



1920

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Кубанский государственный университет»

Институт среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ
Директор ИНСПО



М.Ю. Беликов

«26» мая 2015 г.

**Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Краснодар 2015

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 07 мая 2014 г. № 465 (зарегистрирован в Минюсте России 11.06.2014 № 32672)

Профессиональный модуль ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Форма обучения	очная
Учебный год	2015/2016
2 курс	4 семестр
Максимальная учебная нагрузка	262 часов
Лекции	62 часов
Практические занятия	56 часов
Самостоятельные занятия	58 часов
Консультации	6 часов
Учебная практика	80 часов
Форма итогового контроля	квалификационный экзамен

Составитель: преподаватель ИНСПО  М.С.Шулякова

Утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии географии, специальных географических дисциплин, сервисных специальностей, психологии и управления персоналом для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, протокол № 10 от «22» мая 2015 г.

Председатель предметной-цикловой комиссии  В.О. Сороченко «22» мая 2015 г.

Рецензенты:

Руководитель КСП КУБГУ		М.А. Шудренко
ООО «ВЕСНА» Директор ресторана «ЧО-ЧО»		К.В. Мусаев

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1 Область применения программы.....	4
1.2. Место профессионального цикла в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.....	4
1.3. Цели и задачи профессионального цикла – требования к результатам освоения профессионального модуля.....	4
1.4. Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю (перечень формируемых компетенций).....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО модуля	11
2.1. Тематический план профессионального модуля.....	11
2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю.....	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	15
3.1. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по профессиональному модулю.....	15
3.2. Перечень необходимого программного обеспечения.....	15
3.3. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения профессионального цикла.....	15
3.3.1. Основная литература.....	15
3.3.2. Дополнительная литература.....	16
3.3.3. Периодические издания.....	16
3.3.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения цикла.....	16
4. Общие требования к организации образовательного процесса.....	17
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).....	18
5.1. Оценочные средства для контроля успеваемости.....	18
5.1.1. Паспорт фонда оценочных средств.....	18
5.1.2. Критерии оценки знаний обучающихся в целом по модулю.....	19
5.1.3. Оценочные средства для проведения для текущей аттестации.....	26
5.1.4. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации.....	27
6. ОБУЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И СТУДЕНТОВ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	28
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО модуля.....	28

1 ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина входит в профессиональный цикл обще профессиональных дисциплин для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Курс тесно связан с другими дисциплинами, изучаемыми по времени параллельно, до и после данного предмета. К числу таких дисциплин относятся: «Организация и технология производства продукции общественного питания», «Организация обслуживания организаций общественного питания».

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель профессионального модуля - усвоение теоретических знаний в области организации питания в организациях общественного питания, идентификации и оценки качества продовольственных товаров, сырья, продукции общественного питания, их подготовки в процессе обслуживания, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности официанта.

Задачи дисциплины:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис – бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности и принимать рациональные управленческие решения;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

иметь практический опыт:

обслуживания посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд;

принятия предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах;

разносной торговли в залах;

накрытия и выполнения предварительной сервировки столов;

замены скатерти и салфеток по мере их загрязнения;

уборки столов;

сдачи использованной посуды, приборов, столового белья, наличные денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров;

уметь:

– организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

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

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

– осуществлять расчет с посетителями;

– принимать рациональные управленческие решения;

– применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;

– регулировать конфликтные ситуации в организации;

– определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;

– выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

– составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

– определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);

– выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

знать:

– цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;

– классификацию услуг общественного питания;

– этапы процесса обслуживания;

– особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

– специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания.

