

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	2
«ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК.....	29
«ПМ.03 МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ».....	53

Рабочая программа
профессионального модуля

ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Рабочая программа ***ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен**

Разработчик:

О.В.Петрова мастер производственного обучения КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	5
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
2.1 Трудоемкость освоения модуля	9
2.2 Структура профессионального модуля	9
2.3 Содержание профессионального модуля	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
3.1 Материально-техническое обеспечение	26
3.2 Учебно-методическое обеспечение	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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

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 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	-проявлять устойчивый интерес к профессии.	- сущность профессии, её значимость для общества и своё дальнейшее профессиональное развитие в направлении профиля;	
ОК.02	- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета; -оценивать собственные возможности и определять профессиональные действия.	профессиональные функции по организации процесса обслуживания потребителей в соответствии с целями, установленными руководителем	
ОК 03	-проанализировать рабочую ситуацию и принять решение; -аргументированно отстаивать свою точку зрения, неся за это ответственность.	- способы и методы текущего и итогового контроля и взаимоконтроля.	
ОК 04	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации;	- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	

	<ul style="list-style-type: none"> - планировать процесс поиска, структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. 	<ul style="list-style-type: none"> - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств. 	
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - определять цели профессионального общения выбирая стратегию, методы, средства и формы коммуникаций. 	<ul style="list-style-type: none"> - способы обработки (с применением ПК и программного обеспечения) представления, хранения и передачи профессионально-ориентированной информации. 	
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу у коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности. 	
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять гражданско-патриотическую позицию; - демонстрировать осознанное поведение; - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и 	

		межрелигиозных отношений; - правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ПК 1.1	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них; - оценивать качество сервировки столов; - организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов; - осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов; - соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила. 	<ul style="list-style-type: none"> - виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; - технологии сервировки столов; - материально-техническую базу обслуживания; - санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; - технологию наставничества и обучения на местах. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; - составление заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; - получение столовой посуды, приборов и столового белья; - сервировка столов с учетом стандартов организации питания; - обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов; - контроль предварительной сервировки столов.
ПК 1.2	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню; - предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; - консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - осуществлять прием заказа на блюда и напитки; - размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителем. 	<ul style="list-style-type: none"> - правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, в буфет; - характеристики блюд, продуктов и напитков, включенных в меню; - правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд; - правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания; - Информационные механизмы обслуживания; - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной 	<ul style="list-style-type: none"> - предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; - рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; - прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания; - передача заказа потребителям организации питания в основное производство, в буфет, в бар.

		безопасности в организациях питания.	
ПК 1.3	- подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.	- особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	-подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; -подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; -подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях.
ПК 1.4	-сервировать столы с учетом вида массового мероприятия; -встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях.	- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности а организациях питания и выездных мероприятиях.	-сервировка стола с учетом вида массового мероприятия; -замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
ПК 1.5	-распределять задания между работниками бригады официантов, барменов; - управлять конфликтными ситуациями с гостями организации питания; -производить входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания; - пользоваться компьютером м с применением специализированного программного обеспечения; - определять способы распределения заданий между сотрудниками, передачи полномочий и ответственности;	-нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы; -методы разрешения конфликтных ситуаций; -технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения; -технологии управления персоналом; -современные способы обслуживания в организациях питания	-координация выполнения заданий работникам бригады официантов, барменов; -контроль качества обслуживания гостей организации питания; - координация деятельности персонала в процессе обслуживания гостей организации питания.

	- разрешать конфликтные ситуации.		
--	--------------------------------------	--	--

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
Самостоятельная работа	80	-
Практика, в т.ч.:	792	792
учебная	432	432
производственная	360	360
Всего	1042	892
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме экзамена УП.01 в форме дифференцированного зачета ПП.01 в форме дифференцированного зачета ПМ.01 в форме экзамена	36	

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки,	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12
ОК.01- ОК.07 ПК1.1- ПК 1.5	МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	250	100	70	100	-	-	80		18		
	Учебная практика	432	432								432	
	Производственная практика	360	360									360
	Промежуточная аттестация	18								18		
	Всего	1042	892	70	100	-	-	80		36	432	360

2.2 Содержание профессионального модуля

ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов академических часов, в том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
ПМ .01 Обслуживание потребителей общественного питания			962	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1-ПК 1.5
МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании			170	
Раздел 1. Организация обслуживания посетителей				
Тема 1.1. Характеристика Предприятий питания	Содержание		2	
	1	Требования к обслуживающему персоналу (официанту, бармену, буфетчику) Классификация, типы предприятий питания, принцип их размещения. Уровень и виды услуг	2	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
Тема 1.2 Организация снабжения предприятий общественного питания	Содержание		4	
	1	Источники, составление заявок на сырье	2	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5

		Организация складского хозяйства Условия и режим хранения продуктов. Количественная и качественная приемка продуктов на склад		
		В том числе практических и лабораторных занятий	2	
		Составление заявок на сырье. Составление акта закупок	2	
		Количественная и качественная приемка продуктов на склад		
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	6	
		Составить список должностных обязанностей для официанта и бармена. Составить чек-лист готовности официанта к рабочей смене.		
Тема 1.3 Организация весового хозяйства	Содержание		2	
	1.	Весомизмерительное оборудование: типы весов, назначение, технические требования и правила эксплуатации. Правила взвешивания. Контроль за весами	2	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
Тема 1.4 Организация производства предприятий общественного питания, организация работы раздаточных и моечных	Содержание		4	
	1.	Классификация производственных цехов. Санитарно-гигиенические требования к цехам. Требования к организации рабочих мест, оборудованию, инвентарю. Безопасность и охрана труда	2	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
	2.	Организация работы раздаточных: организация рабочих мест, инвентарь, инструменты. Организация, техника, правила хранения и отпуска готовой продукции Организация работы моечных. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами и спецодеждой	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся Составить список различных предприятий общественного питания и разделить их в зависимости от технологического процесса. (заготовочные, доготовочные и с полным циклом производства)	6	

Тема 1.5 Торговые помещения	Содержание		4	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
	1.	Виды торговых помещений Основные требования к интерьеру и экстерьеру помещений Способы расстановки мебели в торговом зале.	2	
	2.	Виды и назначение оборудования торговых помещений. Подсобные помещения: назначение, расположение, оборудование	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Разработать план схему для предприятия общественного питания. Обозначить подсобные помещения, расстановку мебели и торгового оборудования.		6	
Тема 1.6 Контрольно-кассовые машины	Содержание		4	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
	1	Классификация систем автоматизации ресторанного бизнеса Порядок подготовки, работы и окончания работы. Документальное оформление кассовых операций Устранение простейших неисправностей в процессе работы. Правила безопасности труда	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		2	
	Подготовить чек - лист по правилам работы на программе автоматизации для ресторанов (iiko, R-keeper)(начало работы, работа и окончание работы)		2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		6	
	Обозначить порядок (курсы) подачи блюд.(по индивидуальным заданиям)			
Тема 1.7 Меню, преysкуранты	Содержание		12	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
	1.	Меню, назначение, виды. Правила и порядок их составления и оформления; порядок записи блюд в меню.	2	
	2.	Преysкурант, назначение, содержание. Ассортиментный минимум Особенности составления меню на ПОП разного типа.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		8	

	Порядок составления плана – меню для столовой диетического питания		2	
	Порядок составления плана – меню для столовой детского питания		2	
	Порядок составления плана – меню для ресторана русской кухни		2	
	Порядок составления плана – меню для кафе-кондитерской		2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		6	
	Составить меню для ресторана при гостинице.			
Тема 1.8 Торговые вычисления	Содержание		4	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
	1	Понятие мер и измерений. Сокращенные приемы деления. Приемы подсчета стоимости блюд, состоящих из основных, крупных, мелких и смешанных долей килограмма. Сокращенные приемы вычислений Арифметические операции на микрокалькуляторе.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		2	
	Сокращенные приемы сложения, вычитания, деления и умножения. Приемы подсчета стоимости покупки, состоящей из основных, крупных, мелких и смешанных долей килограмма. Приемы подсчета стоимости покупки, измеряемой целыми единицами товара.		2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		6	
	Придумать молочный коктейль, авторский чай и безалкогольный коктейль на основе минеральной воды. Рассчитать количество необходимых ингредиентов на 8,15 и 26 порций.			
Тема 1.9 Столовая посуда, приборы, белье	Содержание		16	
	1	Виды столовой посуды, приборов, белья, требования к ним, учет и хранение. Ассортимент, назначение, размеры и характеристика фарфорово-фаянсовой посуды .	2	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5

