	4	ОК 1-7 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 16: «Обслуживание по типу «коктейль» Организация и обслуживание по типу «коктейль»	2	
Тема 3.3. Создание комфортной атмосферы в баре	Содержание	8/0	ОК 1-7 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7
	Создание комфортной атмосферы в баре Музыкальное оформление бара: музыкальное оборудование и световые установки.	4	
	Современные формы обслуживания: Шведский стол. Пикник, барбекю. Особенности форм обслуживания	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых технологий и форм обслуживания, специальных форм обслуживания. Составление слайдовой презентации способов и форм обслуживания.		15	
Раздел 4. Расчет с потребителями			
МДК. 02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		22/6	
Тема 4.1. Расчет с потребителями в баре.	Содержание	6/2	ОК 1-7 ПК 2.3, 2.4, 2.6
	Расчёт с потребителями бара. Наличный и безналичный расчёт. Оформление платежей по счетам. Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 17: «Оформление платежей» Выполнение расчётов, оформление документов	2	
Тема 4.2. Контрольно-кассовые аппараты	Содержание	16/4	
	Контрольно-кассовые машины. Назначение, классификация устройство и основные принципы работы. Требования к контрольно-кассовым машинам. Техника безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах.	4	ОК 1-7 ПК 2.3, 2.4, 2.6

	Сканеры штрих кодов. Назначение, устройство, характеристика, подготовка к работе, эксплуатация.	2	
	Карт – ридеры. Назначение, устройство, характеристика, подготовка к работе, эксплуатация.	2	
	Компьютерные системы для расчёта с потребителем. Использование современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практические занятия № 18: Эксплуатация контрольно – кассовых машин	2	
	Практическое занятие № 19: «Кассовая документация» Ознакомление с кассовой документацией, правилами её ведения. оформление кассовых документов	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела № 4 Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых способов расчёта с потребителями, новых контрольно- кассовых машин. Составление презентаций. Выполнение рефератов.	15	
Раздел 5. Учетно – отчетная документация			
МДК. 02.01. Организация и технология обслуживания в барах		24/8	
Тема 5.1. Организация учёта на предприятиях общественного питания»	Содержание	4/0	ОК 1-7 ПК 2.3, 2.4, 2.6
	Документы учёта. Понятие, классификация, требования к оформлению.	2	
	Материальная ответственность. Понятие, виды.	2	
Тема 5.2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.	Содержание	6/2	
	Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразовании.	2	
	Калькуляционные карточки. Понятие, характеристика, порядок составления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	

	Практическое занятие № 19: составление калькуляционной карточки.	2	
Тема 5.3. Инвентаризация.	Содержание	8/4	
	Инвентаризация. Понятие, задачи, сроки, правила проведения.	2	ОК 1-7 ПК 2.3, 2.4, 2.6
	Порядок списания боя посуды, брака, порчи продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 20: Составление акта о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей.	2	
	Практическое занятие № 21: «Составление акта на брак и порчу продуктов»	2	
Тема 5.4. Отчетность бармена и контроль за работой бара.	Содержание	6/2	
	Отчётно-учётная документация бармена.	4	ОК 1-7 ПК 2.3, 2.4, 2.6
	Виды, назначение, требования, правила ведения. Порядок заполнения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 22: Инвентаризация запасов продуктов и напитков в баре. Инвентаризация запасов продуктов и напитков в баре и буфете. Проведение и оформление заявок на продукцию бара.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 5 Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению форм материальной ответственности. Заполнение отчётной документации бармена (№ ТОРГ - 15)		20	
Учебная практика. Виды работ: - обслуживание посетителей за барной стойкой; - консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами; - соблюдение требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; - приготовление смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей, с использованием необходимых методов приготовления и оформления; - эксплуатация в процессе работы оборудования бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; - приготовление простых закусок, с соблюдением санитарных требований к процессу приготовления; - соблюдение необходимых условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре, буфете;		144	ОК 1-7 ПК 2.1-2.7