1.4 Перечень планируемых результатов обучения по учебной дисциплине (перечень формируемых компетенций)

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК), указанными ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей	иметь практический опыт: – обслуживания посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд; уметь: – организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис – бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; – принимать рациональные управленческие решения; – составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; – выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; знать: – цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; – классификацию услуг общественного питания; – этапы процесса обслуживания; – специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	иметь практический опыт: – обслуживания посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд; – принятия предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах; – накрытия и выполнения предварительной сервировки столов; уметь: – организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

	– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис – бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; – выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; – составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; – определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); знать: – цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; – этапы процесса обслуживания; – особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; – специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 3.1 Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания	иметь практический опыт: – принятия предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах; – разносной торговли в залах; уметь: – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис – бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; – выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; – составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; – определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); – выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; знать: – цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; – классификацию услуг общественного питания; – специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания
ПК 4.1 Контролировать	иметь практический опыт: – обслуживания посетителей в организациях питания с простой и

соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд; – сдачи использованной посуды, приборов, столового белья, наличные денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров; уметь: – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис – бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; – определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; – составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; знать: – цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; – классификацию услуг общественного питания; – этапы процесса обслуживания; – особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; – специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 5.1 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	иметь практический опыт: – обслуживания посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд; – принятия предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах; – разносной торговли в залах; – накрытия и выполнения предварительной сервировки столов; – замены скатерти и салфеток по мере их загрязнения; – уборки столов; – сдачи использованной посуды, приборов, столового белья, наличные денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров; уметь: – обслуживать посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления оплаты на контрольно-кассовом аппарате; – принимать предварительные заказы на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах; – осуществлять разносную торговлю в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах – горячими первыми и вторыми блюдами, молочнокислой продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями;

	– накрывать и выполнять предварительную сервировку столов; заменять скатерти и салфетки по мере их загрязнения; убирать столы; сдавать использованную посуду, приборы, столовое белье, наличные деньги, чеки, талоны, нереализованную продукцию и товары; знать: – правила сервировки столов и обслуживания посетителей при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам; – краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд; – цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и продаваемые товары; – виды, назначение и требования, предъявляемые к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи; – правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря; – порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов;
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	уметь: – использовать нормативные и технологические документы; определять вид, тип и класс организации общественного питания; знать: – основные понятия и нормативную базу товароведения; классификацию организаций общественного питания, их структуру;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	уметь: – идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; – использовать нормативные и технологические документы; составлять и заключать договора на поставку товаров; – контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; – определять вид, тип и класс организации общественного питания; знать: – основные понятия и нормативную базу товароведения; классификацию организаций общественного питания, их структуру; порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; – правила оперативного планирования работы организации; – организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	уметь: – принимать рациональные управленческие решения; – регулировать конфликтные ситуации в организации; знать: – принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, психологические аспекты управления профессиональным поведением

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	уметь: – принимать рациональные управленческие решения; – регулировать конфликтные ситуации в организации; – применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; знать: – цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, – процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; – психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	уметь: – ориентироваться в условиях частой смены технологий обслуживания потребителей организаций общественного питания знать: – технологии обслуживания потребителей организаций общественного питания
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	уметь: – выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; – составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; – определять и анализировать показатели эффективности обслуживания; знать: – характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; – информационное обеспечение услуг общественного питания;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Код проф. компет.	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебн. нагрузка	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Учебная практика, часов	Производственная практика (по профилю специальности), часов
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			
			лекции и часов	в т.ч. практ. занят.	вт.ч. курсовая раб.	Всего, часов	в т.ч. консультации		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1-3, 6, 9, 10, ПК 1.2, 2.2, 3.1, 4.1, 5.1	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих								-
ОК 1-3, 6, 9, 10, ПК 1.2, 2.2, 3.1, 4.1, 5.1	МДК.05.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	182	62	56	-	64	6	-	-
ОК 1-3, 6, 9, 10, ПК 1.2, 2.2, 3.1, 4.1, 5.1	Учебная практика	80	-	-	-	8	8	72	-
	Всего	262	62	56	-	72	14	72	-