	2	Ассортимент, назначение, размеры и характеристика хрустальной, стеклянной, посуды. Ассортимент, назначение, размеры и характеристика металлической посуды. Ассортимент, назначение, размеры и характеристика пластмассовой посуды. Ассортимент, назначение, размеры и характеристика керамической посуды. Ассортимент, назначение, размеры и характеристика столовых приборов. Ассортимент, назначение, размеры и характеристика столового белья. Инвентарь, назначение, требования к нему. Мерный инструмент, стандартные барные измерения, формы и емкости мерной посуды. Нормы оснащенности и ассортимент барной посуды.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		12	
	Изучение фарфорово-фаянсовой посуды, назначение, характеристика, размеры.		2	
	Изучение хрустальной и стеклянной посуды, назначение, характеристика, размеры.		2	
	Изучение металлической и керамической посуды, назначение, характеристика, размеры.		2	
	Изучение инвентаря, мерного инструмента и мерной посуды. Назначение, характеристика, размеры.		2	
	Изучение столовых приборов, назначение, характеристика, размеры.		2	
	Изучение столового белья, характеристика, размеры.		2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		6	
	Самостоятельно разобрать в каких предприятиях общественного питания будет уместно использовать ту или иную посуду. (Например,			

	пластиковая посуда где и на каких мероприятиях будет уместно ее использовать)			
Тема 1.10 Организация обслуживания посетителей	Содержание		26	
	1	Требования к подготовке торгового зала к обслуживанию. Требования, предъявляемые официанту. Подготовка официанта к началу рабочего дня (проведение собрания «пятиминутки» для проверки знаний меню, «топ» и «стоп» листа и внешнего вида официанта) Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда официантов. Графики выхода на работу.	2	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
	2	Уборка помещений и оборудования. Расстановка обеденных столов и стульев. Последовательность при получении столового белья, приборов, посуды. Накрытие столов скатертями. Предварительная сервировка стола. Правила складывания салфеток. Виды сервировок. Правила и порядок подготовки специй и приправ.	2	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
	3	Осуществление приема заказа на блюда и напитки. Последовательность подачи блюд. Время подачи блюд. Правила оформления заказа и передачи заказа на производство. Особенности подачи отдельных видов закусок. Особенности подачи отдельных видов супов. Особенности подачи отдельных видов вторых блюд. Правила и техника подачи вино- водочных. Уборка и замена использованных тарелок. Порядок оформления счетов и расчета с потребителем. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.	2	
		Итого 1 семестр	100	
		<i>теоретическое обучение</i>	32	
		<i>практические занятия</i>	26	
		<i>самостоятельная работа</i>	42	

		2 семестр		
		В том числе практических и лабораторных занятий	20	
		Подготовка торгового зала к открытию. Отработка навыков покрытия столов скатертью. Отработка навыков складывания салфеток. Подготовка столов, посуды, белья для сервировки.	2	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
		Отработка навыков предварительной сервировки к завтраку, обеду, ужину.	2	
		Отработка навыков приема заказа на блюда и напитки. Подача холодных напитков. Отработка навыков подачи аперитивов.	2	
		Правила оформления, температура подачи, используемая посуда и приборы для холодных закусок. Отработка навыков подачи холодных закусок. Отработка навыков замены посуды и приборов после подачи холодных закусок.	2	
		Правила оформления, температура подачи, используемая посуда и приборы для горячих закусок. Отработка навыков подачи горячих закусок. Отработка навыков замены посуды и приборов после подачи горячих закусок.	2	
			2	
		Правила оформления, температура подачи, используемая посуда и приборы для подачи первых блюд. Отработка навыков подачи первых блюд. Отработка навыков замены посуды и приборов после подачи первых блюд.	2	
		Правила оформления, температура подачи, используемая посуда и приборы для подачи вторых блюд. Отработка навыков подачи вторых блюд. Отработка навыков замены посуды и приборов после подачи вторых блюд.	2	
		Правила оформления, температура подачи, используемая посуда и приборы для подачи горячих напитков, сладких блюд, алкогольных	2	

	напитков. Отработка навыков подачи горячих напитков, сладких блюд, алкогольных напитков. Отработка навыков подачи джигистивов.			
	Предоставление счета и произведение расчета с потребителями. Прощание с гостями.		2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		6	
	Разработать график выхода на работу и количество сотрудников: Для ресторана с режимом работы с12:00-01:00 Для ресторана при гостинице. Режим работы круглосуточно. Для кафе с режимом работы с12:00-16:00 и с18:00-03:00 Разработать чек лист по подготовке зала к обслуживанию. Разработать чек лист по подготовке зала к закрытию.			
Тема 1.11 Обслуживание массовых банкетных мероприятий	Содержание		42	
	1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания на банкетных мероприятиях. Банкетное меню.	2	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
	2	Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и других напитков, их сочетаемости с блюдами. Осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами (Русский, Французский, Английский, европейский) Предоставление счета и произведение расчета с потребителями.	2	
	4	Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече, приветствии, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		36	
	1	Изучение особенностей составления меню для банкета.	2	

		Изучение особенностей составления меню для банкета. Отработка навыков консультирования гостей по составу и методам приготовления блюд.	2	
	2	Отработка навыков рекомендаций по выбору вин, крепких спиртных и других напитков, их сочетаемости с блюдами.	2	
		Отработка навыков рекомендаций по выбору вин, крепких спиртных и других напитков, их сочетаемости с блюдами.	2	
	3	Отработка навыков обслуживания потребителей организаций общественного питания на банкетных мероприятиях(с частичным обслуживанием официантов)	2	
		Отработка навыков обслуживания потребителей организаций общественного питания на банкетных мероприятиях(с частичным обслуживанием официантов)	2	
	4	Отработка навыков обслуживания потребителей организаций общественного питания на банкетных мероприятиях.(с полным обслуживанием официантов	2	
		Отработка навыков обслуживания потребителей организаций общественного питания на банкетных мероприятиях(с полным обслуживанием официантов)	2	
	5	Подача блюд и напитков гостям различными способами.	2	
		Подача блюд и напитков гостям различными способами.	2	
	6	Отработка навыков предварительной сервировки к банкету.	2	
		Отработка навыков предварительной сервировки к банкету.	2	
	7	Отработка навыков обслуживания банкетов и приемов	2	
		Отработка навыков соблюдения правил ресторанного этикета при встрече, приветствии, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.	2	
	8	Отработка навыков оформления банкетов: «Фуршет», «Коктейль», «Чай».	2	

		Отработка навыков соблюдения правил ресторанного этикета при встрече, приветствии, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями	2	
	9	Предоставление счета и произведение расчета с потребителями. Прощание с гостями	2	
		Предоставление счета и произведение расчета с потребителями. Прощание с гостями	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Разработать чек лист по подготовке к банкетному обслуживанию. (меню, посуда, порядок подачи блюд, количество дополнительной посуды, количество персонала)		4	
	Итого 2 семестр		72	
	<i>теоретическое обучение</i>		6	
	<i>практические занятия</i>		56	
	<i>самостоятельная работа</i>		10	
	3 семестр			
Раздел 2. Кулинарная характеристика блюд				
Тема 2.1 Основные способы и приемы кулинарной обработки сырья	Содержание		4	
	1	Технологический процесс. Сырье, полуфабрикаты, готовая продукция. Механическая кулинарная обработка: виды, характеристика. Полуфабрикаты из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы: ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
	2	Тепловая кулинарная обработка продуктов; назначение, варка и ее разновидности, жарка, комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки, влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.	2	