<ul style="list-style-type: none"> - расчет с потребителем, оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации; - осуществление инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре, буфете; - оформление необходимой отчетно-учетной документации; - соблюдение правил профессионального этикета; - соблюдение правил личной гигиены; 		
Производственная практика Виды работ: Производственная практика Виды работ <ul style="list-style-type: none"> - выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания, бара и буфета к обслу - встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню; - приём, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказов; - подача к столу заказных блюд и напитков разными способами; - обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками; - расчёт с потребителями согласно счёту и проводы гостей; - подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального и неофициал - обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания; - применение передовых, инновационных методов и форм организации труда; - приготовление и подача простых закусок, горячих напитков, коктейлей; - принятие и оформление платежей; - оформление отчетно-финансовых документов; - подготовка бара, буфета к закрытию; - подготовка к обслуживанию выездного мероприятия 	144	ОК 1-7 ПК 2.1-2.7
Промежуточная аттестация – экзамен по модулю		
Всего	535	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организация обслуживания в общественном питании», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории «Технология обслуживания в общественном питании», «Учебный кулинарный цех», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ мастерской «Банкетный зал», «Бар», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

1. Барановский В.А., Кулькова Л.В. Официант – бармен. Учебное пособие для учащихся проф. лицеев, училищ, работников баров, ресторанов. –Ростов н/Д: изд. «Феникс», 2017. - 272 с.

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования.- М.: ИРПО; Академия, 2021. -248 с.

3.Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб. пособие для нач. проф. образования. -2-е изд., стер. – М.: Изд. Центр «Академия», 2021г.- 352 с.

4. Алексеева Н. П Ресторанный сервис. Restaurant service (Deutsch): учебное пособие Издательство "ФЛИНТА"СПО (среднее профессиональное образование) 4-изд, 2022-328с.

5. Кривицкая Е. М Ресторанный сервис. Практикум для официантов: учебное пособие для СПО, Из-во: Республиканский институт профессионального образования, 2022 -195с.

6. Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса: Учебное пособие Издательство "Дашков и К" 9 е изд.2022- 248с.

7. Зурабина Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для вузов Издательство «Троицкий мост» 2024-166с.

8. Чернова Е. В. Ресторанное дело: Учебное пособие Издательство «Троицкий мост» 2021-260с.

9. Любецкая Т. Р Организация обслуживания в индустрии питания: учебник Издательство "Лань" 2022- 308с.

10. Рыжова Н. И. Стандарты обслуживания в ресторане: Учебное пособие Забайкальский государственный университет; 2022-122с.

Нормативная литература:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей»

2. ГОСТ Р 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»

3. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»

4. ГОСТ Р 50936-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

5. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 15.08.97

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Алкогольные напитки: Популярная энциклопедия. Ред.-сост. С.П. Самуэль.- Мн.: ПП «МЕТ», 2023.

2. Ананьев В.Г. Бар без алкоголя.- М.: Экономика, 2021.

3. Берков Б.В., Беркова Г.И. Приемы и банкеты.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2022.
4. Богушева В.И. Бары и рестораны: Искусство обслуживания. Уч. пос.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2020.
5. Ганс Тапер. Искусство сервировки.
6. Герхард Ф. Праздничный стол.- М.: Изд. дом НИОЛА 21 век.
7. Горячие коктейли и напитки со льдом. Авт.-сост. А.Е.Польской.- Мн.: Харвест, 2022.
8. Доктор Эткер. Фуршет. Красиво, вкусно, оригинально.- М.: БММ АО, 2022.
9. Как красиво накрыть стол.- М.: «Аст Пресс», 2021.
10. Кучер Л.С., Официант-бармен: учеб. пособие Издательство "Феникс" 2021- 540с.
11. Люка А.П. Как принять гостей: европейский этикет.- М.: ОЛМА-ПРЕСС, ИНВЕСТ, 2022.
12. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Уч. пос. под ред. Радченко Л.А.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2021.
13. Печенюк А.П. Сервировка праздничного стола.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2021.
14. Праздничный стол. Современная энциклопедия домашнего хозяйства. -М.: Внешсигма, 2022.
15. Рождественский и Новогодний стол.- СПб: Питер, 2021.
16. Сервировка и этикет.- Мн.: ТОО «Харвест», 2022.
17. Сервировка праздничного стола. Сост. Левина М.- М.: Внешсигма, 2021.
18. Станкович Г.П., Дунцова К.Г. Справочник молодого официанта.- М.: Высшая школа, 2021.
19. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах: Практическое пособие, 2021.
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на ПОП: Учебник для НПО.- М.: Академия, 2021.
21. Этикет, сервировка, украшение праздничного стола. Сост. Светлова Е.- М.: ООО «Гамма Пресс», 2021.
22. Журналы «Питание и общество», «Гастроном», «Бар NEWS».
23. Ольга Владимировна Шамкуть Профессия официант-бармен Учебное пособие 2022
24. Николенко П. Г., Ефремова М. В. Организация обслуживания в сфере гостеприимства: Учебник для вузов Издательство "Лань" 2024-548с.

