

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым**
«Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания»

Утверждаю
Директор ГБПОУ РК «ЕТСТСО»
/Худикова Н.Л./
« 28 » августа 2020г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии социально - экономического профиля
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

г. Евпатория, 2020 г.

Рабочая программа производственной практики ПМ.03Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания составлена на основании требования Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (приказ от 07.05.2014 г., № 465) к содержанию к уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании, квалификации базовой подготовки зарегистрирован в Минюст РФ от 11 июня 2014 г. № 32672. УГС 43.00.00 Сервис и туризм, менеджер, и рабочего учебного плана, утвержденного учебным советом ЕТСТСО; с учетом требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения WSR по компетенциям «Ресторанный сервис».

Организация-разработчик:

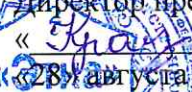
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания».

Разработчики:

Киреева Марьяна Александровна- мастер производственного обучения. ГБПОУ РК «ЕТСТСО»

Рассмотрено
на заседании методической комиссии
ГБПОУ РК «ЕТСТСО»
Протокол № 1 от «28 » августа 2020 г.
Председатель МК
 Потова Е.А.

Согласовано
Заместитель директора по УПР
 германова А.О.
« 28 » августа 2020 г.

Согласовано
Директор предприятия
«  » О.В. Кравченко
« 28 » августа 2020 г.


СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)
2. Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности)
3. Условия реализации рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности)
5. Приложения

1. Паспорт рабочей программы производственной практики по специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

1.1. Область применения программы

Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

1.2. Место программы практики в структуре образовательной программы СПО ППССЗ:

Производственная практика (по профилю специальности) проводится колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и может реализовываться как концентрировано в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей

соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

- Организация питания в организациях общественного питания;
- Организация обслуживания в организациях общественного питания;
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям

служащих

1.3. Цели и задачи рабочей программы производственной (по профилю специальности) практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями ППСЗ обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики (должен):

**ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
иметь практический опыт:**

- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
- участия в разработке комплекса маркетинга;
- определения подкрепления продукции и услуг;
- анализа сбытовой и ценовой политики;
- консультирования потребителей;
- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявления конкурентов организации общественного питания и определения

конкурентоспособности ее продукции и услуг;

- участия в маркетинговых исследованиях;

уметь:

выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;

- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги
- общественного питания и стимулирования их сбыта;
- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты и опросные листы;
- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;

- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;

знать:

- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;

- особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;

- особенности маркетинга услуг общественного питания;

- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;

- комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;

- маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;

- источники и критерии отбора маркетинговой информации;

- критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной (по профилю специальности) практики : 36 часов

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной (по профилю специальности) практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД), формирование следующих профессиональных и общих компетенций

Выпускник, освоивший ППССЗ должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код	Наименование
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решение 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за 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.
ВПД. 1.	Организация питания в организациях общественного питания
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ВПД 2.	Организация обслуживания в организациях общественного питания
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 правилами
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
ВПД. 3.	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

Код	Наименование
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
ВПД. 4.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
ВПД. 5.	Выполнение работ по профессиям «Официант», «бармен»
ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара к обслуживанию.
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара.
ПК. 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК.2.4	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями;
ПК.2.5	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 2.6.	Производить расчет с потребителями, используя различные формы расчета
ПК 2.7.	Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании**

3.1. Тематический план программы учебной практики

Коды Профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестрам					
			3	4	5	6	7	8
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
ПК 3.1 – 3.3	ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	36					36	
	Всего:	36					36	72

3.2. Содержание обучения по производственной практике (по профилю специальности) 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.03.Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.			
УП.03.Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания			
	Содержание учебного материала		
	Формирование спроса на услуги питания		
	Выполнение технологических операций по выявлению, анализу и формированию спроса на услуги общественного питания. Проведение исследований среди посетителей.	6	3
	Выполнение технологических операций по проведению сегментации рынка.	6	3
	Маркетинговое исследование рынка		
	Выполнение технологических операций по проведению маркетинговых исследований рынка, сбор и анализ маркетинговой информации.	6	3
	Разработка анкет, проведение анкетирования среди посетителей, обработка анкет.	6	3
	Ценовая и сбытовая политика предприятия питания.		
	Выполнение технологических операций по разработке подкрепления и услуг общественного питания. Определения направления ценовой политики, обоснование целесообразности их выбора.	6	3
	Выполнения технологических операций по выбору и применение маркетинговых коммуникаций для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования сбыта. Спрос потребителей.	6	3
	Всего (часов)	36	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие учебного кулинарного и учебного банкетного зала

Оборудование учебных цехов:

рабочее место преподавателя;

рабочие столы, инвентарь;

технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

- электронные образовательные ресурсы.

кабинета «Организация и технология отрасли»:

- комплект столовой посуды и приборов;

- комплект технологического оборудования;

- комплект нормативной и технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия;

кабинета «Организация и технология обслуживания в барах»:

- комплект барного инвентаря и инструментов;

- комплект барного оборудования;

- комплект нормативной и технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Программа подготовки специалистов среднего звена по программе СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями и дополнительной учебной литературы.

Основные источники:

1. Учебники.

Название издания	Автор издания	издательство	Год издания	Наличие грифа федерального уровня
Кулинария	Анфимова Н.А.	М, Академия	2015	ФГУ «ФИРО», № 147 от 28.04 2009 г
Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров	Татарская Л.А.	М, Академия	2010	Министерство Образования и Науки РФ
Кулинария: лабораторный практикум	Дубровская Н.И.	М, Академия	2013	ФГУ «ФИРО» № 288 от 28.07.2010
Организация процесса	Самородова	М, Академия	2014	Министерство

приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	И.П.			Образования и Науки РФ
Сборник рецептур	Харченко Н.Э.	М, Академия	2011 2014	ФГУ «ФИРО» № 354 от 04.10.2010
Технология приготовления пищи: Практикум (7-е изд)	Харченко Н.Э.	М, Академия	2014	ФГУ «ФИРО» № 354 от 04.10.2010
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Бурчакова И.Ю.	М, Академия	2014	ФГУ «ФИРО» № 132 от 28.04.2011
Основы физиологии питания, гигиены и санитарии	Матюхина З.П.	М, Академия	2014	ФГУ «ФИРО» № 354 от 22.04.2009
Основы микробиологии. Санитарии и гигиены в пищевом производстве (1-е изд)	Лаушкина Т.А.	М, Академия	2014	Министерство Образования и Науки РФ
Основы микробиологии. Санитарии и гигиены в пищевом производстве (8-е изд)	Мармузова Л.В.	М, Академия	2014	Министерство Образования и Науки РФ
Микробиология, физиология питания, санитария	Мартинчик А.Н.	М, Академия	2014	Министерство Образования и Науки РФ
Оборудование предприятий общественного питания	Золин В.П.	М, Академия	2014	ФГУ «ФИРО» № 122 от 28.04.2009
Технологические процессы предприятий питания (5-е изд)	Шильман Л.З.	М, Академия	2014	Министерство Образования и Науки РФ
Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания	Ботов М.И.	М, Академия	2012 2015	Министерство Образования и Науки РФ
Холодильное оборудование предприятий общественного питания	Стрельцов Г.Р Шишов	М, Академия	2012	ФГУ «ФИРО» № 436 от 25.12.2008
Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (9 изд)	Бурашников Ю.М.	М, Академия	2014	Министерство Образования и Науки РФ
Технологическое оборудование предприятий общественного питания /Электронный учебник	Золин В.П.	Министерство Образования и Науки РБ	2014	Министерство Образования и Науки РБ
Товароведение пищевых продуктов	Матюхина З.П.	М, Академия	2014	ФГУ «ФИРО» № 121 от 28.04.2009
Основы товароведения	Муравина И.В.	М, Академия	2010	Министерство Образования и Науки РФ
Рабочая тетрадь товароведение продовольственных товаров	Никифорова Н.С.	М, Академия	2009	Министерство Образования и Науки РФ
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания /Электронный учебник	Усов В.В.	М, Академия	2014	ФГУ «ФИРО» № 798 от 26.12.2012
Организация работы структурного	Мальгина	М, Академия	2014	Министерство

подразделения предприятий общественного питания	С.Ю.			Образования и Науки РФ
Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд)	Володина М.В.	М, Академия	2014	Министерство Образования и Науки РФ
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Усов В.В.	Министерство Образования и Науки РБ	2014	Министерство Образования и Науки РБ
Калькуляция и учет, рабочая тетрадь	Потапова И.И.	М, Академия	2012	ФГУ «ФИРО» № 385 от 04.10.2010

2. Справочники.

Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.:ПРОФИКС, 2008.

Данилевская Е.В. . Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

Дополнительная литература.

Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2007.

Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.-М.:А-Приор, 2008.

Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.-М.:ПрофиКС, 2007.

Антимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2002.

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 2002.

Интернет-ресурсы.

www.kulina.ru

www.mirrestorana.info

www.pir.ru

www.shefs.ru

Периодические издания.

Журнал «Ресторанные ведомости»

Журнал «Шеф»

Журнал «Ресторатор»

Журнал «Современный ресторан»

Журнал «Гостиничное дело»

Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса производственной (по профилю)практики

Производственная практика проводится учебным заведением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и может реализовываться как концентрировано в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей

Проводится производственная практика по 36 часов в неделю, последовательно по модулям.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по каждому модулю.

4.4. Кадровое обеспечение производственной (по профилю специальности) практики

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	Знания: - 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; - требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; Умения: - своевременная организация, осуществление и контроль процесса подготовки к обслуживанию; - правильный подбор видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - точность соблюдения последовательности и выполнения действий организации, осуществления и контроля процесса обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и	Оценка устного опроса. Оценка письменного опроса Оценка результатов проверочных работ Оценка результатов контрольной работы Оценка результатов практических работ Оценка результатов решения проблемных ситуаций Зачёт выполнения практических работ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; - осуществление расчета с посетителями в соответствии с правилами; Опыт: - поэтапная организация и проверка подготовки зала обслуживания к приему гостей;	Оценка защиты отчета по практике Оценка освоения компетенции
Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	Знания - цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, - принципы и стили управления коллективом, - процесс принятия и реализации управленческих решений, - основы организации работы коллектива; - психологические свойства личности, - психологию труда в профессиональной деятельности, - психологию коллектива и руководства, - психологические аспекты управления профессиональным поведением; Умения: - правильный выбор и прием рациональных управленческих решений; - грамотное применение приемов делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; - эффективное регулирование и предупреждение конфликтных ситуаций в организации; Опыт: - эффективное управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; - детальный анализ производственных ситуаций.	Оценка устного опроса Оценка результатов тестового контроля Оценка результатов проверочных работ Оценка результатов контрольной работы Оценка результатов практических работ Оценка результатов решения проблемных ситуаций Оценка работы во время обслуживания Оценка защиты отчета по практике Защита по практике

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными правилами	Умения: - правильное определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; Опыт: - определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания (оценивается правильность расчета для организации качественного обслуживания)	Оценка результатов решения ситуационных задач Оценка результатов практических работ Оценка защиты отчёта по практике Оценка освоения компетенции
Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	Знания - информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; Умения: - профессиональный выбор, оформление и использование информационных ресурсов, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; - составление и оформление меню, карты вин и коктейлей (в соответствии с современными правилами) - профессиональное консультирование потребителей; Опыт: - обоснованный выбор, оформление и использование информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания	Оценка устного опроса. Оценка письменного опроса Оценка результатов проверочных работ Оценка результатов контрольной работы Зачёт выполнения практических работ Оценка защиты творческого проекта Оценка результатов тренинга Зачёт по практике Оценка освоения компетенции
Анализировать эффективность обслуживания потребителей	Знания: - показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; - критерии и показатели качества обслуживания Умения:	Оценка устного опроса Оценка результатов тестового контроля Оценка результатов проверочных работ Оценка отчёта по практическим

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	- правильное определение и детальный анализ показателей эффективности обслуживания (прибыли, рентабельности, повторной посещаемости); - обоснование выбора и точное определение показателей качества обслуживания, Опыт: - профессиональная оценка качества обслуживания (оценивается правильность выбора критериев, соответствующих классу и типу предприятия)	работам Зачёт выполнения практических работ Оценка результатов решения ситуационных задач Оценка защиты исследовательского проекта Оценка защиты отчёта по практике Зачёт по практике Оценка освоения компетенции
Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	Умения: - разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания; Опыт: - подготовка предложений по повышению качества обслуживания (оценивается рациональность предложений в соответствии с типом и классом предприятия)	Оценка отчёта по практическим работам Зачёт выполнения практических работ Оценка результатов решения проблемных ситуаций Оценка защиты исследовательского проекта Оценка защиты отчёта по практике Зачёт по практике Оценка освоения компетенции Экзамен по профессиональному модулю
Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с	- определение вида, типа и класса предприятий общественного питания; - осуществление технологических расчетов в соответствии с заказами;	Оценка результатов работы на практических и лабораторных занятиях, зачеты, контрольные работы, экзамен по модулю

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
заказами потребителей.	- оформление заявки на сырье и продукты; - осуществление подбора и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления кулинарной продукции и напитков; - использование нормативных и технологических документов; - приготовление, оформление и отпуск продукции общественного питания.	
Организовывать выполнение заказов потребителей.	- осуществление подбора и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления кулинарной продукции и напитков; - оперативное планирование производства; - расстановка персонала и распределение обязанностей; - контроль осуществления технологического процесса производства; - контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований	Оценка результатов работы на практических и лабораторных занятиях, зачеты, контрольные работы, экзамен по модулю, зачет по практике
Контролировать качество выполнения заказа.	- контроль качества продовольственного сырья; - контроль осуществления технологического процесса производства; - контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания	Оценка результатов работы на практических и лабораторных занятиях, зачеты, контрольные работы, экзамен по модулю, зачет по практике
Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	- использование нормативных и технологических документов; - определение вида, типа и класса предприятия общественного питания	Зачеты, контрольные работы, экзамен по модулю.
ПК.3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественно го питания	Знание: - цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга; - понятие и структура маркетинговой среды организации; - особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного	Оценка устного опроса. Оценка письменного опроса Оценка результатов проверочных работ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	питания, этапы, маркетинговые мероприятия; - особенности маркетинга услуг общественного питания; - состояния и прогнозы развития потребительского рынка России в сфере услуг общественного питания Умение: - правильное проведение сегментации рынка; - эффективное участие в проведении маркетинговых исследований рынка, - правильный сбор и подробный анализ маркетинговой информации по выявлению потребностей; - грамотная разработка подкрепления продукции и услуг общественного питания Опыт: - правильное выявление и точный анализ потребностей в продукции и услугах общественного питания; - демонстрация комплекса маркетинга; - правильное определение подкрепления продукции и услуг; - эффективное участие в маркетинговых исследованиях по выявлению потребности потребителей продукции и услуг общественного питания	Оценка выполнения и защиты реферата Оценка результатов практических работ Оценка результатов решения ситуационных задач Оценка защиты исследовательского проекта Оценка защиты отчёта по практике Защита по практике Оценка освоения компетенции
ПК.3.2.Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт	Знания: - средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; - комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга; - маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения; Умения: - своевременное выявление, детальный анализ и формирование	Оценка устного опроса Оценка письменного опроса Оценка результатов тестового контроля Оценка результатов проверочных работ Оценка результатов контрольной работы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	спроса на услуги общественного питания; - правильный выбор и своевременное применение маркетинговых коммуникаций для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; - детальная разработка анкет и опросных листов; - правильный сбор и подробный анализ маркетинговой информации по спросу на услуги общественного питания; - составление подробного отчёта по результатам исследования и правильная интерпретация результатов; - обоснование целесообразности применения средств и методов маркетинга, правильный выбор и использование наиболее рациональные из них; - внесение своих рациональных предложений при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования; Опыт: - профессиональное консультирование потребителей; - разработка рациональных предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; - активное участие в маркетинговых исследованиях по изучению спроса на услуги общественного питания	Оценка результатов практических работ Оценка результатов решения проблемных ситуаций Оценка защиты творческого проекта Защита выполнения практических работ Оценка результатов решения ситуационных задач Оценка защиты отчёта по практике Защита по практике Оценка освоения компетенции
ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией	Знания: - источники и критерии отбора маркетинговой информации; - критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки Умения: - правильное определение направлений сбытовой и ценовой политики, обоснование целесообразности их выбора; - сбор и детальный анализ информации о ценах;	Оценка устного опроса Оценка письменного опроса Оценка результатов проверочных работ Оценка результатов контрольной работы Оценка отчёта по практическим работам

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	- быстрое осуществление сбора и своевременная обработка маркетинговой информации; - правильный выбор, точное определение и качественный анализ показателей конкурентоспособности (качества, цены), учёт их при анализе конкурентных преимуществ, правильное построение выводов о конкурентоспособности организации; Опыт: - эффективный анализ сбытовой и ценовой политики; - своевременное выявление конкурентов организации общественного питания и правильное определение конкурентоспособности ее продукции и услуг; - активное участие в маркетинговых исследованиях по конкурентной среде организации;	Зачёт выполнения практических работ Оценка результатов решения ситуационных задач Оценка защиты исследовательского проекта Оценка защиты отчёта по практике Зачёт по практике Оценка освоения компетенции Экзамен по профессиональному модулю
Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	- анализ структуры технических регламентов, стандартов разных категорий и видов; - эксплуатация измерительных приборов и приспособлений; - определение признаков поверки средств измерений; - анализ правильности заполнения сертификатов соответствия; - заполнение сертификатов соответствия; - использование нормативных документов;	Оценка результатов самостоятельной работы, работы на практических занятиях, контрольная работа, экзамен по модулю, зачет по практике.
Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	- использование нормативных документов; - составление Программы производственного контроля; - оформление документов, обеспечивающих проведение производственного контроля; - проведение производственного контроля продукции; - выявление фальсификации продукции;	Оценка результатов самостоятельной работы, работы на практических занятиях, контрольная работа, экзамен по модулю, зачет по практике.
Проводить контроль качества услуг общественного питания	- использование нормативных документов; - составление перечня услуг для определенного типа предприятия общественного питания;	Оценка результатов самостоятельной работы, работы на практических занятиях, контрольная работа, экзамен по модулю, зачет по практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	- анализ перечня предоставляемых услуг в определенных предприятиях питания города; - проведение оценки качества услуг общественного питания.	занятиях, контрольная работа, экзамен по модулю, зачет по практике
Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	- составление перечня требований к определенным типам, классам организаций общественного питания - идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья; подбор посуды и приборов в соответствии с заданным заказом - подготовка рабочего места официанта - выполнение вариантов предварительной сервировки столов - консультирование по составу, особенностям приготовления различных видов блюд - составление таблицы требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков.	Зачет по практике; экспертная оценка преподавателя и отчет по практической работе; контрольная работа; комплексный экзамен по модулю
Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	- составление схемы сервировки, выполнение сервировки стола в соответствии с заказом - прием и оформление заказа - составление алгоритма выполнения в произвольно выбранном заказе, выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами; - консультирование по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами - оформление бланка расчета с посетителями	Зачет по практике; заключение по практической работе; контрольная работа; зачет; комплексный экзамен по модулю
Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	- подготовка залов и инвентаря, столовой посуды, приборов, столового белья к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; - сервировка фрагментов банкетного стола для обслуживания различных видов банкетов	Экспертная оценка преподавателя по практической работе; зачет по практике; комплексный экзамен по модулю

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и, оценки
	- определение алгоритма работы официанта на банкетах различных видов - обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера - составление таблицы «Сравнительные характеристики банкетов»	
Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	- оценка соблюдения требований к качеству, условиям и срокам хранения продукции при обслуживании «шведского стола» - составление схемы оборудования при обслуживании «шведского стола» - определение алгоритма работы официанта при использовании специальных форм организации питания, комплектование заказа при обслуживании в номерах гостиниц - сервировка столов при обслуживании участников семинаров, конференций - своевременное выполнение операций при обслуживании участников семинаров и конференций - внимание к гостям при обслуживании	Экспертная оценка преподавателя и отчет по практической работе; зачет по практике; контрольная работа; комплексный экзамен по модулю