Тема 2.2 Характеристика супов	Содержание		4	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
	1	Значение супов в питании	2	
	2.	Классификация супов	2	
	3.	Технология приготовления бульонов и их разновидности		
	4.	Рецептуры супов		
	5.	Технология приготовления супов		
	6.	Требования к качеству супов		
	7.	Правила подачи		
	8.	Оформление супов		
	9.	Посуда для подачи супов		
	10	Условия и сроки хранения		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		6	
	Изучить технологию приготовления подобрать посуду для подачи и напитки: Борщ с картофелем. Солянка мясная сборная. Суп-пюре из тыквы. Уха из трех видов рыб.			
Тема 2.3 Характеристика соусов	Содержание		2	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
	1.	Значение соусов в питании	2	
	2.	Характеристика соусов	2	
	3.	Классификация соусов		
	4.	Рецептуры соусов		
	5.	Технология приготовления		
	6.	Требования к качеству		
	7.	Правила подачи		
	8.	Условия и сроки хранения		
	9.	Принцип подбора соусов к блюду		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		6	

	Изучить самостоятельно особенности приготовления соусов. Подобрать блюда, подходящие к пройденным соусам. Соус белый основной. Соус «Цезарь» Соус «Сальса» Соус польский		
Тема 2.4 Характеристика холодных блюд и закусок	Содержание	8	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
	1. Значение холодных блюд и закусок в питании	2	
	2. Классификация холодных блюд и закусок		
	3. Рецептуры, технология приготовления		
	4. Требования к качеству		
	5. Правила подачи		
	6. Санитарно- гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд		
	7. Условия и сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Приготовить: Бутерброды закусочные (канапе) с сыром Фаршированные помидоры Суши Салат Коктейль.		
Тема 2.5 Характеристика блюд и гарниров из овощей	Содержание	2	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
	1. Значение в питании	2	
	2. Классификация		
	3. Рецептуры		
	4. Технология приготовления		
	5. Правила подачи		
	6. Условия и сроки хранения		
	7. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей		
Тема 2.6	Содержание	2	

Характеристика блюд и гарниров их круп, бобовых и макаронных изделий в питании	1.	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании	2	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
	2.	Классификация		
	3.	Рецептуры, технология приготовления		
	4.	Требования к качеству		
	5.	Правила подачи		
	6.	Условия и сроки хранения		
Тема 2.7 Характеристика рыбных блюд	Содержание		2	
	1.	Значение в питании	2	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
	2.	Классификация блюд из рыбы		
	3.	Рецептуры		
	4.	Технология приготовления		
	5.	Требования к качеству		
	6.	Правила подачи		
	7.	Условия и сроки хранения		
	В том числе самостоятельной работы обучающихся		6	
	Изучить технологию приготовления блюд из рыбы подобрать посуду для подачи и напитки: Рыба на пару. Рыба в тесте жареная Рыба, запеченная целиком с картофелем по-русски			
Тема 2.8 Характеристика мясных блюд	Содержание		2	
	1.	Значение в питании	2	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
	2.	Классификация блюд		
	3.	Рецептуры		
	4.	Технология приготовления		
	5.	Требования к качеству		
	6.	Правила подачи		
	7.	Условия и сроки хранения		
	В том числе самостоятельной работы обучающихся		4	

	Самостоятельно изучить особенности приготовления блюд из мяса. Степени прожарки. Виды стейков из говядины. Подобрать посуду и рекомендовать напитки к блюдам. Стейк «Рибай» Зраза из свинины с грибами. Печень по-Строгановски			
Тема 2.9 Характеристика блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	Содержание		2	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
	1.	Значение в питании	2	
	2.	Классификация блюд		
	3.	Рецептуры, технология приготовления		
	4.	Требования к качеству		
	5.	Правила подачи		
	6.	Условия и сроки хранения		
	В том числе самостоятельной работы обучающихся		4	
Самостоятельно изучить особенности приготовления блюд из курицы. Подобрать посуду и напитки. Жульен с крицей и грибами. Котлета по-киевски. Перепела запечённые со сложным гарниром.				
Тема 2.10 Характеристика блюд из яиц и творога	Содержание		2	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
	1.	Значение в питании	2	
	2.	Классификация блюд		
	3.	Рецептуры, технология приготовления		
	4.	Требования к качеству		
	5.	Правила подачи		
	6.	Условия и сроки хранения		
Тема 2.11 Характеристика сладких блюд	Содержание		2	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
	1.	Значение в питании	2	
	2.	Классификация блюд		
	3.	Рецептуры, технология приготовления		
	4.	Требования к качеству		

	5.	Правила подачи		
	6.	Условия и сроки хранения		
Тема 2.12 Характеристика блюд лечебного питания	Содержание		2	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
	1.	Характеристика диет	2	
	2.	Особенности приготовления диетических блюд		
	3.	Требования к качеству		
	4.	Правила подачи		
	5.	Условия и сроки хранения		
	В том числе самостоятельной работы обучающихся		2	
	Самостоятельно изучить диеты. Придумать для каждой диеты меню.			
Тема 2.13 Характеристика напитков	Содержание		8	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
	1.	Значение в питании	2	
	2.	Классификация		
	3.	Рецептуры		
	4.	Технология приготовления		
	5.	Требования к качеству		
	6.	Правила подачи		
	7.	Условия и сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий		6	
	приготовить Какао Кофе Дальгона- кофе			ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
Тема 2.14 Характеристика изделий из теста	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		2	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
	1.	Значение в питании	2	
	2.	Виды теста и изделий из него		
	3.	Характеристика отделочных полуфабрикатов		
	4.	Характеристика фаршей и начинок		
	5.	Нормы выхода		
	6.	Требования к качеству изделий из теста		
	7.	Условия и сроки хранения		

Тема 2.15 Характеристика блюд национальной и зарубежной кухни	Содержание		8	ОК 01-ОК 05 ПК 1.1- ПК 1.5
	1.	Ассортимент блюд зарубежной кухни	2	
	2.	Особенности приготовления		
	3.	Оформление и отпуск		
	4.	Особенности питания иностранных туристов		
	В том числе практических и лабораторных занятий		6	
	Приготовить: Панна-кота Тирамиссу Десерт «Картошка»			
	Итого 3 семестр		78	
	теоретическое обучение		32	
	практические занятия		18	
	самостоятельная работа		28	
	Всего по МДК 01.01		250	
	в том числе			
	обязательных аудиторных		170	
	самостоятельной работы обучающихся		80	
	практической подготовки		100	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена		18	
Учебная практика Виды работ Подготовка посуды, приборов, белья к обслуживанию. Документальное оформление актов на получение посуды, приборов, белья. Составление меню Предварительная сервировка столов. Прием заказа на блюда и напитки. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Прием заказов на бронирование столика и продукции на вынос. Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме. Подготовка торгового зала к обслуживанию банкетов			432	

<p>Обслуживание банкетов</p> <p>Обслуживание массовых мероприятий прогрессивными методами</p> <p>Выполнение приемов тепловой обработки полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, птицы.</p> <p>Подбор посуды для подачи супов, соусов.</p> <p>Оформление холодных блюд и закусок, порционирование.</p> <p>Подбор посуды для подачи гарниров из овощей,</p> <p>Порционирование, подбор посуды, оформление блюд из рыбы.</p> <p>Порционирование , подбор посуды, оформление блюд из мяса</p> <p>Оформление,и отпуск блюд из птицы.</p> <p>Оформление и отпуск блюд из яиц и творога</p> <p>Оформление и отпуск сладких блюд</p> <p>Подача блюд диетического питания</p> <p>Подача напитков</p> <p>Оформление и отпуск блюд национальной и зарубежной кухни.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Вводное занятие</p> <p>Подготовка посуды, приборов, белья к обслуживанию.</p> <p>Документальное оформление актов на получение посуды, приборов, белья.</p> <p>Составление меню</p> <p>Предварительная сервировка столов</p> <p>Прием заказа на блюда и напитки. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Прием заказов на бронирование столика и продукции на вынос.</p> <p>Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме.</p> <p>Подготовка торгового зала к обслуживанию банкетов</p> <p>Обслуживание банкетов</p> <p>Обслуживание массовых мероприятий прогрессивными методами</p>	360	
Всего	1042	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Организация обслуживания в общественном питании», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Технология обслуживания в общественном питании», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования / Усов. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 432 с. ISBN 978-5-4468-0075-9 (15 экз.)