Интернет – ресурсы:

<http://www.restoranoff.ru>
www.rproject.ru
www.feam-restoran.ru
ww.prof-master.ru
www.holodilshchik.ru
www.suharevka.ru
www.oborudovanie.ru
www.kurgan.ru
www.oborud.info
www.robotcoupe.ru
www.torgtech.ru
www.torgmash.perm.ru
www.zto.ru

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Обучающийся подготавливает зал для обслуживания, сервирует столы в соответствии с характером обслуживания, типом и классом организации общественного питания	Экзамен (квалификационный).
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	Обслуживает потребителей организаций общественного питания в соответствии с технологией обслуживания.	
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	Эксплуатирует инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания без ошибок.	
ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Ведет учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями, не допускает ошибок	
ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции в соответствии с заказом.	
ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	Производит расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта, не допускает ошибок.	
ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Изготавливает смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки в соответствии с заданием и технологической картой	
ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявляет устойчивого интереса к своей будущей профессии.	Портфолио студента, содержащие материалы участия в конкурсах, рефераты

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Демонстрирует и использует информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Демонстрация внутренней свободы, способности к объективной самооценке, развитие чувства собственного достоинства, самоуважения	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрирует собственную деятельность в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией.	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует и проявляет личностную и гражданскую позиции; Стремление к профессионально-личностному росту	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Демонстрирует активную жизненную и гражданскую позиции и патриотической позиции студентов, приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Демонстрирует заботу и защиту окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой, проявления личностной и гражданской позиции;	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого	Демонстрирует здоровый образ жизни и пропагандирует правила здорового и безопасного образа жизни, спорта, сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных ситуациях	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки

уровня физической подготовленности		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Демонстрирует применения новых производственных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки

Приложение 1.3
к ОПОП-П по профессии/специальности
Код Наименование

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.03 МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	8
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	8
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	9
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	10
3. Условия реализации профессионального модуля	20
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	20
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	20
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»
код и наименование модуля

1.5. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы по направленности «43.01.01 Официант, бармен»

1.6. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации,	номенклатура информационных	-

	<p>планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации,</p> <p>структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
ОК.03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>	-

	<p>источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>		
ОК.04	<p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p>	-
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p>	-
ПК 2.3	<p>- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил.</p>	<p>- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; правила охраны труда;</p>	<p>- эксплуатации инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания.</p>
ПК 2.4	<p>- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</p>	<p>- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</p>	<p>- опыт расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; оформления отчётно-финансовых документов</p>
ПК 2.5	<p>- готовить простые закуски, соблюдая</p>	<p>- кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости</p>	<p>- приготовления и подачи простых закусок;</p>

