

Аттуашизировано;  
Зам. директора по УВР  
Ушаков А.А. Ушаков  
пр. № 21899 от 02.09.15г

Аттуашизировано;  
Зам. директора по УВР  
Ушаков А.А. Ушаков  
пр. № 22299 от 31.08.16г

Аттуашизировано;  
Зам. директора по УВР  
Ушаков А.А. Ушаков  
пр. № 23499 от 30.08.17г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ02. Организация обслуживания в организациях  
общественного питания\***

\*вариативная часть

2014 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности: **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Уфимский торгово-экономический колледж»

Составитель:

Латыпова Л.З преподаватель высшей категории ГБОУ СПО «Уфимский торгово-экономический колледж»

Насибуллина Д.Р. преподаватель ГБОУ СПО «Уфимский торгово-экономический колледж»

Заключение Республиканского экспертного совета по профессиональному образованию при ГБОУ РУМНЦ МО РБ Секция среднего профессионального образования протокол № 05/11 от 24.08.2011г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31
6.ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Организация обслуживания в организациях общественного питания

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация обслуживания в организациях общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по программе «Официант» на базе среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

**иметь практический опыт:**

- ✓ организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- ✓ управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- ✓ определения потребностей в управлении трудовыми ресурсами, необходимых для обслуживания;

- ✓ выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- ✓ анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.

### Обязательная часть

#### **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 представлять предложения по повышению качества обслуживания;

#### **знать:**

- ✓ цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
- ✓ классификацию услуг общественного питания;
- ✓ этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

- ✓ специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- ✓ характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- ✓ цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
- ✓ психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
- ✓ требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания;
- ✓ информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- ✓ показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- ✓ критерии и показатели качества.

### **Вариативная часть**

#### ***В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:***

- ✓ использовать психогеометрическое исследование личности;
- ✓ соблюдать этические нормы во взаимоотношениях с клиентами при обслуживании;
- ✓ проводить социометрическое исследование группы;
- ✓ строить модели стрессовой реакции;
- ✓ разрабатывать предложения по преодолению стресса;
- ✓ определять причины формирования неформальных групп в организации;
- ✓ разрабатывать сценарии привлечения неформальной группы на сторону формальной;
- ✓ анализировать внешнюю и внутреннюю среду организации общественного питания;
- ✓ анализировать социальную и ролевую структуры группы;
- ✓ строить Деревоцелей организации.
- ✓ осуществлять подбор посуды и барного стекла учитывая особенности обслуживания в ресторанах разной категории, тематических и национальных ресторанах.
- ✓ обеспечить эффективную работу зала по обслуживанию гостей.

- ✓ консультировать гостей о правильном сочетании различных блюд и напитков.
- ✓ проводить контроль обслуживания, используя различные методы.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- ✓ Психологическую характеристику темперамента личности;
- ✓ Роли и виды взаимоотношений;
- ✓ Критерии взаимоотношений в коллективе;
- ✓ Способы воздействия, реализуемые в стихийных группах;
- ✓ Лидерство и руководство в малых группах. Стили лидерства.;
- ✓ Понятие и виды стресса;
- ✓ Пути выхода из стрессовых ситуаций;
- ✓ Сущность ситуационного анализа сильных и слабых сторон предприятия;
- ✓ Понятие делегирования полномочий;
- ✓ технику делегирования;
- ✓ Основные качества и авторитет менеджера;
- ✓ Ограничения менеджера;
- ✓ Сущность, содержание и виды кадровой политики;
- ✓ Особенности формирования различных моделей управления персоналом в организации;
- ✓ Сущность взаимосвязи стратегии управления персоналом со стратегией развития бизнеса;
- ✓ Власть, виды власти, виды влияния.
- ✓ Новинки ресторанной посуды, ассортимент барного стекла.
- ✓ Требования к подготовке рабочего места бармена, официанта, администратора.
- ✓ Особенности подачи блюд национальной кухни народов мира.
- ✓ Сочетание различных блюд и напитков.
- ✓ Функции качества обслуживания, типологию элементов обслуживания.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **1233 (273)\*** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –

**945(672+273 \*вариатив)** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося-

– **630 (448 + 182 \*вариатив)** часов;

самостоятельной работы обучающегося –

**315 (224 +91\*вариатив)** часов;

производственной практики – **288** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.



### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	вт.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	вт.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	вт.ч., курсовая работа (проект), час.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1 – 3 ОК 6 ОК 7 ОК 10 ПК 2.1 – 2.6	Раздел 1. Особенности процесса обслуживания в организациях общественного питания*	471(321+150 вариатив)	314(214+100 вариатив)	182(124+58 вариатив)	20	157(107 +50 вариатив)	10		-
ОК 1 – 3 ОК 6 ОК 7 ОК 10 ПК 2.1 – 2.6	Раздел 2. Психологические аспекты управления профессиональным поведением*	147 (117 +30вариатив)	98(78 +20 вариатив)	46 (36+ 10вариатив)		49 (39+10 вариатив)		-	-
ОК 1 – 3 ОК 6 ОК 7 ОК 10 ПК 2.1 – 2.6	Раздел 3. Основные функции менеджмента и управления коллективом в организациях общественного питания*	327(234 +93 вариатив)	218(156+62 вариатив)	106 (74 +32 вариатив)	20	109( 78 +31 вариатив)	10		
ОК 1 – 3 ОК 6 ОК 7 ОК 10 ПК 2.1 – 2.6	Производственная практика (по профилю специальности), часов	<b>288</b>							<b>288</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1233</b>	<b>630</b>	314	40	<b>315</b>	20	<b>288</b>	

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ02. Организация обслуживания в организациях 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) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1 Особенности процесса обслуживания в организациях общественного питания		471	
МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания		314(214+100 <i>вариатив</i> )	
Тема 1.1. Характеристика ПОП. Торговые и производственные помещения в организациях общественного питания.	<b>Содержание</b>	30(28+2 <i>вариатив</i> )	
	1. Цели, задачи, средства процесса обслуживания в организациях О.П. Типы предприятий общественного питания.		1
	2. Классификация ПОП. Классификация услуг общественного питания. ГОСТ Р-50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания». Специальные виды услуг.		
	3. Формы и методы обслуживания в организациях общественного питания.		2
	4. Характеристика производственные помещения ПОП.		2
	5. Виды торговых помещений, характеристика. Интерьер, оборудование зала. Зоны зала обслуживания.		

6.	Организация работы буфетов, баров.		3
7.	Сервизная, моечная посуды, бельевая и гладильная.		3
8.	Виды и назначения столовой посуды и приборов. Отличительные особенности. Новинки посуды для ресторанов.		
9.	Характеристика фарфоровой и фаянсовой посуды. Виды, назначение.		
10.	Характеристика металлической посуды.		
11.	Столовые приборы, используемые в организациях ОП: - основные и вспомогательные: виды, основные характеристики, назначение. Требования к основным и вспомогательным приборам.		
12.	Характеристика деревянной, пластиковой посуды. Использование в организациях общественного питания.		
13.	Хрустальная посуда. Виды, назначение.		
14.	<i>Характеристика ассортимента барного стекла.</i>		
15.	Столовое бельё, используемое в организациях ОП: виды, размеры, назначение. Требования к столовому белью.		
<b>Практические занятия:</b>		<b>32(18+14)вариантив)</b>	
1-2	<i>Экскурсии в ресторан, кафе, бар г. Уфы с целью ознакомления с организацией работы, определения типа ПОП, ознакомление с помещениями и оборудованием ресторанов, баров. Оформление отчёта по экскурсии с фотографиями ресторанов, кафе, баров.</i>		
3	<i>Составление журнала учёта посуды, приборов, выдаваемых под отчёт работникам предприятия. Произвести подсчет посуды в учебном баре.</i>		
4	Составление схем вариантов размещения обеденных столов в зале организаций ОП (вдоль стен, в нишах, линейное, островное).		
5	Решение ситуаций по бою, утрате, порче посуды на предприятиях общественного питания.		
6.	Ознакомление с ассортиментом столовой посуды. Идентификация фарфоровой, фаянсовой посуды.		
7.	Идентификация металлической посуды.		
8.	Идентификация посуды из хрусталя.		
9.	Ознакомление с ассортиментом столовых приборов. Идентификация столовых приборов.		
10.	<i>Идентификация барного стекла.</i>		
11.	Ознакомление с ассортиментом посуды из дерева, пластика. Идентификация деревянной, пластиковой посуды.		

	12.	<i>Семинар на тему: «Подбор посуды для ресторанов». Новинки посуды для баров и ресторанов, посуда для национальных, тематических ресторанов.</i>		
	13.	Решение ситуаций по определению категории ПОП пользуясь ГОСТом Р-50762-2007		
	14.	Разработать схему размещения различных групп помещений в организациях питания.		
	15.	<i>Семинар на тему: подбор и использование обеденных скатертей, наперонов, банкетных скатертей.</i>		
	16.	<i>Просмотр видеоматериала по организации работы баров, буфетов.</i>		
<b>Тема 1.2. Основные этапы обслуживания в организациях общественного питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>42(28+14вариантив)</b>	
	1.	Требования к обслуживающему персоналу: внешний вид, форменная одежда, манера общения с потребителями в организациях общественного питания. Требования, предъявляемые к официанту, бармену.		1
	2.	Правила этикета по обслуживанию гостей.		
	3.	Обязанности метрдотеля, администратора, менеджера по общепиту.		
	4.	Характеристика этапов обслуживания: подготовительный, основной, заключительный. Особенности подготовки и обслуживания в организациях питания различных типов.		1
	5.	Предварительный этап обслуживания. Подготовка зала к обслуживанию. Разграничение обязанностей обслуживающего персонала в подготовке зала к работе.		2
	6.	<i>Подготовка рабочего места бармена. Изучение барного оборудования: кофемашина, соковыжималка, льдогенератор, охлаждаемые витрины, пивные башни. Графики технического обслуживания оборудования.</i>		
	7.	<i>Порядок оформления заказа сырья для бара на склад, правила приемки товаров со склада в бар. Правила хранения сырья в баре. Заполнение стоп-листа.</i>		2
	8.	Подготовка барной посуды. Способы и правила натирки барного стекла.		2
	9.	<i>Заполнение витрин бара, правила выкладки товаров. Соблюдение товарного соседства в холодильниках. Соблюдение требований маркетинговых партнеров. Заполнение чек-листа.</i>		2
	10.	Подготовка рабочего места официанта. Расстановка мебели в зале, виды расстановки. Накрытие столов скатертями. Приемы складывания полотняных салфеток.		2
11.	Подготовка посуды и приборов. Правила получения с сервизной. Способы натирки посуды и приборов. Подготовка меню, папок счетов к открытию зала. Создание			

	необходимого для бесперебойной работы запаса салфеток, приборов, пепельниц.		
12.	Предварительная сервировка столов: завтрак, обед, ужин. Заполнение чек-листа.		
13.	<i>Проверка выхода на работу персонала ресторана, бара. Подготовка кассы к работе. Подсчет посуды. Порядок определения необходимого количества посуды для работы в зале, получение посуды для проведения банкетов. Проверка чек-листов обслуживающего персонала.</i>		
14.	<i>Правила работы на кассе.</i>		
15.	Основной этап обслуживания в зале. Меню, виды и назначение. Выбор информационного обеспечения услуг: меню, рекламные носители.		
16.	Принципы составления меню, ассортиментный перечень.		
17.	<i>Встреча и размещение потребителей в зале. Правила подачи меню.</i>		
18.	Прием заказа от потребителей в зале. Заполнение блокнота официанта.		
19.	Выполнение заказа. Основные правила и порядок подачи блюд. Выполнение исполнительной сервировки стола.		
20.	Уборка и замена использованных тарелок, приборов и скатертей. Расчет с посетителями. Требования к проведению расчета с посетителями.		
21.	<i>Заключительный этап обслуживания в зале. Прощание с гостями. Уборка со столов. Оформление заявки на склад необходимого запаса инвентаря на следующий день. Подготовка посуды и приборов на утро следующего дня. Промывка барного оборудования.</i>		
<b>Практические занятия:</b>		<b>50(44+6вариантов)</b>	
1-2	<i>Экскурсия в ресторан с целью ознакомления организации проведения обслуживания посетителей в зале. Составление отчёта об экскурсии.</i>		
3.	Решение ситуаций связанных с требованиями к обслуживающему персоналу.		
4.	Разработка должностных обязанностей персонала.		
5.	Просмотр и обсуждение видеоматериалов по обслуживанию гостей в зале.		
6.	<i>Заполнение бланков заказа товара на склад. Осуществление приемки товара по количеству и качеству согласно накладной со склада. Решение ситуаций связанных с не правильным хранением сырья. Порядок списания продуктов.</i>		
7.	Разработка схем расстановки мебели в зале.		
8.	Накрывание столов скатертями тремя видами: книжкой, скольжением, с воздушной подушкой. Приёмы складывания скатертей. Складывание салфеток сложными и простыми формами.		
9.	Натирка и полирование столовой посуды из фарфора, фаянса, стекла, хрусталя, металла, применяемые в организациях ОП.		

	10.	Перенос полированной посуды к столикам для сервирования. Способы складывания полированной посуды. Перенос приборов для сервировки столов.		
	11.	Идентификация основных приборов. Правила полирования. Выполнение тестов по подбору посуды и приборов.		
	12.	<i>Произвести расчет необходимого количества посуды для проведения банкета с заданным меню. Оформить заявку на посуду.</i>		
	13.	<i>Заполнение журнала учета посуды. Произвести прием посуды со склада. Перемещение посуды из бара в бар.</i>		
	14.	Оформить заявку продуктов на склад для бара. Произвести приемку товара со склада. Оформить заявку на инвентарь для работы в зале.		
	15.	Разработка меню ресторана, карты бара.		
	16.	Разработка меню для учебных заведений, заводских столовых, лечебных учреждений.		
	17.	Разработка дополнительного меню: детское, диетическое, вегетарианское, постное.		
	18.	Выбрать и оформить необходимые информационные ресурсы (меню, рекламные буклеты, визитки, объявления и т.д. для ПОП различных типов.		
	19.	Принять и оформить заказ на проведение банкета.		
	20.	Выполнение предварительной сервировки стола на завтрак, обед, удин.		
	21.	Выполнение исполнительной сервировки стола по заказу.		
	22.	Показать порядок и правила подачи блюд по заказу.		
	23.	Выполнить замену грязной посуды, приборов, скатертей.		
	24.	Осуществить расчет с посетителями по заказу.		
	25.	<i>Разработать чек-лист для работы бармена, официанта, администратора.</i>		
<b>Тема 1.3</b> Методы и приемы подачи блюд и напитков.	<b>Содержание</b>		<b>22(14+8вариант ив)</b>	1
	1.	<i>Получение буфетной продукции.</i>		2
	2.	Техника подачи холодных, горячих закусок, холодных блюд.		2
	3.	Техника подачи супов и вторых блюд.		3
	4.	Техника подачи десертов, фруктов.		
	5.	<i>Особенности подачи блюд национальной кухни народов мира.</i>		
	6.	<i>Характеристика алкогольных напитков, сочетание с безалкогольными напитками, различными блюдами.</i>		
	7.	Правила предложения алкогольных напитков.		
	8.	Техника подачи безалкогольных напитков.		
	9.	Техника подачи алкогольных напитков.		3
	10.	Характеристика русского, французского, английского способа подачи блюд.		

	11.	<i>Шоу-подача блюд и напитков: транширование, фламбирование, приготовление фондю.</i>		
	<b>Практические занятия</b>		<b>32(24+8вариантов)</b>	
	1.	Овладение техникой подачи холодных, горячих закусок, холодных блюд		
	2.	Овладение техникой подачи супов и вторых блюд.		
	3.	Овладение техникой подачи десертов, фруктов		
	4.	Овладение техникой подачи безалкогольных напитков.		
	5.	Овладение техникой подачи алкогольных напитков.		
	6.	<i>Просмотр и обсуждение видеоматериалов по правилам подачи блюд.</i>		
	7.	Овладение приемами подачи блюд русским, английским, французским методом. Подбор посуды, вспомогательных приборов для работы этими методами.		
	8.	<i>Просмотр фильмов об этикете за столом. Правильно подаем, правильно едим.</i>		
	9.	<i>Урок тренинг для официантов: правильная подача меню, общение с гостями, предложение фирменных блюд, напитков, принятие заказа, его исполнение.</i>		
	10.	Приготовление горячих напитков.		
	11.	Приготовление безалкогольных коктейлей.		
	12.	<i>Тренинг по подаче блюд японской, итальянской кухни.</i>		
	13.	<i>Приготовление фондю.</i>		
	14.	<i>Семинар на тему «Техника подачи блюд, наиболее часто используемая в ресторанах в настоящее время»</i>		
	15.	<i>Ролевая игра «Подача блюд»</i>		
	-			
	16.			
<b>Тема 1.4</b> Обслуживание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживания.	<b>Содержание</b>		<b>22(16+6 вариатив)</b>	
	1.	Виды банкетов, порядок их обслуживания. Особенности приема заказа на проведение банкета.		1
	2.	Проведение банкета с полным или частичным обслуживанием официантами. Дипломатический прием.		
	3.	Организация и проведение банкета-фуршет, банкета-коктейль.		2
	4.	Организация и проведение банкета-чай, кофе-брейк.		2
	5.	<i>Обслуживание свадебного банкета, проведение праздничных и тематических вечеров. Особенности проведения корпоративных мероприятий.</i>		
	6.	<i>Обслуживание участников съездов, конгрессов, совещаний.</i>		3
	7.	<i>Особенности обслуживания в гостиницах. Организация обслуживания завтраков: континентальный, расширенный, американский, завтрак с шампанским или</i>		

	<i>дипломатический завтрак, поздний завтрак или ланч.</i>		
8.	Особенности обслуживания групп туристов. Особенности обслуживания в номерах.		
9.	Экспресс-методы обслуживания: экспресс-зал, экспресс-стол, шведский стол.		
10.	Характеристика методов обслуживания: а ля карт, а парт, табльдот.		
11.	Особенности организации питания через раздачу. Правила работы на раздаче и в зале.		
<b>Практические занятия:</b>		<b>40(28+12вариант)</b>	
1	Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом на банкет и установленными требованиями.		
2	<i>Ролевая игра: «Проведение менеджером тренинга с официантами и барменами в ресторане перед началом проведения обслуживания»</i>		
3.	Составить меню для проведения банкет-фуршет, банкет-коктейль, кофе-брейк.		
4-5.	Организовать и провести банкет-чай.		
6.	Произвести сервировку столов на банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай, кофе-брейк.		
7.	<i>Тренинг по проведению дипломатического приема.</i>		
8.	Составить меню для проведения свадебного, новогоднего банкета, дня влюбленных, хэлуина, масленицы.		
9.	Сервировка праздничных столов: свадьба, новый год, детский праздник.		
10.	Сервировка праздничных столов: день святого Валентина, масленица, хэлуин.		
11.	Составить меню завтраков: континентальный, расширенный, американский, завтрак с шампанским или дипломатический завтрак, поздний завтрак или ланч.		
12-13.	Организовать обслуживание группы туристов используя различные экспресс-методы обслуживания.		
14.	<i>Семинар на тему: виды национальных завтраков, их особенности.</i>		
15-16.	Организовать и провести обслуживание участников съезда «Зеленая планета», конгресса по развитию инвестиций в нашем регионе, совещания по борьбе с наркотиками. Разработать план проведения мероприятий, разработать меню, подобрать посуду, подготовить персонал.		
17.	<i>Семинар на тему: эффективное использование методов обслуживания а ля карт, а парт, табльдот.</i>		
18.	Разработать возможные схему расстановки мебели при проведении различных видов банкетов.		
19.	<i>Просмотр и обсуждение видеоматериала о проведении различных видов</i>		



		<i>обслуживания.</i>		
	20.	<i>Семинар на тему: пути повышения эффективности обслуживания при проведении различных видов обслуживания.</i>		
<b>Тема 1.5</b> Критерии и показатели качества обслуживания	<b>Содержание</b>		<b>16(4+12вариант ив)</b>	2
	1.	<i>Функция качества обслуживания. Поведение гостя в процессе выбора и получения услуги.</i>		
	2.	<i>Типология элементов обслуживания. Восприятие и оценка гостем качества обслуживания.</i>		
	3.	<i>Показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторная посещаемость) и их определение.</i>		
	4.	<i>Основные критерии и показатели качества. Внутрикorporативные стандарты работы.</i>		
	5.	<i>Методы контроля качества. Методы личного наблюдения работы персонала, «тайный покупатель», анализ отчета личных продаж, анализ записей в книге отзывов и предложений.</i>		
	6.	<i>Использование системы КТУ в оценке работников зала в целях повышения качества обслуживания потребителей. Система поощрений и взысканий за выполнение стандартов работы.</i>		
	7.	<i>Обучение персонала по стандартам работы. Аттестация персонала, Ротация кадров.</i>		
	8.	<i>Пути повышения качества обслуживания. Мотивация персонала.</i>		
	<b>Практические занятия:</b>		<b>28(10+18вариант ив)</b>	
	1.	<i>Описать схему поведение гостя в процессе выбора и получения услуги на примере конкретного ПОП.</i>		
	2.	<i>Описать процесс формирования гостем оценки качества на примере конкретного ПОП, какие факторы влияют на формирование оценки качества.</i>		
	3.	<i>Изучение отчетов прибыли, рентабельности предприятия.</i>		
	4.	<i>Изучение внутрикorporативных стандартов работы конкретных ПОП.</i>		
	5.	<i>Разработка стандартов работы.</i>		
	6.	<i>Изучение методов работы «тайный покупатель», постановка целей, сбор и анализ информации. Подведение итогов.</i>		
	7.	<i>Изучение отчета о личных продажах официантов на предмет продвижение новых блюд меню, эффективности проведения акций по повышению покупательского спроса.</i>		
	8.	<i>Ролевая игра «Тайный покупатель»</i>		
9.	<i>Разработка итраф-листа, листа поощрений персонала.</i>			

	10.	<i>Разработка стандартов работы для официантов.</i>		
	11.	<i>Разработка стандартов работы для барменов.</i>		
	12.	<i>Разработка стандартов работы для администраторов.</i>		
	13.	<i>Ролевая игра «Тренинг по работе для персонала»</i>		
	14.	<i>Составление плана мероприятий для повышения качества обслуживания.</i>		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1:</b>				
		<p>1. Подготовка доклада с презентацией «Особенности стилей залов ресторанов Европы (барокко, рококо, кантри, классика)».</p> <p>2. Исследовательская работа по гостиницам г. Уфы «Организация обслуживания иностранных гостей. (Шведский стол).»</p> <p>3. Составление отчёта об экскурсии в ресторан с целью ознакомления с видами помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания.</p> <p>3. Посещение организации ОП с целью изучения инновационного оборудования для торговых залов.</p> <p>4. Подготовка рефератов, фотоальбомов по темам: «История появления столовых посуды, приборов, белья»</p> <p>5. Построение четкого алгоритма подачи блюд и напитков соответствии с принятым заказом.</p> <p>6. Составление конспекта «Новые направления развития общественного питания - рост предприятий, расположенных в гостиницах, аэропортах, на железнодорожных вокзалах</p> <p>7. Описание кейтеринга, как вида обслуживания банкетов, праздничных вечеров и других мероприятий.</p> <p>8. Разработка мероприятий по повышению качества обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>9. Исследовательская работа по выявлению демократических ресторанов в городе Уфе.</p> <p>11. Работа с нормативной документацией. Описание квалификационных требований для менеджеров, официантов, барменов организаций общественного питания.</p> <p>12. Составление отчета по проведенной исследовательской работы в ресторанах г. Уфы с целью выявления их сильных и слабых сторон; выявление наиболее конкурентоспособных организаций ОП.</p>	<b>157(107+50вариантив)</b>	

### Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе

1. Выбор темы и определение ее актуальности.
2. Порядок оформления курсовой работы.
3. Содержание разделов и их структура.
4. Индивидуальные консультации по аналогичным темам.
5. Индивидуальные консультации по аналогичным темам.
6. Индивидуальные консультации по аналогичным темам.
7. Индивидуальные консультации по аналогичным темам.
8. Индивидуальные консультации по аналогичным темам.
9. Индивидуальные консультации по аналогичным темам.
10. Индивидуальные консультации по аналогичным темам.

10

#### ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

Примерная тематика включает название темы и ситуацию, определяющую специфику выполнения практической части

1. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами в детском кафе.  
*Ситуация:* Празднуется День рождения ребенка с организацией десертного фондю в детском кафе на 50 мест. Количество обслуживаемых – 22 человека.
2. Организация детского воскресного бранча в ресторане высшего класса.  
*Ситуация:* заказ на 36 человек.
3. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами (прием-обед).  
*Ситуация:* заказ на 72 персоны. Банкет дается в честь делегации из Англии, исполнитель услуги – ресторан высшего класса на 80 мест с русской кухней.
4. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.  
*Ситуация:* банкет заказан по случаю празднования Дня урожая на 78 человек в ресторане 1-го класса на 90 мест с русской кухней.
5. Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием.  
*Ситуация:* банкет заказан на 82 человека по случаю проведения праздника «День охотника» в загородном ресторане на 90 мест.
6. Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.

*Ситуация:* банкет заказан на 54 человека, посвящен празднованию Дня Победы в ресторане высшего класса.

7. Организация обслуживания банкета «Золотая свадьба»

*Ситуация:* заказ на 72 человека в ресторане люкс на 80 мест.

8. Банкет за столом с полным обслуживанием по типу «кофе в гостиной».

*Ситуация:* заказ на 24 персоны по случаю приезда правительственной делегации из Франции в ресторане высшего класса на 100 мест.

9. Организация обслуживания приема-фуршета.

*Ситуация:* получен заказ на 120 (150, 180, 220) человек по случаю презентации фирмы в ресторане люкс.

10. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.

*Ситуация:* заказ на 42 персоны. Банкет в ресторане при пятизвездочном отеле посвящен приезду театральных работников из Франции.

11. Организация обслуживания дипломатического приема.

*Ситуация:* заказ на 32 персоны по случаю приезда высокого гостя из Осетии с приготовлением блюд способом «барбекю»

12. Организация банкета за столом с полным обслуживанием.

*Ситуация:* заказ на 64 персоны по случаю подписания договора между Россией и Узбекистаном в ресторане класса «люкс»

13. Организация комбинированного приема с коктейль-фуршет.

*Ситуация:* заказ на 600 человек в ресторане высшего класса.

14. Организация обслуживания туристов из Испании.

*Ситуация:* ресторан высшего класса на 110 мест при четырехзвездочном отеле.

15. Обслуживание в ресторане европейской кухни.

*Ситуация:* количество мест – 108, организация работы Рум-Сервис.

16. Организация обслуживания банкета по случаю празднования юбилея Музыкального театра.

*Ситуация:* заказ на 28 персон в ресторане высшего класса.

17. Организация банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.

*Ситуация:* заказ на 30, 40, 50, 60, 80 и 100 человек в ресторане I класса или кафе. Банкет по случаю бракосочетания.

18. Организация банкета в ресторане по случаю празднования серебряной свадьбы.

*Ситуация:* заказ на 50 человек в ресторане высшего класса с тематическим столом «Серебряная

свадьба».

19. Организация обслуживания тематического вечера «Русская зима»  
*Ситуация:* заказ на 48, 74, 86 человек в ресторане при четырехзвездочном отеле с музыкально-фольклорной программой.
20. Организация обслуживания тематического мероприятия «Праздник Нептуна» на палубе теплохода»  
*Ситуация:* заказ на Шведский стол на 50 человек.
21. Организация банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.  
*Ситуация:* заказ на 30 персон по случаю Дня рождения в ресторане 1-го класса.
22. Организация обслуживания праздничного ужина в десерт-баре ресторана.  
*Ситуация:* заказ на банкет по случаю чествования юбиляра. Количество участников банкета 60, 70, 90 человек.
23. Организация обслуживания банкета-чая в ресторане 1-го класса.  
*Ситуация:* заказ на 12 персон в честь празднования «8 Марта»
24. Организация обслуживания тематического вечера в артистическом кафе.  
*Ситуация:* заказ на 32 человека. Вечер посвящен встрече с музыкальной группой.
25. Организация Дня кавказской кухни со шведским столом (обед).  
*Ситуация:* заказ на 70 человек в ресторане высшего класса.
26. Организация обслуживания банкета-коктейля в баре высшего класса.  
*Ситуация:* заказ на 28 мест.
27. Организация обслуживания в диско-баре «Звездное небо».  
*Ситуация:* заказ на 100 мест.
28. Организация обслуживания в кофейне.  
*Ситуация:* проведение дегустации горячих напитков на основе кофе, количество мест в кофейне – 40.
29. Организация работы винного бара в ресторане итальянской кухни.  
*Ситуация:* количество мест - 32
30. Организация обслуживания в кафе кондитерской.  
*Ситуация:* проведение детского Дня рождения с музыкально-развлекательной программой, количество мест – 20.

<b>Раздел ПМ 2. Психологические аспекты управления профессиональным поведением</b>		<b>147(117 +30вариатив)</b>			
<b>МДК 2. Психология и этика профессиональной деятельности</b>		<b>98(78 +20вариатив)</b>			
<b>Тема 2.1. Психологические свойства личности</b>	<b>Содержание</b>		<b>10 (8+2вариатив)</b>	1	
	1	Значение свойств личности, их влияние на поведение в профессиональной деятельности.			
	2	Структура и особенности потребностей личности.			1
	3	<i>Психологическая характеристика темперамента личности. Значение. Четыре типа ВНД, четыре типа темперамента: сангвиник, холерик, флегматик, меланхолик.</i>			2
	4	Особенности характеров. Их совместимость. Значение.			3
	5	Проявление особенностей личности в поведении и профессиональной деятельности.			3
	<b>Практические занятия:</b>		<b>16 (14+2вариатив )</b>		
	1-3 Диагностика личности в группе по А.Леонгарду, с использованием персональных компьютеров: «Выявление типов характера и их совместимость»				
	4-5 Освоение приемами тестирования группы: выявление темперамента.				
	6 <i>Психогеометрическое исследование личности</i>				
6-8 Решение ситуационных задач по проблеме поведения работников в профессиональной деятельности.					
<b>Тема 2.2. Психология труда в профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание</b>		<b>22 (20+2вариатив )</b>	1	
	1.	Психологические аспекты управления профессиональным поведением. Природа межличностных отношений. Связь между общественными и межличностными отношениями.			
	2	<i>Роли взаимоотношений. Виды взаимоотношений: отношения знакомства, приятельские, товарищеские, дружеские, родственные, деструктивные. Критерии взаимоотношений.</i>			1
	3	Социально- ролевое общение, функции, виды и средства общения. Принципы ведения партнерской беседы.			2

	4	Психология процесса обслуживания. Психологические требования к обслуживающему персоналу и его деятельности.		2	
	5-9	Профессиональная этика сферы обслуживания. Этика взаимоотношений с клиентами.		2	
	10-11	Особенности речевого этикета. Культура обслуживания.		2	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>10 (8+2вариатив)</b>		
	1-2	Деловая игра: «Проведение делового совещания в организации»			
	3	Трансакционный анализ группы			
4	<i>Тренинг по соблюдению этических норм во взаимоотношениях с клиентами при обслуживании.</i>				
5	Решение практических ситуаций				
<b>Тема 2.3.</b> Психология коллектива и руководства	<b>Содержание</b>		<b>20 (14+6 вариатив)</b>		
	1	Образование и развитие малой группы. Стадии развития малой группы. Групповая сплоченность. Классификация малых групп. Взаимодействие в группе.			1
	2	Формальные и неформальные группы. Психологическая характеристика взаимоотношений в малой группе.			
	3	<i>Способы воздействия, реализуемые в стихийных группах. Феномен группового давления. Конформность.</i>			1
	4	<i>Лидерство и руководство в малых группах. Стили лидерства.</i>			1
	5	Виды конфликтов в коллективе. Причины возникновения конфликтов.			2
	6	Методы регулирования конфликтных ситуаций в организации.			2
	7	Стратегии поведения при конфликте. Критерии конструктивного разрешения конфликта.			3
	8	<i>Понятие стресса. Виды стресса, значение. Пути выхода из стрессовых ситуаций.</i>			2
	9	Психологические факторы охраны труда. Психодиагностика в обеспечении эффективности труда.			3
	10	Психология профессий в общественном питании. Значение психодиагностики.	3		
	<b>Практические занятия:</b>		<b>20 (14+6 вариатив)</b>		
	1	Тренинг по преодолению конфликтов в группе. Тест: «Выявление конфликтной личности».			
	2	Тренинг по овладению навыками психодиагностики для обеспечения эффективности труда.			
		3	Проведение тестирования на выявление неформальных групп.		

	4-6	Проведение диагностики психологии малой группы. Анонимное социометрическое исследование учебной группы: а) неформальной структуры; б) межгрупповых связей.		
	7-10	Анализ причин сложившейся структуры коллектива учебной группы. Решение практических ситуаций по особенностям отношений.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2</b>			<b>49(39+10 вариатив)</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление прогноза поведения своих друзей в соответствии с характеристикой институтов социализации.</li> <li>2. Выявление проблемы социализации учебной группы и составление рекомендаций по её социализации.</li> <li>3. Анализ трёх направлений обучения социальной психологии (бихевиоризм, психоанализ, когнитивизм).</li> <li>4. Составление схемы межличностных и общественных отношений.</li> <li>5. Анализ взаимоотношений в группе.</li> <li>6. Подготовка к семинару: «Барьеры эффективного общения и их преодоление».</li> <li>7. Составление схемы причин возникновения конфликтов.</li> <li>8. Разработка предложений по предотвращению конфликтных ситуаций в организации общественного питания.</li> <li>9. Построение модели стрессовой реакции.</li> <li>10. Разработка предложений по преодолению стресса.</li> <li>11. Описание причин формирования неформальных групп в организации.</li> <li>12. Разработка сценария привлечения неформальной группы на сторону формальной.</li> <li>13. Подготовить видео презентацию «Профессиональная этика с учетом менталитета различных стран»</li> </ol>				
<b>Раздел ПМ 3. Основные функции менеджмента и управления коллективом в организациях</b>			<b>327(234+93 вариатив)</b>	
<b>МДК 3. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания</b>			<b>218(156 +62 вариатив)</b>	
<b>Тема 3.1.</b>	<b>Содержание</b>			1



Элементы системы управления	1	Цели, задачи, категории, виды и психология современного менеджмента.	<b>32(14+18 вариатив)</b>	
	2	Уровни управления. Зарубежный опыт управления		1
	3	Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.		2
	4	Управленческий цикл менеджмента. Взаимосвязь основных функций менеджмента: планирование, организация, мотивация, контроль.		2
	5-7	<i>Сущность текущего и стратегического планирования. Принципы и требования. Основные этапы стратегического планирования.</i>		3
	8-9	<i>Сущность ситуационного анализа сильных и слабых сторон предприятия</i>		3
	10-11	Мотивация персонала. Основные теории мотивации. Значение и применение		2
	12	<i>Делегирование полномочий. Техника делегирования. Критерии правильного делегирования.</i>		2
	13	Сущность контроля и его значение. Основные виды		2
	14-15	<i>Система методов управления организацией. Административный, экономический, социально-психологический методы управления, их основные инструменты.</i>		2
	16	<i>Основные качества и авторитет менеджера. Ограничения менеджера.</i>		3

	<b>Практические занятия:</b>		<b>32(14+18 вариатив)</b>		
	1-3	<i>Анализ внешней и внутренней среды организации общественного питания г. Уфы. Ситуационный анализ.</i>			
	4-9	<i>Формирование деловой и функциональной стратегии организации.</i>			
	10-16	Практикум: «Построение конкурентного профиля организация»			
<b>Тема 3.2.</b> Принципы и стили управления коллективом	<b>Содержание</b>		<b>32(26+6вариатив)</b>		
	1	Основные цели, задачи и функции управления персоналом. Анализ концепций управления персоналом			1
	2-3	Технология процесса управления персоналом в организациях общественного питания.			1
	4	<i>Сущность, содержание и виды кадровой политики предприятий общественного питания.</i>			2
	5	<i>Особенности формирования различных моделей управления персоналом в организации</i>			2
	6	<i>Взаимосвязь стратегии управления персоналом со стратегией развития бизнеса.</i>			2
	7-8	Основные принципы управления коллективом. Основы организации работы коллектива.			2
	9-10	Характеристика стилей управления коллективом. Отличительная характеристика и анализ положительных и отрицательных сторон стилей управления.			3
	11	Власть, виды власти. Виды влияния.			3
	12-14	Планирование и прогнозирование численности персонала организации.			3
	15-16	Определение потребностей в управление трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания	3		
	<b>Практические занятия:</b>		<b>38(28+10вариатив)</b>		
	1-3	Формирование оптимальной кадровой политики организации. Работа в малых группах.			
	4-5	Анализ моделей управления персоналом на основе предложенных ситуаций.			
6-8	<i>Анализ социальной и ролевой структуры учебной группы. Выводы и предложения.</i>				
9-	<i>Ролевая игра: «Прием на работу»</i>				

	10			
	11-12	Практикум: «Стиль управления». Идентификации стилей управления коллективом		
	13-19	Практикум: «Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями»		
<b>Тема 3.3.</b> Процесс принятия и реализации управленческих решений	<b>Содержание</b>		<b>28</b>	
	1	Содержание и основные черты управленческих решений. Стадии принятия управленческих решений.		1
	2	Классификация управленческих решений: стратегические, тактические, оперативные		1
	3	Правила принятия и методы выработки управленческих решений. Основные критерии.		2
	4	Основные стили принятия решений. Активные методы принятия управленческих решений: имитационное моделирование, теория игр. Психологические методы.		2
	5-8	Этапы реализации оптимальных управленческих решений в сфере общественного питания и методы их реализации.		2
	9-14	Подходы к процессу творческого мышления. Характеристика метода «мозговой атаки». Различия в типах решений и уровень принятия.		3
	<b>Практические занятия:</b>		<b>36(32+4 вариатив)</b>	
	1-4	Практикум: «Мозговая атака».		
	5-11	Практикум по эффективному выбору стратегий управленческих решений.		
12-16	Тренинг: моделирование процесса коллективного принятия решений.			
	17-18	<i>Построение Дерева целей организации. Решение ситуаций.</i>		

<p style="text-align: center;"><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка Программы развития персонала в организации.</li> <li>2. Разработка оптимистичного сценария развития организации.</li> <li>3. <i>Разработка ролевой игры способствующей повышению сплоченности коллектива.</i></li> <li>4. Моделирование эффективной кадровой политики организации.</li> <li>5. <i>Сопоставление жизненного цикла организации со стилями управления.</i></li> <li>6. Анализ и сравнение японской, американской и западно-европейской модели управления персоналом.</li> <li>7. Разработка оптимальной модели управления персоналом для своей организации.</li> <li>8. <i>Разработка опросника для работников организации ОП, с целью выявления состояния морально-психологического климата в коллективе.</i></li> <li>9. Характеристика основных типов руководителей, различающихся стилем принятия решений.</li> <li>10. Описать особенности зарубежного опыта управления персоналом.</li> </ol>	<p><b>109 (78 + 31вариатив)</b></p>	
<p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика курсовых работ (проектов):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теория и практика управления ООП</li> <li>2. Анализ современных управленческих технологии предприятий, действующих в условиях рыночной экономики.</li> <li>3. Портрет современного руководителя как эффективного менеджера ПОП.</li> <li>4. Предприятие общественного питания, как объект управления.</li> <li>5. Анализ внутренней среды ПОП</li> <li>6. Исследование современных концепций менеджмента на примере ПОП.</li> <li>7. Оценка влияния внешней среды на внутреннюю среду предприятия в условиях рыночной экономики.</li> <li>8. Разработка стратегии развития ПОП .</li> <li>9. Исследование и оценка весомости функции планирования и организации в системе рыночной экономики.</li> <li>10. Разработка системы реализации процесса контроля ПОП</li> <li>11. Исследование всевозрастающей роли менеджера в управлении ПОП</li> <li>12. Этика и культура менеджмента ПОП.</li> <li>13. Разработка системы организационно-административного и социально-психологического воздействия в ПОП.</li> <li>14. Самоуправление. Анализ проблемы в условиях современной ПОП.</li> <li>15. Мотивация как современный рыночный инструментарий в ПОП.</li> <li>16. Анализ эффективности экономических методов управления в ПОП.</li> <li>17. Разработка оптимальной структуры управления организацией в ПОП.</li> </ol>	<p>-</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>18. Оценка положительных и отрицательных сторон структур управления в предприятии общественного питания</li> <li>19. Индивидуальная мотивация современного работника на предприятии общественного питания.</li> <li>20. Разработка модели принятия управленческого решения с точки зрения современных управленческих технологий на примере предприятие общественного питания</li> <li>21. Исследование условий эффективности управленческого решения в предприятии общественного питания.</li> <li>22. Благоприятный психологический климат как основа внутриорганизационной культуры.</li> <li>23. Исследования природы типичных конфликтов в предприятии общественного питания.</li> <li>24. Разработка модели эффективного управления конфликтами в предприятиях ПОП, действующих в условиях рынка.</li> <li>25. Стрессоустойчивость коллектива как критерий успеха деятельности предприятия общественного питания.</li> <li>26. Анализ принципов и методов менеджмента всех уровней управления организацией на примере ПОП.</li> <li>27. Формирование авторитета менеджера ПОП современной деловой организации.</li> <li>28. Формирование власти в условиях демократизации управления на примере ПОП.</li> <li>29. Роль руководителя в обеспечении эффективности управления предприятием общественного питания.</li> <li>30. Власть и личное влияния менеджера ПОП</li> </ul>		
<p style="text-align: center;"><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор темы и определение ее актуальности.</li> <li>2. Требования к оформлению курсовой работы.</li> <li>3. Содержание разделов и их структура.</li> <li>4. Подбор списка литературы.</li> <li>5. Использование Интернет-ресурсов.</li> <li>6. Индивидуальные консультации по аналогичным темам.</li> <li>7. Индивидуальные консультации по аналогичным темам.</li> <li>8. Организационная характеристика предприятий.</li> <li>9. Защита курсовой работы.</li> <li>10. Индивидуальные консультации по аналогичным темам.</li> </ul> <p><b>Самостоятельная работа при выполнении курсовых работ.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение методических рекомендаций по выполнению курсовой работы.</li> <li>2. Разработка плана курсовой работы.</li> <li>3. Поиск литературных источников с использованием Интернет-ресурсов.</li> <li>4. Составление раздела введение.</li> <li>5. Составление теоретической части.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">20</p>          <p style="text-align: center;">10</p>	

<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Составление практической части.</li> <li>7. Составление раздела заключение.</li> <li>8. Составление предложений рекомендательного характера.</li> <li>9. Подбор наглядных материалов (приложений).</li> <li>10. Оформление курсовой работы</li> </ol>		
<p><b>Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности) итоговая по модулю</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с предприятием ОП. Определение его типа, класса, структуры, режима работы, техники безопасности труда и пожарной безопасности. Определение материальной базы предприятия.</li> <li>2. Выявить особенности деятельности вспомогательных цехов и соответствие их требованиям стандартов.</li> <li>3. Участие в работе сервис-бара: ознакомление с оборудованием, инвентарём, организацией рабочего места бармена, ассортиментом напитков, сопутствующих товаров, размещением их на полках.</li> <li>4. Работа на кассе и составление отчёта официанта. Подготовка контрольно-кассовой машины к работе.</li> <li>5. Составление меню и карты вин в соответствии с имеющимся ассортиментом.</li> <li>6. Участие в подготовке торгового зала к обслуживанию.</li> <li>7. Участие в предварительной сервировке столов на завтрак, обед, ужин. Досервировка столов в соответствии с принятым заказом.</li> <li>8. Участие в исполнительной сервировке столов по предварительному заказу.</li> <li>9. Участие в различных видах и формах обслуживания: специальные виды услуг. Освоение правил обслуживания участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Овладение навыками обслуживания по типу «шведского стола», бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк.</li> <li>10. Участие в контроле за организацией процесса обслуживания потребителей в организации общественного питания.</li> <li>11. Оценка работы официантов, барменов, сомелье и других работников: техника подачи продукции из кухни, сервис бара. Сбор использованной посуды, приборов, столового белья в соответствии с правилами обслуживания потребителей.</li> <li>12. Проведение расчётов с посетителями в соответствии с принятым заказом.</li> <li>13. Участие в оценке качества работы официантов, барменов, сомелье и других работников зала.</li> <li>14. Разработка рекомендаций по повышению качества работы официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей в организации общественного питания.</li> <li>15. Оценка качества обслуживания потребителей в организации ОП по количеству занятых и свободных мест</li> </ol>	<p><b>288</b></p>	

<p>в торговом зале и количеству записей в книге «Жалоб и предложений».</p> <p>16. Выбор и определение показателей качества обслуживания потребителей в организации общественного питания.</p> <p>17. Разработка предложений, направленных на повышение качества обслуживания потребителей с учетом записей в книге жалоб и предложений.</p> <p>18. Оценка показателей эффективности обслуживания потребителей в организации общественного питания.</p> <p>19. Проведение ситуационного анализа организации, выявление ее сильных и слабых сторон, разработка деловой стратегии организации.</p> <p>20. Участие в принятии управленческого решения в соответствии с анализом и разбором производственных ситуаций в организации общественного питания.</p> <p>21. Анализ технологии управления персоналом организации общественного питания.</p> <p>22. Проведение аудита кадровой политики организации общественного питания.</p> <p>23. Анализ организационной, функциональной, ролевой, социальной и штатной структуры персонала организации. Разработка выводов и предложений по их оптимизации.</p> <p>24. Разработка Программы развития персонала организации общественного питания.</p> <p>25. Выявление основных причин увольнения персонала в организации и разработка предложений по снижению текучести кадров.</p> <p>26. Оценка эффективности управления персоналом в организации в соответствии с анализом показателей за ряд лет: текучести кадров, стабильности кадров и других факторов.</p>		
<b>Всего</b>	<b>1233</b>	

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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

#### **Кабинеты:**

- ✓ социально-экономических дисциплин;
- ✓ правового обеспечения профессиональной деятельности;
- ✓ технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
- ✓ физиологии питания и санитарии;
- ✓ товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
- ✓ экономики и финансов;
- ✓ организации и технологии отрасли;
- ✓ организации обслуживания в организациях общественного питания;
- ✓ менеджмента и управления персоналом;
- ✓ психологии и этики профессиональной деятельности;
- ✓ бухгалтерского учета;
- ✓ документационного обеспечения управления;

#### **Лаборатории:**

- ✓ информационно-коммуникационных технологий;
- ✓ технологии приготовления пищи.

#### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

#### **Залы:**

- ✓ библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- ✓ банкетный зал;
- ✓ актовый зал.

#### **Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:**

- рабочие места по количеству обучающихся и рабочее место преподавателя;

- комплекты нормативной документации (Технические регламенты, стандарты, технические условия,

СанПиНы);

- комплекты бланков технической документации;



- комплекты учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты, каталоги, альбомы, рекламные проспекты и буклеты,
- аудиовизуальные и компьютерные технические средства).
- электронные учебники;
- рабочие тетради.
- DVD проигрыватель, телевизор, видеокассеты.

### **Оборудование производственных лабораторий и рабочих мест лабораторий:**

- рабочие места по количеству обучающихся и рабочее место преподавателя;
- торговая мебель;
- приборы для проведения оценки качества товаров;
- комплекты нормативной документации (Технические регламенты, стандарты, технические условия, СанПиНы);
- комплекты бланков технической документации;
- комплекты учебно-методической документации;
- контрольно-кассовая техника;
- холодильное оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- комплекты посуды и инвентарь;
- муляжи блюд;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учеб. Пособие.- М.:Новое издание, 2010.-365 с.
2. Веснин В.Р. Менеджмент.-М.:ТК Велби, Издательство Проспект, 2012.-318 с.

3. Егоршин А.П. Управление персоналом.-Н.Новгород: НИМБ, 2010.-478 с.
4. Ефимов С. Л. «Ресторанный бизнес в России» Справочник ресторатора.М.:«РосКонсультант»,2009.-480 с.
5. Кибанов А.Я. Основы управления персоналом: Учебник.-М.: ИНФРА-М,2009.-345
6. Морозов А.В. Управленческая психология: Учебник для вузов.- М.:Академический проект, 2011.-288 с.
7. Орбейко Е. С., Шредер Н.Т. «Организация обслуживания: рестораны и бары»-М. : «Альфа – М», «Инфра – М», 2010. - 320 с.
8. Усов В. В. «Организация производства и обслуживания на ПОП»М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 432 с.
9. Усов В. В. «Организация производства и обслуживания на ПОП».- М.:Издательский центр «Академия», 2012.- 416 с.
10. Шилков В.И. Стратегический менеджмент: учебное пособие / В.И.
11. Чередниченко И.П., Тельных Н.В. Психология управления.-Ростов-на – Дону: Феникс, 2010.-280 с.

Дополнительные источники:

1. Балдин К В., Воробьев С. Н., Уткин В. Б. Управленческие решения: Учебник . — 7-е изд.—М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>0</sup>», 2012. — 496 с.
2. Брум Д. «Справочник Бармена» Издательство «ВВРPG» (ООО «ББПГ»), 2010.-416с.
3. Бисько И.А., Маевская В.А., Паксютина Е.А. «Организация обслуживания туристов/TourismServiceOrganization»-М.: КноРус, 2010.-192с
4. Дейнека. А. В. Управление персоналом: Учебник — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К"», 2013 — 292 с.
5. Ехина М.А «Организация обслуживания в гостиницах» -М.: Издательство: Академия, 2010.-208с.
6. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. -М.: Магистр, 2010.-557с.
7. Исаев Р. А. Основы менеджмента: Учебник / Р. А. Исаев — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К'», 2013. — 264 с.
8. Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторанах. Учебник.- М.: Высшая школа, 2012.-367с.

9. Лисетт С. «Сервировка праздничного стола».-М.: Издательский дом «Риполклассик», 2012.-250 с.
- 10.Потемкин В.К.Управление персоналом: Учебник для вузов.- СПб.: Питер, 2010.- 432 с.: ил.- (Серия «Учебник для вузов»).
- 11.Ткачук Л. Т. Менеджмент, под ред. М. И. Щадова. — Ростов н/Д : Феникс, 2012. — 539 с. — (Высшее образование).
- 12.Фомичев А.Н. Стратегический менеджмент: Учебник для вузов/ - М.: Издательско-торговая корпорация«Дашков и К'», 2013.-468 с
- 13.Ханиш Х. «Искусство сервировки: салфетки» Справочное издание. – М.: Издательский дом «Ниола 21 век», 2010.-315 с.

#### Журналы:

- «Линия вкуса» 2010-2012г.г.
- «Дело вкуса» 2010-2012г.г.
- «Ресторанные ведомости» 2011-2012г.г.
- «Менеджмент» 2009 г.
- «Ресторатор» 2011-2012г.г.
- «Питание и общество» 2011 -2012г.г.
- Каталог «Комплекс бар» 2012 г.

#### Интернет источники:

1. <http://knigakulinara.ru/books/item/f00/s00/z0000011/index.html>
2. [http://revolution.allbest.ru/management/00055338\\_0.html](http://revolution.allbest.ru/management/00055338_0.html)
3. [http://www.allcafe.info/profibooks/manage\\_marketing/organization\\_posetit/](http://www.allcafe.info/profibooks/manage_marketing/organization_posetit/)
4. <http://window.edu.ru/windowcatalog/pdf2txt?pid=24006>

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

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля **«Организация питания в организациях общественного питания»** является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля **«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих»**. Обязательным условием допуска к изучению МДК

профессионального модуля **«Организация питания в организациях общественного питания»** является изучение учебных дисциплин профессионального цикла:

- Документационное обеспечение управления
- Основы экономики.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля Организация обслуживания в организациях общественного питания и специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Технология приготовления пищи», «Технологическое оборудование»; «Физиология питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Основы менеджмента и управления персоналом».

Мастера: наличие высшего профессионального образования с обязательной стажировка в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение подбора рюмок для подачи напитков: сока, мартини, водки, шампанского, коньяка, воды, вина белого полусухого, крепленого вина, ликёра, десертного вина, красного сухого вина, виски.</li> <li>2. Выполнение исполнительной сервировки стола по меню заказа: ассорти рыбное, салат мясной, солянка домашняя, медальон из сёмги со сложным гарниром, куриное филе с припущенными овощами, груша в медовом сиропе, мороженое с коньяком, кофе повосточному, булочка.</li> <li>3. Овладение приёмами составления бланков счёта и реестра на русском и иностранном языке.</li> <li>4. Оптимальная расстановка мебели, оборудования в торговом зале в соответствии с конфигурацией зала, нормативом площади.</li> <li>5. Сервировка столов: подбор посуды, приборов, белья с учетом расчёта их количества в соответствии с видом, типом организации ОП. и обслуживания (завтрак, обед, ужин).</li> <li>6. Составление обоснованного отчёта о готовности ПОП к приёму потребителей в соответствии с нормативами.</li> <li>7. Овладение приёмами подачи блюд английским методом. Подбор мебели, посуды, приборов для работы этим методом. Изготовление кувертных карточек для гостей из Англии на дипломатический приём в ресторане высшего класса.</li> </ol>	<p>1-3 Текущая оценка: формализованное наблюдение за практической деятельностью на практическом занятии</p> <p>4-6 Текущая оценка: сопоставление продукта практической деятельности с эталоном в период учебной практики</p> <p>7. Текущая оценка продукта модельной ситуации на практическом занятии в форме ролевой игры</p>

<p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация и осуществление контроля за процессом обслуживания потребителей на основе использования различных методов и приёмов подачи блюд и напитков.</li> <li>2. Оценка работы официантов, барменов, сомелье и других работников: техника подачи продукции из кухни, сервис бара; проведение сбора использованной посуды, приборов, столового белья в соответствии с правилами обслуживания потребителей в организации ОП.</li> <li>3. Скорость и точность расчёта с посетителями в соответствии с принятым заказом и установленными нормами.</li> <li>4. Формулировка выводов и предложений по оценке работы официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей в соответствии с полученными результатами контроля.</li> </ol>	<p>1-2. Текущая оценка по результатам контроля проведенного по заданным критериям на производственной практике.</p> <p>3-4. Текущая оценка продукта модельной ситуации</p>
<p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом, в соответствии с основными методами нормирования труда и видами норм затрат труда на предприятии ОП</li> <li>2. Составление графика выхода на работу работников занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями</li> </ol>	<p>1-2. Текущая оценка:формализованное наблюдение за практической деятельностью</p>
<p>ПК 2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор, оформление и использование информационных ресурсов, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания.</li> <li>2. Составление и оформление меню, карты вин, коктейлей в соответствии с требованиями.</li> <li>3. Разработка предложений по составлению информационного обеспечения процесса обслуживания в организациях ОП на основе анализа информационных документов: меню, прейскуранта, карты вин в соответствии с требованиями, типами предприятий.</li> </ol>	<p>1-2. Текущая оценка за сопоставление продукта практической деятельности с эталоном.</p> <p>3. Текущая оценка за интеллектуальную деятельность.</p>
<p>ПК2.5 Анализировать эффективность обслуживанияпотре</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ количества занятых и свободных мест в торговом зале.</li> <li>2. Анализ эффективности обслуживания потребителей</li> </ol>	<p>1-3. Текущая оценкапроцесса производственной</p>

<p>бителей.</p>	<p>по количеству записей в книге «Жалоб и предложений».</p> <p>3. Разработка предложения по эффективному обслуживанию потребителей организаций общественного питания.</p> <p>4. Представление, принятие заказа, досервировка стола. Обслуживания потребителей.</p>	<p>деятельности</p> <p>4. Текущая оценка продукта модельной ситуации на практическом занятии в форме ролевой игры</p>
<p>ПК 2.6</p> <p>Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p>	<p>1. Составление критериев оценки работы официантов в организациях общественного питания.</p> <p>2. Участие в оценке качества работы официантов, барменов, сомелье и других работников зала.</p> <p>3. Составление плана мероприятий для повышения качества обслуживания.</p> <p>4. Разработка предложений по повышению эффективности качества обслуживания в соответствии с планом проведения обучения, повышения квалификации и тренингов для обслуживающего персонала, с внедрением инновационных технологий по обслуживанию потребителей.</p>	<p>1 Текущая оценка Текущая оценка продукта практической деятельности</p> <p>2-3. Текущая оценка на основе экспертного наблюдения в период учебной практики</p> <p>4. Текущая оценка продукта интеллектуальной деятельности.</p> <p>Итоговая оценка предоставленного отчета по производственной практике.</p> <p>Итоговый контроль: дифференцированный зачет по МДК; дифференцированный зачет по ПП; квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Постоянство демонстрации интереса к будущей профессии через качественное обучение и активное участие в колледжных, городских, республиканских Всероссийских мероприятиях профессиональной направленности	Интерпретация результатов мониторинга за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Качество содержания портфолио обучающегося, наличие достижений
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Самоорганизация собственной деятельности в конкретной ситуации Оптимальность выбора и применения типовых методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом товаров Адекватность самооценки эффективности и качества выполняемых работ в реальной ситуации	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Оптимальность решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления ассортиментом товаров Осознанность ответственности за принятые решения	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Грамотность и скорость поиска необходимой информации для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития Эффективность использования полученной информации	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Правильность владения технологиями информационно-коммуникационной культуры Целесообразность анализа и оценки полученной информации	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Толерантность поведения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководством и потребителями	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды	Осознанность ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	



(подчиненных), результат выполнения заданий.		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Целесообразность определенных задач профессионального и личностного развития. Эффективность самообразования Демонстрация профессионального роста	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Своевременность и оптимальность принятых решений в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Обязательность исполнения требований действующих законодательств и нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности. Осознанность ответственности за соблюдение требований стандартов и иных нормативных документов.	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.  
ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
<b>БЫЛО</b>	<b>СТАЛО</b>
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	