3.2.2. Дополнительные источники

1. Справочник официанта, бармена: учеб.пособие для нач. проф.образования / Н.Б.Ахрапоткова.-4-е изд, стер.- М.:Издательский центр «Академия», 2009.-272с.

2.Технология ресторанного обслуживания : учеб.пособие для нач.проф. образования /М.И.Белашапка.- 3 изд., стер.-М.:Издательский центр 2Академия», 2006.- 224с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки ¹
ОК 01	Понимает сущность и социальную значимость будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач,
ОК 2	Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	

		оценка тестового контроля.
К 3	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несет ответственность за результаты своей работы	
ОК 4	Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	
ОК 5	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 6	Работает в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 7	Исполняет воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	
ПК 1.1	Выполняет подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	
ПК 1.2	Обслуживает потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	
ПК 1.3	Обслуживает массовые банкетные мероприятия	
ПК 1.4	Обслуживает потребителей при использовании специальных форм организации питания	
ПК 1.5	Управляет работой официантов, барменов и других работников по обслуживанию потребителей	

**Рабочая программа
профессионального модуля**

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

Рабочая программа ***ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен**

Разработчик:

Ю.И. Быкова мастер производственного обучения КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	31
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля	31
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	35
2.1 Трудоемкость освоения модуля	35
2.2 Структура профессионального модуля	36
2.3 Содержание профессионального модуля	37
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	50
3.1 Материально-техническое обеспечение	50
3.2 Учебно-методическое обеспечение	50
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	51

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. 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 профессии «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 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявлять устойчивый интерес к профессии «Официант, бармен»	Сущность профессии «Официант, бармен», её значимость для общества и своё дальнейшее профессиональное развитие в направлении профиля	
ОК 02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета.	Профессиональные функции по организации процесса обслуживания потребителей в соответствии с целями, установленными руководителем. Оценивает Собственные возможности и определяет профессиональные действия при решении проблемы	

ОК 03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализировать рабочую ситуацию и принимает решения, аргументировано отстаивает свою точку зрения, неся за это ответственность	Текущий и итоговый самоконтроль и взаимоконтроль	
ОК 04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Пользоваться литературой, справочниками, Интернет-ресурсами, ориентироваться в профессиональном информационном поле, уметь выделить главное из всего потока информации для решения профессиональной задачи	Литературу, справочники, Интернет-ресурсы, ориентируется в профессиональном информационном поле	
ОК 05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Определять цели профессионального общения, выбирая стратегию, методы, средства и формы коммуникаций	Способы обработки (с применением ПК и программного обеспечения) представления, хранения и передачи профессионально-ориентированной информации	
ОК 06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Устанавливать профессиональные взаимоотношения с коллегами, клиентами, руководством	Соблюдать субординационные отношения, владение профессиональным этикетом. Понимать личные особенности субъектов профессионального общения	
ОК 07 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением	Определять гражданскую жизненную позицию.	Сущность гражданско-патриотической позиции,	

полученных профессиональных знаний (для юношей)	Использовать полученные профессиональные знания при несении воинской обязанности	общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии	
ПК 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	Подготавливать бар, буфет к обслуживанию	Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре, буфете;	Подготовки бара, буфета к обслуживанию, подготовки бара, буфета к закрытию; подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
ПК 2.2 Обслуживать потребителей бара, буфета	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; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета	Правила личной подготовки бармена к обслуживанию; правила охраны труда; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями	Встречи гостей бара и приема заказа; обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками
ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил	Правила безопасной эксплуатации оборудования бара	Приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; приготовления и подачи простых закусок

ПК 2.4 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями	Осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно-учетную документацию	Виды и классификации баров; планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета	Оформления отчетно-финансовых документов
ПК 2.5 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции	Готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;	Технологию приготовления простых закусок, сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции	Приготовления и подачи простых закусок
ПК 2.6 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	Производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию	Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации	Принятия и оформления платежей
ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления	Характеристику алкогольных и безалкогольных напитков, технологию приготовления смешанных и горячих напитков	Приготовление и подачи горячих напитков, 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.:	612	-
учебная	252	-
производственная	360	360
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.02.01 в форме экзамена УП.02 в форме дифференцированного зачета ПП.02 в форме дифференцированного зачета ПМ.02 в форме квалификационного экзамена	18	-
Всего	859	56

2.2. Структура профессионального модуля

ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12
ОК 01- 07 ПК 2.1-2.7	МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	247	56	112	56	-	-	79	-	-		
	Учебная практика	252	252								252	
	Производственная практика	360	360									360
	Всего	859	612	112	56	-	-	79	-	-	252	360
	Промежуточная аттестация по ПМ	18						10	2	6		

2.3. Содержание профессионального модуля

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок			
МДК 02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах		168	
Раздел 1. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		46	
Тема 1.1 Виды и классификация баров, буфетов	Содержание	2	ПК 2.4, ОК 01
	Классификация баров, буфетов Правовое обеспечение деятельности бара, буфета	2	
	Самостоятельная работа <i>Изучить предприятия города, соответствующие категории «Бар», описать идентифицирующие признаки</i>	6	
Тема 1.2 Требования к помещениям,	Содержание	2	ПК 2.4, ОК 01, ОК 04, ОК 05
	Торговые помещения, требования к планировке и оформлению. Выбор рекламной стратегии, способы повышения доходности бара, буфета.	2	

рабочему месту бармена, буфетчика	Самостоятельная работа <i>Подготовить рекламную презентацию для предприятия по выбору</i>	6	
Тема 1.3 Правила и последовательность подготовки бара и буфета к обслуживанию	Содержание	4	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	Требования к бармену, буфетчику	2	
	Организация рабочего места бармена, буфетчика		
	Формы и методы обслуживания в барах, буфетах Стили работы бармена (классический, флейринг, спидмикс).	2	
	Самостоятельная работа <i>Составить алгоритм подготовки рабочего места бармена</i>	5	
Тема 1.4 Оснащение бара и буфета оборудованием, инвентарем, посудой	Содержание	10	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Оснащение бара и буфета	2	
	Виды и назначение барной посуды, инвентаря и аксессуаров	2	
	Хранение и подготовка к работе посуды и инвентаря	2	
	Поддержание необходимого запаса посуды и инвентаря		
	Виды оборудования и их классификация	2	
	Подготовка к работе оборудования и его использование		
	Меню, карты вин и коктейлей	2	
	Правила, порядок их составления и оформления; порядок записи блюд в меню и карт		
	Лабораторная работа:	6	
	Лабораторная работа № 1: Отработка навыков пользования посудой бара и буфета. Овладение приемами разлива напитков из бутылок. Овладение техники работы с джиггером.	2	
	Лабораторная работа № 2: Овладение приемами откупоривания бутылок и разлива игристых вин.. Отработка приемов разлива напитков «на счет», охлаждения стаканов методами «плейн» и «он-зе-рокс».	2	

	Лабораторная работа № 3: Составление меню для различных видов бара. Составление коктейльной карты	2	
Тема 1.5 Правила ведения отчетно-учетной документации	Содержание	6	ПК 2.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания. Документы учета. Организация снабжения баров и буфетов Учет сырья и готовой продукции в баре и буфете	2	
	Документальное оформление отпуска продуктов и сырья в баре и буфете Расчет необходимого количества продуктов на день	2	
	Передача товарно-материальных ценностей по смене.	2	
	Лабораторная работа:	4	
	Лабораторная работа № 4: Расчет необходимого количества продуктов на день.	2	
	Лабораторная работа № 5: Составление акта передачи товарно-материальных ценностей по смене	2	
Тема 1.6 Технология приготовления простых закусок, горячих и холодных напитков	Содержание	6	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7, ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Приготовление мясных бутербродов, гастрономических товаров порциями	2	
	Приготовление лимонадов, чая, сбитня	2	
	Приготовление горячих и холодных закусок, закуски к коктейлям и вину. Сладкие блюда	2	
	Лабораторная работа:	6	
	Лабораторная работа № 6: Оформление сырной тарелки Оформление фруктовой тарелки Приготовление канапе	2	