	санитарные требования к процессу приготовления; - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;	напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	
ПК 3.1	- выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; - консультировать	- Характеристику блюд и напитков, включенных в меню; - Правила сочетаемости напитков и блюд; - Правила обслуживания, протокола, и этикета обслуживания гостей организации питания.	Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков
ПК 3.2	- Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; - Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания; - Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания.	- Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов; - Порядок и процедуру передачи заказа на кухню и в баре	- Передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительны е профессиональн ые компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименован ие темы	Объе м часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 3.1	Знания: - Характеристику блюд и напитков, включенных в меню; - Правила сочетаемости напитков и блюд; - Правила обслуживания, протокола, и этикета	Тема 1.1, Тема 1.2, Тема 1.3, Тема 1.5, Тема 1.7, Тема 1.8, Тема 1.9, Тема 1.10, Тема 1.11, Тема 1.12, Тема 1.13.	28	Введен в учебный план работодателем - ресторан «Кинза». Обоснование: В целях обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда.

		<p>обслуживания гостей организации питания.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; - консультировать <p>Навыки: -</p> <p>Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков</p>			
2	ПК 3.2	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов; - Порядок и процедуру передачи заказа на кухню и в бар <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; - Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания; 	<p>Тема 1.1, Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4</p>	44	<p>Введен в учебный план работодателем - ресторан «Кинза».</p> <p>Обоснование: В целях обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда.</p>

		- Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания. Навыки: - Передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания			
--	--	--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	72	30
Курсовая работа (проект)	x	x
Самостоятельная работа	48	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	x	x
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 03.01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>МДК 03.02 в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПП 03 в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПМ 03 – экзамен по модулю</i>	XX	XX
Всего	156	XXX

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия		Практические занятия		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 3.1	МДК 03.01 Маркетинг в организациях общественного питания	60	10	36	26	10	х					
ПК 3.2	МДК 03.01 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе	60	20	36	16	20	х					
	Производственная практика	36		36							36	
	Промежуточная аттестация	Х										
	Всего:	156	30	108	42	30	Х	48	х		36	

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практичес кой подготовк и, ак. ч.	Коды компетенц ий, формирова нию которых способству ет элемент программ ы
Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания			
МДК 03.01 Маркетинг в организациях общественного питания			
Тема 1.1. Сущность, основные категории маркетинга.	Содержание	4/2	ОК 01-07, ПК 2.4, ПК 3.1, 3.2
	1. Понятия: маркетинг, рынок, конъюнктура рынка. Цели, задачи и предмет МДК. Структурно-логическая схема МДК.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:	2	
	Практическое занятие № 1. Разработка миссии и маркетинговой концепции	2	
Тема 1.2 Маркетинговые исследования: понятия, цели, задачи.	Содержание	2/0	ОК 1-7 ПК 3.2
	Маркетинговые исследования. Особенности маркетинговых исследований. Маркетинговая информация. Классификация маркетинговой информации.	2	
Тема 1.3. Содержание и основное назначение рыночных показателей: доля и емкость рынка. Сегментирование, сегмент, целевой рынок.	Содержание:	6/4	
	1. Основные понятия: сегментирование, сегмент и ниша рынка. Назначение сегментирования. Признаки сегментирования потребительского рынка. Особенности сегментирования рынка услуг общественного питания. Критерии выбора сегмента рынка.. Позиционирование товаров и услуг. Особенности позиционирования услуг общественного питания.	2	ОК 1-7 ПК 3.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 2. Определение целевых сегментов, потребителей и услуг в организациях общественного питания	2	ОК 1-7 ПК 3.1