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрена)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Характеристика фарфоровой, фаянсовой, керамической, стеклянной, металлической, деревянной посуды: виды, назначение			82	1
Тема 1.1. Посуда	Содержание учебного материала			
	Лекции		12	
	1	Характеристика фарфоровой посуды и керамической посуды		
	2	Характеристика стеклянной посуды и хрустальной посуды		
	3	Характеристика металлической, деревянной, пластмассовой посуды		
	Практические (лабораторные) занятия		12	
	1	Подбор и распределения фарфоровой, фаянсовой, стеклянной посуды		
	2	Закрепление теоретических знаний по видам и назначениям посуды		
	3	Посуда индивидуального и группового назначения		
	Самостоятельная работа обучающихся		20	
1. Заполнение в тетради таблицы «Ассортимент и назначения посуды» 2. Отобрать и сортировать посуды по видам и назначениям				
Тема 1.2. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала			1
	Лекции		12	
	1	Средства информации		
	2	Назначение и принципы составления меню		
	3	Виды меню		
	Практические (лабораторные) занятия		12	
	1	Карта вин. Изучить виды, назначения		
	2	Карта коктейлей ресторана		
	3	Оформление меню и карты вин		
	Самостоятельная работа обучающихся		14	2

	1. Заполнение в тетради таблицы «Ассортимент и назначения карт вин» 2. Отобрать и сортировать посуды по видам и назначениям для карт вин			
Раздел 2. Сервировка столов. Прием, оформление заказа. Встреча и размещение гостей. Виды расчета с посетителями			40	
Тема 2.1. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала			1
	Лекции			
	1	Уборка торговых помещений	12	
	2	Расстановка мебели в залах		
	3	Порядок получения и подготовка посуды, проборов		
	Практические (лабораторные) занятия			
	1	Работа с подносом	16	
	2	Общие правила сервировки стола		
	3	Виды и формы складывания салфеток		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Различные варианты сервировки столов 2. Композиция из цветов		12	2
Раздел 3. Принципы организации обслуживания. Порядок оказания услуг				
			32	
Тема 3.1. Обслуживание потребителей в ресторане	Содержание учебного материала			1
	Лекции			
	1	Основные элементы обслуживания	14	
	2	Встреча и размещение гостей		
	Практические (лабораторные) занятия			
	1	Прием и оформление заказа	6	
	2	Рекомендации по выбору и подачи вин		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Передача заказа на производство 2. Организация процесса обслуживания в зале		12	2
Тема 3.2. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала			2
	Лекции			
	1	Виды приемов и банкетов	12	2
	Практические (лабораторные) занятия			
	1	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	10	

Учебная практика (бармен, официант, буфетчик) Виды работ: Ознакомление с различными видами банкетов, общими правилами и способами обслуживания. Освоение основных этапов обслуживания банкетов за столом с полным обслуживанием официантами и банкетов за столом с частичным обслуживанием официантами Ознакомление с организацией обслуживания различных приемов, общими правилами и способами обслуживания. Ознакомление с особенностями организации, сервировки и обслуживания банкетов по типу «фуршет», «коктейль» Ознакомление с правилами и порядком встречи гостей (в вестибюле, торговом зале, у стола). Правила подхода официанта к столу, подачи меню и карты вин. Оказание помощи в выборе блюд и напитков, предупреждение гостей о сроке приготовления отдельных блюд. Освоение правил рекомендации винно-водочных изделий к заказанным блюдам. Овладение техникой приема заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей, при групповом обслуживании. Проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом. Передача заказа на производство	72	2
Консультации	14	
Всего	262	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по профессиональному модулю

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов: аудиторий. Оборудование и технические средства учебного кабинета (аудитории):

специализированная мебель и системы хранения (доска классная, стол и стул учителя, столы и стулья ученические, шкафы для хранения учебных пособий, системы хранения таблиц и плакатов);

технические средства обучения (рабочее место учителя: компьютер учителя, видеопроектор, экран, лицензионное ПО);

демонстрационные учебно-наглядные пособия (комплект стендов).