	Лабораторная работа № 7: Приготовление лимонадов. Приготовление чая, сбитня	2	
	Лабораторная работа № 8: Приготовление закусок (закусочные рулеты). Приготовление сладких блюд (желе, мусс)	2	
	Итого 4 семестр <i>теоретическое обучение</i> <i>практическое обучение</i> <i>самостоятельная работа</i>	63 30 16 17	
Раздел 2. Оборудование бара и буфета		16	
Тема 2.1 Машины для нарезки гастрономических товаров	Содержание	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Классификация, назначение, устройство, принцип работы. Правила безопасной эксплуатации. Современное оборудование для нарезки гастрономических продуктов: слайсеры	2	
	Самостоятельная работа <i>Изучить ассортимент оборудования для нарезки гастрономических продуктов</i>	6	
Тема 2.2 Оборудование для приготовления и продажи напитков	Содержание	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Классификация и характеристика оборудования для приготовления и продажи напитков. Назначение, устройство и принцип работы блендера, миксера, соковыжималки.	2	
	Самостоятельная работа <i>Оборудование для продажи готовых напитков</i>	6	
Тема 2.3 Кофемолки	Содержание	2	

	Классификация и характеристика кофемолок. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Самостоятельная работа <i>Оборудование для продажи кофейных напитков</i>	7	
Тема 2.4 Посудомоечные машины	Содержание	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Назначение, устройство, принцип работы посудомоечных машин. Барные посудомоечные машины. Правила безопасной эксплуатации посудомоечных машин	2	
Тема 2.5 Пароварочное оборудование	Содержание	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Классификация, назначение, устройство, принцип работы пароварочного оборудования. Правила безопасной эксплуатации. Кофеварочный аппарат, устройство, правила эксплуатации. Назначение, устройство, правила эксплуатации сосисковарок, рисоварок.	2	
Тема 2.6 Оборудование для жарки	Содержание	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Современные электрические сковороды и фритюрницы. Правила безопасной эксплуатации. Конвектоматы, пароконвектоматы, микроволновые печи, устройство, принципы работы, правила безопасной эксплуатации	2	
	Самостоятельная работа <i>Подобрать жарочное оборудование для предприятия</i>	7	
Тема 2.7 Оборудование для раздачи пищи	Содержание	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Классификация и назначение оборудования для раздачи пищи. Мармиты, стойки раздаточные. Линии самообслуживания. Устройство, правила безопасной эксплуатации	2	

	Самостоятельная работа <i>Схема технологической линии раздачи</i>	6	
Тема 2.8 Холодильное оборудование	Содержание	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Виды торгового оборудования для бара, буфета. Холодильные прилавки и витрины. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности. Льдогенераторы, измельчители льда, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	
Раздел 3. Технология приготовления коктейлей и напитков		105	
Тема 3.1 Характеристика смешанных напитков	Содержание	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Общие сведения о напитках. Определение, классификация по содержанию алкоголя. Определение смешанных напитков. Классификация коктейлей по назначению, по объему, технологии приготовления и способу подачи. Теория построения смешанных напитков (коктейлей).	2	
	Самостоятельная работа <i>Реферат на тему: история появления коктейлей. Самые известные коктейли мира. Всемирная организация барменов.</i>	6	
	Содержание	2	

Тема 3.2 Характеристика основных алкогольных напитков, используемых в роли баз	Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта и сахара.	2	
	Самостоятельная работа <i>Реферат на тему: история крепких алкогольных напитков.</i>	6	
Тема 3.3. Характеристика виноградных вин	Содержание	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Виноград и окружающая среда, ампелография. Сорта винограда, технологические свойства. Классификация и особенности производства. Шампанское и игристые вина. Идентификация, декантация вин, экспертиза вин. Подача вина в баре и ресторане.	2	
	Самостоятельная работа <i>Сделать презентацию по темам: история шампанского, сорта винограда.</i>	6	
Тема 3.4. Характеристика смягчающе- сглаживающих компонентов	Содержание	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Характеристика ароматической группы (вермут, портвейн, мадера, херес). Характеристика соковой группы. Характеристика эмульгаторной группы. Характеристика сладко- ароматической группы – сиропов, ликеров. Характеристика горько- ароматической группы – настоек, бальзама. Характеристика ликерной группы. Характеристика прочих ароматических модификаторов.	2	
	Содержание	2	

Тема 3.5 Характеристика вкусоароматических компонентов напитков, используемых в роли наполнителей	Характеристика алкогольных наполнителей: шампанского, игристого вина, сидра, медовухи, пива. Характеристика безалкогольных наполнителей: минеральной воды, содовой, газированных напитков	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06
Тема 3.6 Характеристика сопутствующих компонентов, ароматических модификаторов	Содержание	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Лед, его разновидности, правила приготовления и хранения. Ароматические вкусовые вещества: характеристика и особенности применения. Ароматические модификаторы: характеристика и особенности применения. Ароматические горечи, плодоовощные компоненты, соусы и пряности: характеристика и особенности применения	2	
Тема 3.7 Основы технологии приготовления смешанных напитков	Содержание	4	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Смешанные напитки: определение, классификация, основные группы.	2	
	Способы приготовления русских квасов, морсов.	2	
	Лабораторная работа:	8	
	Лабораторная работа № 9: Приготовление алкогольных напитков на основе баз, с использованием смягчающе-сглаживающих.	2	
	Лабораторная работа № 10: Приготовление алкогольных напитков на основе баз, с использованием смягчающе-сглаживающих.	2	
	Лабораторная работа №11: Приготовление алкогольных напитков на основе баз, с использованием вкусо- ароматических компонентов	2	
	Лабораторная работа № 12: Приготовление алкогольных напитков на основе баз, с использованием вкусо- ароматических компонентов	2	
	Итого 5 семестр <i>теоретическое обучение</i> <i>практическое обучение</i> <i>самостоятельная работа</i>	94 32 8 54	

Тема 3.7 Основы технологии приготовления смешанных напитков	Содержание	6	
	Способы приготовления напитков для детей (гоголь-моголь, овощные напитки, компот)	2	
	Требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов смешанных напитков.	2	
	Способы оформления	2	
	Самостоятельная работа <i>Сделать презентацию по темам: производство сидра, пива</i>	4	
Тема 3.8 Технология приготовления безалкогольных коктейлей	Содержание	4	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Определение и классификация безалкогольных коктейлей (джигов, джулепов). Способы, техника смешивания компонентов	2	
	Способы оформления и нормы выхода. Требования к оформлению и качеству коктейлей. Условия и сроки хранения	2	
	Лабораторная работа:	2	
	Лабораторная работа № 13: Приготовление и подача безалкогольных коктейлей.	2	
Тема 3.9 Технология приготовления долгих и средних алкогольных коктейлей	Содержание	4	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Определение, классификация, характеристика групп Технология приготовления и правила подачи коктейлей аперитивов	2	
	Технология приготовления и правила подачи средних коктейлей дигестивов. Способы оформления и нормы выхода Требования к оформлению и качеству коктейлей.	2	
	Лабораторная работа:	4	
	Лабораторная работа № 14: Приготовление и подача долгих алкогольных коктейлей.	2	

	Лабораторная работа № 15: Приготовление и подача средних алкогольных коктейлей.	2	
	Самостоятельная работа <i>Сделать презентацию по темам: производство вермутов, настоек и бальзамов.</i>	4	
Тема 3.10 Технология приготовления и подачи оригинальных коктейлей	Содержание	6	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Определение, классификация оригинальных коктейлей	2	
	Технология приготовления, формула построения, особенности оформления и правила подачи «флипов»		
	Технология приготовления, формула построения, особенности оформления и правила подачи «физ», «свизл», «шейк», «ойстер»	2	
	Особенности приготовления и презентации фантазийных коктейлей Требования к оформлению и качеству коктейлей	2	
	Лабораторная работа:	4	
	Лабораторная работа № 16: Приготовление и подача оригинальных коктейлей.	2	
Тема 3.11 Технология приготовления коротких смешанных напитков	Лабораторная работа № 17: Приготовление и подача фантазийных коктейлей.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Содержание	4	
	Характеристика по содержанию алкоголя, объему и способу подачи Классификация по группам	2	
	Формулы построения коротких смешанных напитков Особенности оформления и способы подачи Требования к оформлению и качеству коктейлей	2	
	Лабораторная работа:	4	