	Практическое занятие № 3. Методика проведения наблюдений и опросов. Разработка анкеты и проведение анализа удовлетворения потребностей рынка	2	
Тема 1.4. Понятие маркетинговых коммуникаций.	Содержание:	2/0	
	Основные элементы коммуникационного процесса. Управление процессом коммуникации.	2	ОК 1-7 ПК 2.4, 2.5
Тема 1.5. Изучение методов стимулирования сбыта как элемент комплекса маркетинговых коммуникаций.	Содержание:	2/0	ОК 1-7, ПК 3.1
	Методы стимулирования сбыта как элемент комплекса маркетинговых коммуникаций.	2	
Тема 1.6 Ознакомление с видами рекламы в комплексе коммуникаций	Содержание:	2/0	ОК 1-7
	Реклама: понятие, назначение. Цели, задачи и функции рекламы. История возникновения и совершенствования рекламы. Требования к рекламе.	2	
Тема 1.7. Связи с общественностью PR в комплексе маркетинговых коммуникаций.	Содержание:	4/2	ОК 1-7, ПК 3.1
	Связи с общественностью PR в комплексе маркетинговых коммуникаций.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 4. Выбор средств и каналов рекламы.	2	
Тема 1.8. Обеспечение качества и конкурентоспособности товаров и услуг, товарные стратегии.	Содержание:	2/0	ОК 1-7, ПК 3.1
	Обеспечение качества и конкурентоспособности товаров и услуг, товарные стратегии.	2	
Тема 1.9. Анализ путей поиска рыночной новизны товара, в том числе на продукцию и услуг предприятия общественного питания.	Содержание:	2/0	ОК 1-7, ПК 3.1, ПК 2.5
	Пути поиска рыночной новизны товара, в том числе на продукцию и услуг предприятия общественного питания.	2	
Тема 1.10. Определение роли и функции цены в маркетинге. Подходы к ценообразованию.	Содержание:	2/0	ОК 1-7, ПК 3.1, ПК 2.4
	Основные понятия ценовой политики и стратеги и ценообразования. Цели, задачи и направления формирования цен. Назначение цен в маркетинге. Классификация цен по месту их установления, степени развития конкурентной среды. Факторы, влияющие на формирование цен в предприятиях общественного питания. Система скидок и надбавок в предприятиях общественного питания	2	

Тема 1.11. Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность организации и товаров.	Содержание:	2/0	ОК 1-7, ПК 3.1
	Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность организации и товаров.	2	
Тема 1.12. Стратегии конкуренции. Ценовая и неценовая конкуренция	Содержание:	2/0	ОК 1-7, ПК 3.1, ПК 2.5
	Стратегии конкуренции. Ценовая и неценовая конкуренция	2	
Тема 1.13. SWOT - анализ предприятий ОПП	Содержание:	4/2	ОК 1-7, ПК 3.1, ПК 2.5
	SWOT - анализ предприятий ОПП	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое задание №5. Проведение анализа конкурентоспособности	2	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела № 1 Подготовка рефератов на темы «Значение маркетинга в подготовке специалистов организации и обслуживания общественного питания». Подготовка рефератов на темы «История возникновения и основные этапы развития маркетинга», «Необходимость возникновения и совершенствования маркетинга в современных условиях» Подготовка рефератов на темы «Группы маркетинга в зависимости от широты охвата рынка: массовый, сегментированный и множественный», «Отличительные особенности. Краткая характеристика отдельных видов маркетинга». Подготовка сообщений на темы «Сегментирование потребительского рынка», «Выбор сегмента рынка», «Анализ сегмента рынка», «Позиционирование товара». Подготовка презентации на тему «Характеристика отдельных видов и разновидностей потребностей». Подготовка сообщений на темы «Классификация субъектов, осуществляющих маркетинговую деятельность», «Организационные структуры управления маркетингом», «Классификация потребителей», «Поведение покупателей». Подготовка рефератов на темы «Факторы формирующие окружающую среду», «Проведение анализа окружающей среды организации по отраслям». Подготовка рефератов на темы «Рыночная конкуренция», «Оценка конкурентоспособности организации», «Конкурентные преимущества организации». Подготовка сообщений на темы «Средства маркетинга», «Жизненный цикл товара и его этапы», «Маркетинговые мероприятия характерные для жизненных циклов». Подготовка сообщений на темы «Классификация цен», «Направления ценовой политики», «Стратегии ценообразования».		24	