3.2 Перечень необходимого программного обеспечения

- Операционная система Microsoft Windows (контракт № 232-АЭФ/2014 от 25.09.2014, корпоративная лицензия);
- Пакет программ Microsoft Office Professional Plus (контракт № 232-АЭФ/2014 от 25.09.2014, корпоративная лицензия);
- 7-zip GNU Lesser General Public License (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- Интернет браузер Google Chrome (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- K-Lite Codec Pack — универсальный набор кодеков (кодировщиков-декодировщиков) и утилит для просмотра и обработки аудио- и видеофайлов (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- WinDjView – программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- Foxit Reader — прикладное программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно).

3.3. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения профессионального модуля

3.3.1. Основная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — М., 2014. — 379 с. — (Серия : Профессиональное образование).— Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/B4DB8291-1EC1-47CC-9BDD-EEA9FBF0C417.

2. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания :

учебное пособие для СПО / С. Б. Жабина. — М., 2015. — 264 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/1EEBFFB6-7F7C-4C06-849F-9A06B13B47B1.

3. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] : учеб. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2014. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>

3.3.2 Дополнительная литература

1. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2014. - Ч. 1. Механическое оборудование. - 680 с. : ил., схем., табл. - Библиогр.: с. 670-671.; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429517>

3.3.3 Периодические издания:

1. Журнал «Вопросы питания»
2. Журнал «Известия ВУЗов.Серия: Пищевая технология»
3. Базы данных компании «Ист Вью» (<http://dlib.eastview.com>).

3.3.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>);
2. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);
3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
6. Образовательный портал "Учеба" (<http://www.ucheba.com/>);
7. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);
8. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);
9. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф/>);
10. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).
11. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);

12. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);
13. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>);
14. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети)

4. Общие требования к организации образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.05, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков профессиональным модулем предусмотрены практические занятия, которые проводятся после изучения соответствующей темы и закрепляются самостоятельной внеаудиторной работой студентов по рекомендуемым преподавателем источникам.

Для развития навыков самостоятельной работы предусмотрена организация самостоятельной работы студентов на занятиях при освоении нового материала посредством работы с законодательными документами, иными нормативно-правовыми актами и учебниками.

При выполнении внеаудиторной самостоятельной работы обучающимся оказываются консультации.

Основными формами самостоятельной работы студентов являются:

1. Конспектирование научной литературы.
2. Подготовка докладов по отдельным темам программы.
3. Анализ специальной литературы (картографический материал).
4. Обзор новейших научных работ (монографий, статей).

Самостоятельная работа студентов организуется с учетом времени изучения той или иной темы по учебному плану. Основной формой контроля самостоятельной работы студентов являются практические/семинарские занятия.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

5.1 Оценочные средства для контроля успеваемости

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ.05 осуществляется преподавателем в процессе освоения материала: опросы в устной и письменной форме, проверка конспектов, выполненных заданий, тестирование, разбор проблемно-ситуационных задач, самостоятельная работа студентов. В качестве форм и методов текущего контроля использованы практические занятия, тестирование и др.

5.1.1. Паспорт фонда оценочных средств

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся иметь практический опыт:	
обслуживания посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд; принятия предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах; разносной торговли в залах; накрытия и выполнения предварительной сервировки столов; замены скатерти и салфеток по мере их загрязнения; уборки столов; сдачи использованной посуды, приборов, столового белья, наличные денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров;	УО, ПРВ
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
– цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; – классификацию услуг общественного питания; – этапы процесса обслуживания; – особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; – специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания.	УО, ПРВ
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
– организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; – подбирать виды оборудования, мебели, посуды,	УО, ПРВ

приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис – бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; – осуществлять расчет с посетителями; – принимать рациональные управленческие решения; – применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; – регулировать конфликтные ситуации в организации; – определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; – выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, – необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; – составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; – определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); – выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;	
Примечание: УО – устный (фронтальный, индивидуальный, комбинированный) опрос; ПРВ – проверка конспектов, выполненных заданий, рефератов, тестирование и т.д.	

5.1.2 Критерии оценки знаний обучающихся в целом по модулю

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения также должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.2 Организовывать	иметь практический опыт:	УО, ПРВ

выполнение заказов потребителей	– обслуживания посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд; уметь: – организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис – бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; – принимать рациональные управленческие решения; – составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; – выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; знать: – цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; – классификацию услуг общественного питания; – этапы процесса обслуживания; – специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания.	
ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	иметь практический опыт: – обслуживания посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд; – принятия предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах; – накрытия и выполнения предварительной сервировки столов; уметь: – организовывать, осуществлять и	УО, ПРВ

	контролировать процесс подготовки к обслуживанию; – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис – бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; – выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; – составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; – определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); знать: – цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; – этапы процесса обслуживания; – особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; – специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания.	
ПК 3.1 Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания	иметь практический опыт: – принятия предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах; – разносной торговли в залах; уметь: – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и	УО, ПРВ

	приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис – бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; – выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; – составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; – определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); – выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; знать: – цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; – классификацию услуг общественного питания; – специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания	
ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	иметь практический опыт: – обслуживания посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд; – сдачи использованной посуды, приборов, столового белья, наличные денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров; уметь: – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис – бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;	УО, ПРВ

	– определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; – составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; знать: – цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; – классификацию услуг общественного питания; – этапы процесса обслуживания; – особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; – специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания.	
ПК 5.1 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	иметь практический опыт: обслуживания посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд; принятия предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах; разносной торговли в залах; накрытия и выполнения предварительной сервировки столов; замены скатерти и салфеток по мере их загрязнения; уборки столов; сдачи использованной посуды, приборов, столового белья, наличные денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров; уметь: обслуживать посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления оплаты на контрольно-кассовом аппарате; принимать предварительные заказы на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах;	УО, ПРВ

	осуществлять разносную торговлю в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах - горячими первыми и вторыми блюдами, молочнокислой продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями; накрывать и выполнять предварительную сервировку столов; заменять скатерти и салфетки по мере их загрязнения; убирать столы; сдавать использованную посуду, приборы, столовое белье, наличные деньги, чеки, талоны, нереализованную продукцию и товары; знать: правила сервировки столов и обслуживания посетителей при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам; краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд; цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и продаваемые товары; виды, назначение и требования, предъявляемые к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи; правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря; порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов;	
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	уметь: использовать нормативные и технологические документы; определять вид, тип и класс организации общественного питания; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; классификацию организаций общественного питания, их структуру;	УО, ПРВ
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать	УО, ПРВ

оценивать их эффективность и качество	дефекты и определять градации качества; использовать нормативные и технологические документы; составлять и заключать договора на поставку товаров; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; классификацию организаций общественного питания, их структуру; порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования	
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	уметь: принимать рациональные управленческие решения; регулировать конфликтные ситуации в организации; знать: принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, психологические аспекты управления профессиональным поведением	УО, ПРВ
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	уметь: принимать рациональные управленческие решения; регулировать конфликтные ситуации в организации; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; знать: цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;	УО, ПРВ

	психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	уметь: ориентироваться в условиях частой смены технологий обслуживания потребителей организаций общественного питания знать: технологии обслуживания потребителей организаций общественного питания	УО, ПРВ
ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	уметь: выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания; знать: характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; информационное обеспечение услуг общественного питания;	УО, ПРВ

5.1.3 Оценочные средства для проведения для текущей аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	2	3	4
1	Устный опрос	Средство проверки знаний, полученных на лекционных и семинарских занятиях по определенному разделу или теме.	Комплект контрольных вопросов, для проведения опроса
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть	Комплект реферативных работ

		исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Комплект тестовых заданий
4	Разноуровневые задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; б) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	Комплект разноуровневых задач и заданий в практическим занятиям
5	Задания для самостоятельной работы	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий

5.1.4 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации.

Вопросы к зачету по профессиональному модулю МДК.05.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»

1. Средства информации: меню, прейскурант блюд, карта вин, назначение, характеристика
2. Виды меню. Оформление меню и прейскурантов
3. Подготовка к обслуживанию потребителей. Способы расстановки мебели
4. Порядок получения и подготовка столовой посуды, приборов, столового белья
5. Сервировка столов. Приемы сервировки и складывания салфеток. Виды сервировок

6. Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа
7. Основные элементы обслуживания в ресторанах
8. Последовательность подачи блюд и напитков. Правила работы с подносом.

Подача буфетной продукции

9. Способы подачи блюд и закусок
10. Правила подачи холодных блюд и закусок
11. Правила подачи горячих закусок
12. Правила подачи супов
13. Правила подачи вторых горячих блюд. Подбор посуды и приборов
14. Правила подачи сладких блюд и фруктов. Подбор посуды и приборов
15. Правила подачи горячих и холодных напитков
16. Некоторые правила этикета и нормы поведения за столом
17. Рекомендации напитков к закускам и блюдам.

6. ОБУЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И СТУДЕНТОВ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Порядок обучения инвалидов и студентов с ограниченными возможностями определен Положением КубГУ «Об обучении студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья».

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрены образовательные технологии, учитывающие особенности и состояние здоровья таких лиц.

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Не предусмотрено.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по профессиональному модулю
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 07 мая 2014 г. № 465 (зарегистрирован в Минюсте России 11.06.2014 № 32672)

В рабочей программе по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих отражены:

1. Цели освоения дисциплины в соответствии с программой профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Цели и задачи изучения модуля связаны с необходимостью формирования общекультурных и профессиональных компетенций.

2. Формируемые компетенции обучающегося в результате освоения профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих по ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

3. Структура и содержание дисциплины:

- объем учебного модуля и виды учебной работы по часам, указана форма контроля по учебному плану;

- содержание разделов дисциплины, тематический план, занятия лекционного типа, практические занятия, самостоятельная работа;

- форма текущего контроля и промежуточная аттестация. Итоговый контроль установлен в форме квалификационного экзамена.

4. Образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебной работы.

5. Оценочные средства текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации. Указаны темы рефератов, вопросы и задания для проведения текущего контроля.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины; перечень основной, дополнительной литературы, программного обеспечения.

7. Методические указания и материалы по видам занятий.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины, которое способствует проведению всех видов учебной работы.

Все разделы рабочей программы по профессиональному модулю направлены на формирование знаний и умений, в полной мере отвечают требованиям к результатам освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО. Каждый раздел программы раскрывает рассматриваемые вопросы в логической последовательности, определяемой закономерностями обучения студентов.

Заключение:

Программа может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

РЕЦЕНЗЕНТ:

ООО «ВЕСНА»

Директор ресторана «ЧО-ЧО»



К.В. Мусаев

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по профессиональному модулю
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

В рабочей программе отражены:

1. Цели освоения дисциплины в соответствии с программой профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Кроме того, цели и задачи изучения модуля соотнесены с необходимостью формирования общекультурных и профессиональных компетенций.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих по ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

3. Структура и содержание дисциплины:

- объём учебного модуля и виды учебной работы по часам, указана форма контроля по учебному плану;
- содержание разделов дисциплины, тематический план, занятия лекционного типа, практические занятия, самостоятельная работа;
- форма текущего контроля и промежуточная аттестация. Итоговый контроль установлен в форме квалификационного экзамена.

4. Образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебной работы.

5. Оценочные средства текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих указаны темы рефератов, вопросы и задания для проведения текущего контроля.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины; перечень основной, дополнительной литературы, программного обеспечения, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», информационно-справочные системы («Консультант плюс», СПС «Гарант»).

7. Методические указания и материалы по видам занятий.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины, которое способствует проведению всех видов учебной работы.

РЕЦЕНЗЕНТ:

Руководитель КСП КУБГУ



М.А. Шудренко