	Лабораторная работа № 18: Приготовление коротких алкогольных коктейлей	2	
	Лабораторная работа № 19: Приготовление средних алкогольных коктейлей	2	
Тема 3.12 Технология приготовления и подачи групповых смешанных напитков	Содержание	22	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Определение, классификация групповых смешанных напитков	2	
	Формулы построения групповых смешанных напитков	2	
	Технология приготовления и способы подачи крюшонов	2	
	Технология приготовления и способы подачи пуншей	2	
	Технология приготовления и способы подачи боулей	2	
	Технология приготовления и способы подачи глинтвейнов	2	
	Технология приготовления и способы подачи эг-ногов	2	
	Технология приготовления и способы подачи грогов	2	
	Используемая посуда и особенности сервировки	2	
	Способы оформления и нормы выхода	2	
	Требования к оформлению и качеству коктейлей	2	
	Лабораторная работа:	8	

	Лабораторная работа № 20: Приготовление коротких смешанных напитков.	2	
	Лабораторная работа № 20: Приготовление коротких смешанных напитков.	2	
	Лабораторная работа № 21: Приготовление групповых смешанных напитков.	2	
	Лабораторная работа № 21: Приготовление групповых смешанных напитков.	2	
Тема 3.13 Технология приготовления и подачи молочных безалкогольных коктейлей	Содержание	4	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Молочные длинные смешанные напитки: группы, характеристика компонентов, формула построения	2	
	Молочные безалкогольные смешанные напитки		
	Способы оформления и нормы выхода		
	Используемая посуда и особенности сервировки	2	
	Требования к оформлению и качеству коктейлей		
	Лабораторная работа:	4	
Тема 3.14 Приготовление горячих напитков	Лабораторная работа № 22: Приготовление и подача молочных безалкогольных коктейлей.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Лабораторная работа № 22: Приготовление и подача молочных безалкогольных коктейлей.	2	
	Лабораторная работа:	2	
	Лабораторная работа № 23: Приготовление горячих напитков.	2	

	Итого 6 семестр	90	
	<i>теоретическое обучение</i>	54	
	<i>практическое обучение</i>	28	
	<i>самостоятельная работа</i>	8	
Дифференцированный зачёт		2	
Учебная практика		252	
Виды работ: Вводное занятие. Оформление витрины и барной стойки с учетом товарного соседства. Подбор посуды, инвентаря. Ознакомление с ассортиментом бара и буфета. Получение буфетной продукции, проверка ее ассортимента, качества по приемосдаточным документам. Взвешивание на настольных весах. Проверка весов. Приготовление кулинарной продукции для буфета. Обслуживание посетителей буфета Расчет посетителей, составление товарного отчета, ведение учета Совершенствование навыков работы на оборудовании для приготовления напитков Совершенствование навыков работы на тепловом оборудовании Совершенствование работы на холодильном оборудовании Совершенствование навыков работы на ККМ Отработка техники налива основных напитков Приготовление гарнировка и подача коктейлей на основе вина Приготовление гарнировка и подача коктейлей на основе коньяка, джина Приготовление гарнировка и подача коктейлей на основе виски, бренди. Приготовление гарнировка и подача коктейлей на основе водки, ликера Приготовление гарнировка и подача слоистых коктейлей Приготовление и подача аперитивов Приготовление и подача флипов Приготовление и подача боулей, крюшонов, тонизирующих напитков Приготовление и подача джулепов, коблеров, физов Приготовление и подача слингов, кулеров, хайболов Приготовление безалкогольных коктейлей			

Производственная практика Виды работ: Вводное занятие. Оформление витрины и барной стойки с учетом товарного соседства. Подбор посуды, инвентаря. Ознакомление с ассортиментом бара и буфета. Получение буфетной продукции, проверка ее ассортимента, качества по приемосдаточным документам. Взвешивание на настольных весах. Проверка весов. Приготовление кулинарной продукции для буфета. Обслуживание посетителей буфета Расчет посетителей, составление товарного отчета, ведение учета Работа на оборудовании для приготовления напитков Работа на тепловом оборудовании Работа на холодильном оборудовании Работа в программах автоматизации, системах расчета Отработка техники налива основных напитков Приготовление гарнировка и подача коктейлей на основе вина Приготовление гарнировка и подача коктейлей на основе коньяка, джина Приготовление гарнировка и подача коктейлей на основе виски, бренди. Приготовление гарнировка и подача коктейлей на основе водки, ликера Приготовление гарнировка и подача слоистых коктейлей Приготовление и подача аперитивов Приготовление и подача флипов Приготовление и подача боулей, крюшонов, тонизирующих напитков Приготовление и подача джулепов, коблеров, физов Приготовление и подача слингов, кулеров, хайболов	360	
Самостоятельная работа	10	
Консультация	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
Всего	859	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Организация обслуживания в общественном питании», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Технология обслуживания в общественном питании» оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская «Мастерская Бар», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Грибанова, И. В. Организация и технология торговли: учебное пособие / И. В. Грибанова, Н. В. Смирнова. — 3-е изд. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 203 с. — ISBN 978-985-503-549-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93405>

2. Памбухчиянц, О. В. Организация и технология розничной торговли: учебник / О. В. Памбухчиянц. — 2-е изд. — Москва: Дашков и К, 2021. — 148 с. — ISBN 978-5-394-04187-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/107811>

3. Пахомова, Н. Г. Организация и технология розничной торговли: учебное пособие для СПО / Н. Г. Пахомова. — 2-е изд. — Липецк, Саратов: Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2022. — 63 с. — ISBN 978-5-00175-117-5, 978-5-4488-1517-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/121368>

3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Электрон.

текстовые данные. — М: Дашков и К, 2019. — 416 с. — 978-5-394-03385-8. —
Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85624.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки ²
ОК.01	Проявляет устойчивый интерес к профессии «Официант, бармен»	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК.02	Осуществляет профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета.	
ОК.03	Анализирует рабочую ситуацию и принимает решения, аргументировано отстаивает свою точку зрения, неся за это ответственность	
ОК.04	Пользуется литературой, справочниками, Интернет-ресурсами, ориентируется в профессиональном информационном поле, умеет выделить главное из всего потока информации для решения профессиональной задачи	
ОК.05	Определяет цели профессионального общения, выбирая стратегию, методы, средства и формы коммуникаций	
ОК.06	Устанавливает профессиональные взаимоотношения с коллегами, клиентами, руководством	
ОК.07	Определяет гражданскую жизненную позицию. Использует полученные профессиональные знания при несении воинской обязанности	
ПК 2.1	Подготавливает бар, буфет к обслуживанию	
ПК 2.2	Обслуживает 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; принимает заказ и дает пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета	
ПК 2.3	Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил	
ПК 2.4	Осуществляет инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформляет необходимую отчетно-учетную документацию	

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

Рабочая программа **ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант. бармен**

Разработчик:

Быкова Юлия Игоревна, мастер производственного обучения КГА ПОУ ХТК

Тутаева Оксана Валентиновна, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	58
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	58
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля	58
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	62
2.1 Трудоемкость освоения модуля	62
2.2 Структура профессионального модуля	63
2.3 Содержание профессионального модуля	64
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	72
3.1 Материально-техническое обеспечение	72
3.2 Учебно-методическое обеспечение	72
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	74

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 МАРКТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. 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 профессии «Официант, бармен» по требованию работодателей к цифровой компетентности специалистов и для получения обучающимися дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда

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 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- проявлять устойчивый интерес к профессии	- сущность профессии, её значимость для общества и своё дальнейшее профессиональное развитие в направлении профиля	
ОК 02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета; - оценивать собственные возможности и определять профессиональные действия при решении проблемы	- профессиональные функции по организации процесса обслуживания потребителей в соответствии с целями, установленными руководителем	

ОК 03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> - проанализировать рабочую ситуацию и принять решение; - аргументировано отстаивать свою точку зрения, неся за это ответственность 	<ul style="list-style-type: none"> - способы и методы текущего и итогового самоконтроля и взаимоконтроля 	
ОК 04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска, структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств 	
ОК 05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в	<ul style="list-style-type: none"> - определять цели профессионального общения, выбирая стратегию, методы, 	<ul style="list-style-type: none"> - способы обработки (с применением ПК и программного обеспечения) 	

профессиональной деятельности	средства и формы коммуникаций	представления, хранения и передачи профессионально-ориентированной информации	
ОК 06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности 	
ОК 07 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять гражданско-патриотическую позицию; - демонстрировать осознанное поведение; - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции; - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; - правила поведения в чрезвычайных ситуациях 	
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	<ul style="list-style-type: none"> - предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; - консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - осуществлять прием заказа на блюда и напитки; - размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя 	<ul style="list-style-type: none"> - характеристику блюд, продуктов и напитков, включенных в меню; - правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд; - информационные механизмы обслуживания 	<ul style="list-style-type: none"> - рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; - прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания; - передача заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета	- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета	- виды и методы обслуживания в баре, буфете	- встреча гостей бара и приема заказа
ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта	- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам	- правила и порядок расчетов с потребителем, оформления платежей по счетам	- принятие и оформление платежей
ПК 3.1 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт	- выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; - презентовать программы акций и мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания	- характеристику блюд и напитков, включенных в меню; - правила сочетаемости напитков и блюд; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания; - экономику, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовку отчетности организаций питания	- рекомендация гостям организации питания по выбору блюд и напитков; - проведение мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания
ПК 3.2 Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы системы автоматизации	- пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; - вносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания; - использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания; - использовать электронное меню, интерактивный бар; - пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и	- правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов; - порядок и процедуру передачи заказа на кухню и в бар; - порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания; - правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов	- передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; - проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ

	программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт; - проводить оформление счета для оплаты; - принимать оплату в наличной и безналичной формах		
--	--	--	--

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	32
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	48	-
Практика, в т.ч.:	36	36
учебная	-	-
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.03.01 в форме дифференцированного зачета МДК.03.02 в форме дифференцированного зачета ПП.03 в форме дифференцированного зачета ПМ.03 в форме экзамена по модулю	18	-
Всего	174	68

2.2. Структура профессионального модуля

ПМ.03 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12
ОК 01-07 ПК 1.2, 2.2, 2.6, 3.1-3.2	МДК.03.01 Маркетинг в организациях общественного питания	60	12	24	12	-	-	24				20
	МДК.03.02 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе	60	20	16	20	-	-	24				16
	ПП.03 Производственная практика	36	36									36
	Промежуточная аттестация по ПМ	18						10	2	6		
	Всего	174	68	40	32	-	-	58	2	6		36

2.3. Содержание профессионального модуля

ПМ.03 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.03.01 Маркетинг в организациях общественного питания		60	
Раздел 1. Методологические основы маркетинга		10/-	
Тема 1.1. Понятие и сущность маркетинга	Содержание	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 3.2
	Понятия: маркетинг, рынок, конъюнктура рынка. Цели и задачи маркетинга. Специфика маркетинга услуг предприятий общественного питания. Классический комплекс маркетинга: товар, цена, распространение (сбыт), стимулирование (продвижение товара). Основные виды маркетинга: отличительные особенности, краткая характеристика.	2	
Тема 1.2. Рынок и рыночные показатели	Содержание	8	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ПК 3.2
	Понятие рынка, рынок покупателя и рынок продавца, субъекты рынка и рыночной экономики, рыночные показатели и их основное назначение, показатели конъюнктуры рынка. Признаки сегментирования потребительского рынка: географические, демографические, социально-экономические, поведенческие. Особенности сегментирования рынка предприятий общественного питания. Критерии выбора сегмента рынка. Анализ возможностей освоения сегмента рынка и последовательность маркетинговых мероприятий при его освоении. Позиционирование товара.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Анализ состояния рынка общественного питания г. Хабаровска.	6	
Раздел 2 Практический маркетинг		48/12 пр.	
Тема 2.1.	Содержание	8	

Объекты и субъекты маркетинговой деятельности	<p>Определение понятий объектов маркетинга, их общность и различия. Классификация потребностей: физиологические, социальные, психические, интеллектуальные, духовные; приоритетность потребностей. Характеристика отдельных видов и разновидностей потребностей. Виды спроса, их характеристики. Типы маркетинга в зависимости от вида спроса: конверсионный, стимулирующий, развивающий, ремаркетинг, синхромаркетинг, поддерживающий, противодействующий.</p> <p>Классификация субъектов маркетинговой деятельности: юридические и физические лица. Организационная структура управления маркетингом: функциональная, товарно-функциональная, рыночно-функциональная. Потребители: понятие, классификация, модели поведения.</p>	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05, ПК 3.2
	<p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Изучение особенностей потребителей ресторанных услуг.</p>	6	
Тема 2.2. Окружающая среда маркетинга. Конкурентная среда.	Содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ПК 1.2, ПК 2.2,
	<p>Окружающая среда маркетинга: понятие; виды; факторы, формирующие окружающую среду.</p> <p>Микросреда маркетинга: субъекты и контролируемые факторы, формирующие микросреду организации.</p> <p>Макросреда маркетинга: субъекты и неконтролируемые факторы. Формирующие макросреду организации. Разновидности макросреды, их характеристики.</p> <p>Понятие и виды конкуренции. Конкуренция: обоснование необходимости в рыночных условиях, виды, характерные признаки.</p> <p>Конкурентная среда: характерные черты, условия возникновения, способы создания и поддержания. Конкурентоспособность организаций общественного питания и товаров: критерии оценки, их конкурентные преимущества.</p>	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	<p>Практическая работа № 1</p> <p>Оценка конкурентоспособности организации и установление её конкурентных преимуществ.</p>	2	
Тема 2.3. Средства маркетинга.	Содержание	10	ОК 01, ОК 04, ОК 05, ПК 3.2
	<p>Классификация средств маркетинга: средства удовлетворения потребностей; средства стимулирования сбыта. Средства удовлетворения потребностей: виды, их краткая характеристика.</p>	2	

	Маркетинговое понятие товара. Жизненный цикл товара, его основные этапы. Специфика жизненного цикла товара предприятий общественного питания. Разработка новых товаров (продукции) в организациях производителей (исполнителей услуг): обоснование необходимости, этапы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 2 Определение этапа жизненного цикла товара и разработка маркетинговых мероприятий	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Анализ эффективности методов выявления потребности на рынке общественного питания	6	
Тема 2.4. Ценовая политика организации	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ПК 3.2
	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. Информационное обеспечение политики ценообразования: источники информации, работа с ними. Стратегия ценообразования: формулирование целей, определение последовательности реализации целей. Особенности стратегии ценообразования. Виды цен, характерные для разных стратегий, основания для выбора стратегий ценообразования. Особенности ценообразования в общественном питании.	2	
Тема 2.5. Сбытовая политика организации	Содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	Цели, задачи и основные направления сбытовой политики. Виды сбыта. Средства сбыта: каналы распространения, распределения, их виды (прямые, косвенные, смешанные), ширина, функции, уровни, их возможности. Критерии выбора каналов сбыта. Элементы системы товародвижения, их характеристика. Торговые посредники: виды и типы, характеристика посредников разных типов. Факторы, влияющие на выбор посредников. Анализ и оценка эффективности сбытовой политики.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 3	2	

	Установление уровней каналов распространения товаров и оценка эффективности сбытовой политики организации		
Тема 2.6. Методы маркетинга	Содержание	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	1. Классификация методов маркетинга Понятие «продвижения товаров». Методы изучения рынка, их назначение, разновидности, возможности, достоинства и недостатки. Методика проведения наблюдений и опросов; виды и разновидности опросов.	2	
	2. Методы формирования спроса и стимулирования сбыта Методы формирования спроса и стимулирования сбыта: виды, назначение. Информационные методы: реклама, пропаганда, консультации, личная продажа, моральное и материальное стимулирование, публич рилейшнз. Аналитические методы: анализ и оценка окружающей среды, анализ поведения потребителей. Возможности, достоинства и недостатки, особенности для предприятий общественного питания. Методы прогнозирования потребностей на рынке.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 4 Составление анкет и проведение опросов. Анализ результатов опроса	2	
Тема 2.7. Реклама	Содержание	10	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	Цели, задачи и функции рекламы. История возникновения и совершенствования рекламы. Требования к рекламе. Правовые основы рекламной деятельности. Классификация рекламы по характеру, форме информации, назначению и носителям рекламной информации. Модель потребительского восприятия рекламы. Выбор видов и носителей рекламы. Структура рекламы. Правила рекламы. Организация рекламной кампании. Эффективность рекламы разных видов. Факторы, влияющие на эффективность рекламы. Методы оценки эффективности рекламы	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 5 Организация рекламной компании	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6	

	Определение показателей экономической эффективности рекламной деятельности		
Тема 2.8. Маркетинговые исследования рынка	Содержание	4	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 3.2
	Маркетинговая информация: назначение, источники (внутренние и внешние), принципы их отбора. Классификация маркетинговой информации. Особенности маркетинговых исследований. Виды исследований. Схема маркетинговых исследований: установление проблемы и формулирование целей исследования, сбор, анализ информации, оценка результатов, применение полученных результатов для принятия решений. Методы маркетинговых исследований и возможности их применения. Организация маркетинговых исследований. Важнейшие направления маркетинговых исследований: исследования рынка, товаров, цен, продвижения товаров, доведения их до потребителя. Значение маркетинговых исследований для определения специфики отдельных сегментов товарного рынка, для оптимизации перечня предоставляемых услуг, повышения их качества	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 6 Проведение маркетингового исследования	2	
Итоговое занятие	Обобщение пройденного материала Дифференцированный зачет	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
Производственная практика Виды работ: Проведение анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; Участие в разработке комплекса маркетинга на предприятии; Отработка навыков консультирования покупателей; Разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; Выявление конкурентов предприятия; Оценка конкурентоспособности продукции и услуг предприятия; Отработка навыков проведения маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания.		20	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2

МДК.03.02 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе			
Раздел 1 Системы автоматизации		22/8 пр.	
Тема 1.1. Современные системы автоматизации	Содержание	4	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 3.2
	Определение системы автоматизации, назначение, функции, виды. Регистрация в системе iiko. Структура и интерфейс системы автоматизации.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 1 Составление схемы структуры автоматизации	2	
Тема 1.2. Основная терминология	Содержание	10	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.6, ПК 3.2
	Работа с модификаторами. Нормативная документация	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 2 Расчет нормы себестоимости блюда, оценочной себестоимости, себестоимости	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучение профессиональной терминологии	6	
Тема 1.3. Настройка корпорации	Содержание	10	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.6, ПК 3.2
	Торговое предприятие: iikoOffice, iikoFront	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 3 Назначение ролей и предоставление прав	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучение «Руководства пользователя»	6	
Тема 1.4. Специальные решения	Содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.6, ПК 3.2
	Сервисы для работы предприятия в облаке, iikoFranchise, iikoTeam, iikoDelivery, iikoCard.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 4 Разработка торгового предприятия с применением специальных решений автоматизации	2	
Раздел 2. Основные сервисы технологических процессов в системе автоматизации		30/12 пр.	
Тема 2.1.	Содержание	4	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ПК 3.2
	OLAP-отчет, RFM отчет	2	

Отчеты по продажам и выручке	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 5 Выписать таблицу «Рекомендации по работе с сегментами»	2	
Тема 2.2. Работа с номенклатурой в системе автоматизации	Содержание	16	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 3.2
	Занесение сырья в номенклатуру, калькуляция, списание сырья. Оформление позиций меню в системе, технологические карты.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 6 Составление технологической карты, решение задач на списание сырья	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная разработка меню по заданию, внесение сырья и блюд в систему автоматизации, оформление	12	
Тема 2.3. Обслуживание в зале	Содержание	10	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 2.6, ПК 3.2
	Расстановка столов в системе iiko. Внесение заказа в систему, редактирование заказа, примечания в заказе. Расчет с гостями с использованием системы автоматизации iiko. Оформление заявки на банкет. Работа с резервами и отчетность по банкетам. Работа с дисконтной системой	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа № 7 Составить блок-схему «Алгоритм оформления заказа, с редактированием и примечаниями»	2	
	Практическая работа № 8 Внесение позиций меню по индивидуальным заданиям, разработка меню по заданию	2	
	Практическая работа № 9 Составить блок-схему «Алгоритм оформления заказа на банкет, резерв стола»	2	
	Практическая работа № 10 Добавление скидки вручную. Добавление скидки по карте. Автоматические скидки.	2	
Итоговое занятие	Обобщение пройденного материала Дифференцированный зачет	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.6, ПК 3.2

Производственная практика Виды работ: Работа в системе автоматизации предприятия: внесение и изменение данных, работа с информацией; Отработка навыков по оформлению документации в системе автоматизации.	16	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.6, ПК 3.2
Самостоятельная работа обучающихся Анализ эффективности методов выявления потребности на рынке общественного питания Определение значения комплекса маркетинга в общественном питании Определение показателей экономической эффективности рекламной деятельности Определение структуры рынка услуг предприятий общественного питания Разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности	10	
Консультация: обобщение пройденного материала	2	
Экзамен по модулю	6	
Итого 3 семестр: <i>теоретическое обучение</i> <i>практические занятия</i> <i>самостоятельная работа</i> <i>учебная практика</i> <i>производственная практика</i> <i>консультация</i> <i>экзамен</i>	174 40 32 58 - 36 2 6	
Всего:	174	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Организация обслуживания в общественном питании», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Технология обслуживания в общественном питании», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская «Мастерская Бар», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Алексунин, В. А. Маркетинг: учебник / В. А. Алексунин. — 6-е изд. — Москва: Дашков и К, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-394-03163-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86724> — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Захарова, И. В. Маркетинг: учебное пособие для СПО / И. В. Захарова. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019. — 152 с. — ISBN 978-5-4488-0383-3, 978-5-4497-0221-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86471> — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3. Кустова, И. А. Маркетинг в организациях общественного питания: учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 262 с. — ISBN 978-5-4488-1232-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106831> — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

4. Основы маркетинга: лабораторный практикум для СПО / составители Г. Т. Анурова, О. С. Спицына. — Саратов: Профобразование, 2019. — 103 с. — ISBN 978-5-4488-0318-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86143> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Сухов, В. Д. Маркетинг: учебник для СПО / В. Д. Сухов, А. А. Киселев, А. И. Сазонов. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 306 с. — ISBN 978-5-4488-1358-0, 978-5-4497-1608-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО

PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/119290> — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

6.Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания: учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов: Профобразование, 2023. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-1659-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/134198> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

7.Лапшина, С. Н. Информационные технологии в менеджменте: учебное пособие для СПО / С. Н. Лапшина, Н. И. Тебайкина ; под редакцией В. В. Попкова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 83 с. — ISBN 978-5-4488-0462-5, 978-5-7996-2862-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/87808> — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.2	<ul style="list-style-type: none"> - предлагает потребителям блюда и напитки, предоставляет краткую информацию о них в процессе обслуживания; - консультирует потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами 	<p>интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий;</p> <p>оценка решения ситуационных задач;</p> <p>оценка тестового контроля.</p>
ПК 2.2	<ul style="list-style-type: none"> - обслуживает 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; принимает заказ и дает пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета 	
ПК 2.6	<ul style="list-style-type: none"> - производит расчет с потребителем, оформляет платежи по счетам и ведет кассовую документацию 	
ПК 3.1	<ul style="list-style-type: none"> - выясняет пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; - презентует программы акций и мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания 	
ПК 3.2	<ul style="list-style-type: none"> - использует электронное меню, интерактивный стол в организации питания; - использует электронное меню, интерактивный бар; - пользуется контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт; - проводит оформление счета для оплаты; - принимает оплату в наличной и безналичной формах 	
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет устойчивый интерес к профессии «Официант, бармен» 	
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета 	
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - анализирует рабочую ситуацию и принимает решения, аргументировано отстаивает свою точку зрения, неся за это ответственность 	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - пользуется литературой, справочниками, Интернет-ресурсами, ориентируется в профессиональном информационном поле, умеет выделить главное из всего потока информации для решения профессиональной задачи 	
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - определяет цели профессионального общения, выбирая стратегию, методы, средства и формы коммуникаций 	

ОК 06	- устанавливает профессиональные взаимоотношения с коллегами, клиентами, руководством	
ОК 07	- определяет гражданскую жизненную позицию. - использует полученные профессиональные знания при несении воинской обязанности	