Подготовка рефератов на темы «Сбытовая политика», «Виды и средства сбыта», «Анализ и оценка сбытовой политики». Подготовка рефератов на темы «Проведение опросов и анализ их результатов», «Применение на практике методов ФОСТИСС». Подготовка сообщений на темы «История возникновения рекламы», «Организация рекламной компании», «Оценка эффективности рекламной компании». Подготовка рефератов на темы «Сбор маркетинговой информации», «Проведение исследования и анализа маркетинговой информации для принятия решений». Подготовка рефератов на темы «Критерии выбора стратегий планирования маркетинга», «Контроль за выполнением стратегий маркетинга»			
МДК. 03. 02. Системы автоматизации в ресторанном бизнесе		36/20	
Тема 2.1. Автоматизация в ресторанном бизнесе	Содержание	6/0	ОК 1-7 ПК 3.1
	1. Современные системы автоматизации в сфере общественного питания: назначение функции виды	2	
	2. Основная терминология. Структура и интерфейс систем автоматизации	2	
	3 Комплексная автоматизация предприятия питания. Эффективное управление ПОП.	2	
Тема 2.2. Онлайн сервисы для автоматизации ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	6/2	ОК 1-7 ПК 3.1
	1. Онлайн сервисы для ресторанов и кафе. Готовые решения для бизнеса. Функционал программы.	2	
	2. Онлайн сервисы для ресторанов и кафе: совместимое оборудование и технические требования	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическая работа № 1 «Онлайн сервис для ресторанов и кафе: знакомство с фронт офисом, бэк офисом и мобильным приложением»	2	
Тема 2.3 Онлайн сервисы для ресторанов и кафе: каталоги и номенклатурные справочники	Содержание учебного материала	18/12	ОК 1-7 ПК 3.1
	1. Разделы и карточки номенклатуры	2	
	2 Меню: добавление блюд, пересчёт цен	2	
	3. Учёт алкоголя	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	1. Практическая работа № 2 «Создание каталогов продуктов, товаров, полуфабрикатов»	4	
	2 Практическая работа № 3 «Добавление карточки коктейля»	2	
	3. Практическая работа № 4 «Добавление технологических карт блюд»	2	

	4. Практическая работа № 5 «Меню: добавление, удаление и восстановление. Создание электронного меню»	2	
	5. Практическая работа № 6 «Настройка каталога для учёта алкоголя. Настройка порционного режима. Включение алкоголя в продажу»	2	
Тема 2.4 Онлайн сервисы для ресторанов и кафе: заказы и их оформление	<i>Содержание учебного материала</i>	6/6	ОК 1-7 ПК 3.1
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	6	
	Практическая работа № 7 «Оформление и изменение заказа. Передача заказа на кухню»	2	
	Практическая работа № 8 «Расстановка и бронирование столиков»	2	
	Практическая работа № 9 «Мотивация персонала: зарплата, поощрения, взыскания»	2	
Самостоятельная работа при изучении МДК 03.02 Ценообразование в общественном питании Калькулирование, порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства Инвентаризация, порядок проведения, выведение результатов инвентаризации. Материальная ответственность на предприятиях общественного питания. Документальное оформление операций общественного питания. Методология учета сырья, реализации изделий кухни и товаров в организациях общественного питания. Расчётные операции, учёт денежных средств в организациях общественного питания.		24	
<i>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</i>			
Производственная практика Виды работ: - Знакомство с организацией. Анализ структуры отдела маркетинга, существующей на предприятии. - Определение специфики деятельности организации, контингента обслуживания и наличия конкурентов. - Изучение должностных инструкций персонала организации. - Описание специфики различных видов деятельности специалиста по маркетингу в данном учреждении. - Разработка схемы SWOT анализа предприятия ОП; - Проведение маркетингового исследования. - Знакомство с онлайн-сервисами для ресторанов и кафе. - Редактирование каталогов, электронного меню.		36	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
<i>Итоговая аттестация – экзамен по модулю</i>			
Всего		156	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организация обслуживания в общественном питании», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории «Технология обслуживания в общественном питании», «Учебный кулинарный цех», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ мастерской «Банкетный зал», «Бар», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Барановский В.А., Кулькова Л.В. Официант – бармен. Учебное пособие для учащихся проф. лицеев, училищ, работников баров, ресторанов. – Ростов н/Д: изд. «Феникс», 2019. – 272 с.

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ИРПО; Академия, 2020. – 248 с.

3. Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб. пособие для нач. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Изд. Центр «Академия», 2019г. – 352 с.

4. Основы системного анализа и управления : учебник / О. В. Афанасьева, А. А. Клавдиев, С.В. Колесниченко, Д. А. Первухин. – Санкт-Петербург : СПбГУ, 2023. – 552 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Резник, Г. А. Маркетинг : учебное пособие / Г.А. Резник. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 199 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018914-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2067373> (дата обращения: 03.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Герасимов, Б. И. Маркетинг : учебное пособие / Б.И. Герасимов, В.В. Жариков, М.В. Жарикова. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018783-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2056806> (дата обращения: 03.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Мамонтов, С. А. Управление маркетинговыми проектами на предприятии : учебное пособие / С. А. Мамонтов, Н. М. Глебова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 174 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009794-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1361641> (дата обращения: 03.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Е.А. Гладина Альбом наглядных пособий по маркетингу. Уч. пособие. М.: ЦУМК Центросоюза РФ, 2020

2. Н.С. Гришкова «Основы маркетинга» ч.1 и ч.2. М.: ЦУМК Центросоюза РФ, 2021

3. Ю.В. Морозов «Основы маркетинга» учебное пособие, М.: 2022 г.

4. А.Н. Романов «Маркетинг» М.: ЮНИТИ, 2019

5. Антипов К.В. Пабрик рилейшенз: Учебное пособие – М.: Издательский дом «Дашков и К0», 2019
6. Ващекин Н.П. и др. Маркетинг: Учебник для вузов. – М.: 2019
7. Дорощев В.И. Введение в теорию маркетинга: Учебное пособие. – М.: ИНФРА – М, 2020
8. Завьялов П.С. Маркетинг в схемах, рисунках, таблицах: Учебное пособие – М.: ИНФРА – М, 2021
9. Дихтль Е., Хершген Х. Практический маркетинг. – М.: Высшая школа, 2021
10. Лифшиц И.М. Теория и практика оценки конкурентоспособности товаров и услуг – М.: Юрайт, 2021
11. Николаева М.А. Маркетинг товаров и услуг. – М.: Деловая литература, 2021
12. Панкратов Ф.Г. и др. Рекламная деятельность: Учебник – М.: Маркетинг, 2019
13. Дж.Р. Эванс, Б. Берман, Е. Дитхль, Х Хершген Основы маркетинга (Реферат – дайджест. Составители С.Н. Ениколопов, Ю.А. Аванесов). – М.: Люкс-арт, 2020
14. Голубков Е.П. Маркетинговые исследования рынка – М.: Финпресс, 2021
15. Современный маркетинг/Под ред. В.Е. Хруцкого. – М.: Финансы и статистика, 2019

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Формировать спрос на услуги общественного	Обучающийся дает рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков, - дает характеристику блюд и напитков, включенных в меню; - знает правила сочетаемости напитков и блюд; - пользуется правилами обслуживания, протокола, и этикета обслуживания гостей организации питания.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; - при выполнении работ на различных этапах производственной практики; - при проведении: зачетов, экзаменов по междисциплинарным курсам, экзамена (квалификационного) по модулю
ПК 3.2 Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы автоматизации	Обучающийся пользуется втоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; - Заносит и редактирует данные по заказу в специализированных программах организации питания; - Использует электронное меню, интерактивный стол в организации питания.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; - при выполнении работ на различных этапах производственной практики; - при проведении: зачетов, экзаменов по междисциплинарным курсам, экзамена (квалификационного) по модулю
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Обучающийся распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы;	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях

	реализует составленный план, оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Обучающийся определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию, выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Обучающийся определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Обучающийся демонстрирует знание психологических основ деятельности коллектива и особенностей личности; демонстрирует умение организовывать работу коллектива, взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Обучающийся грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Обучающийся описывает значимость своей специальности; применяет стандарты антикоррупционного поведения	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Обучающийся соблюдает нормы экологической безопасности; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях