

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По специальности: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Квалификация: менеджер

Образовательная база подготовки Среднее общее образование

Форма обучения очная

Согласовано
Предметной цикловой комиссией

СЗБ

Протокол № 1 от «28» 08 2019 г.

2019 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** и программы подготовки специалистов среднего звена по специальности по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** ФГОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» Московский технологический колледж питания.

Организация-разработчик: ФГОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» Московский технологический колледж питания.

Разработчики: преподаватели Московского технологического колледжа питания «Российского экономического университета им. Г.В. Плеханова».

Содержание

1	Паспорт ФОС	4
2	Комплект оценочных средств по учебным дисциплинам	15
3	Комплект оценочных средств по профессиональным модулям	16

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Наименование специальности: *43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании*

1.2 Уровень образования: *базовый*

1.3 Присваиваемая квалификация: *Менеджер*

1.4 Срок обучения: *2 года 10 мес. (на базе среднего общего образования)*

1.5 Цель и задачи ФОС

Текущая и промежуточная аттестация обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям основной профессиональной образовательной программы специальности (оценка знаний, умений и освоенных компетенций).

Для достижения поставленной цели сформирован комплект нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию образовательного процесса и оценку качества подготовки студентов и выпускников по специальности *43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании*

1.6 Нормативные документы ФОС специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.6.1 Закон «Об образовании Российской Федерации»

1.6.2 Типовое Положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), утвержденное Постановлением Правительства Российской Федерации от 18 июля 2008 г. № 543.

1.6.3 Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС) по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 465.

1.6.4 Нормативно-методические документы Минобрнауки России.

1.6.5 Устав ФГОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова».

1.7 Организация и проведение текущей и промежуточной аттестации определено Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации по программам СПО

1.8 Подведение итогов освоения ППССЗ производится в результате государственной итоговой аттестации по специальности.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ.01 Основы философии – ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10

Умения:

У 1. Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

Знания:

З 1. Основные категории и понятия философии;

З 2. Роль философии в жизни человека и общества;

З 3. Основы философского учения о бытии;

З 4. Сущность процесса познания;

З 5. Основы научной, философской и религиозной картин мира;

З 6. Условия формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

З 7. Социальные и этнические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

ОГСЭ.02 История- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10

Уметь:

У 1. Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

У 2. Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

Знать:

З 1. основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

З 2. сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;

З 3. основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

З 4. назначение НАТО, ООН, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

З 5. о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

З 6. содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

ОГСЭ.03 Иностранный язык- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10

Уметь:

У 1. Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы

У 2 Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности

У 3. Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас

Знать:

З 1. Лексический (1200 - 1400 лексических единиц)

З 2. Грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

ОГСЭ.04 Физическая культура- ОК2, ОК3, ОК6

уметь:

У 1. использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

знать:

З 1. о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

З 2. основы здорового образа жизни

ОГСЭ.05 Русский язык культура речи - ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9

Уметь:

У 1. строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами

У 2. Анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности целесообразности

У 3. Устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи

У 4. Уметь пользоваться словарями русского языка

Знать:

З 1. различия между языком и речью

З 2. специфику культуры речи как научно дисциплины, для которой центральными являются: 1) проблема литературной нормы, ее теоретическая и культурологическая интерпретация, 2) регулятивный аспект, предусматривающий поддержку и защиту русского языка от неблагоприятных и разрушительных влияний

З 3. Функции языка как средства формирования и трансляции мысли

З 4. Нормы русского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных жанров

Математический и общий естественнонаучный цикл

ЕН.01 Математика - ОК2

Уметь:

У 1. применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности.

Знать:

З 1. основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;

З 2. основы теории вероятностей и математической статистики.

ЕН.02 Информатика - ОК2

Уметь:

У 1. оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;

У 2. распознавать информационные процессы в различных системах

У 3. использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;

У 4. осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;

У 5. иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;

- У 6. создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- У 7. просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- У 8. осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях;
- У 9. представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма);
- У10. соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

Знать:

- З 1. различные подходы к определению понятия «информация»;
- З 2. методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный;
- З 3. единицы измерения информации;
- З 4. назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- З 5. назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- З 6. использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- З 7. назначение и функции операционных систем.

Общепрофессиональный цикл

ОП.01. Экономика организации- ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ПК-1.4

Уметь:

- У 1. рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;
- У 2. оценивать эффективность деятельности организации;
- У 3. определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования;

Знать:

- З 1. современное состояние и перспективы развития общественного питания;
- З 2. организационно-правовые формы организаций;
- З 3. перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;
- З 4. перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;
- З 5. механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- З 6. формы оплаты труда.

ОП.02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК10, ПК-4.1

Уметь:

- У 1. работать с нормативными правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;
- У 2. защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;

Знать:

- З 1. понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- З 2. основные положения законодательных актов и других нормативных документов,

- регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;
- З 3.** права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц;
 - З 4.** правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; правила оплаты труда;
 - З 5.** роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; основы права социальной защиты граждан;
 - З 6.** понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности;
 - З 7.** нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;

ОП.03 Бухгалтерский учет- ОК1, ОК3, ОК7, ОК10, ПК-1.4

Уметь:

У 1. использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;

Знать:

- З 1.** основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;
- З 2.** особенности ценообразования в общественном питании;
- З 3.** нормативно-правовую базу бухгалтерского учета;

ОП.04. Документационное обеспечение управления- ОК1, ОК10, ПК-2.4

Уметь:

У1. оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения;

Знать:

- З 1.** цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления;
- З 2.** способы создания, функции и классификацию документов;
- З 3.** унифицированные системы документов, правила их составления;
- З 4.** организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления.

ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации ОК1, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК10, ПК-1.4, ПК-2.5

уметь:

У1. составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; распознавать виды валют;

У2. оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем;

знать:

- З 1.** сущность и функции денег, денежное обращение;
- З 2.** финансы;
- З 3.** сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль;
- З 4.** валютно-финансовые операции;
- З 5.** виды валют, валютный курс и рынок;
- З 6.** валютные операции, их регулирование;

ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности -ОК1, ОК4, ОК5, ПК-2.4

Уметь:

уметь:

У1. использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

У2. использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;

У3. применять компьютерные и телекоммуникационные средства; осуществлять поиск необходимой информации;

Знать:

З 1. состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

З 2. методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

З 3. базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда-ОК2, ОК3, ОК10, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.6

уметь:

У1. определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;

У2. соблюдать правила охраны труда;

У3. предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;

У4. использовать противопожарную технику;

знать:

З 1. классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;

З 2. основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;

З 3. принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.

ОП.08. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации ОК1, ПК-1.4, ПК-2.2, ПК-2.4, ПК-2.5, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.3

уметь:

У1. вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;

У2. работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;

знать:

З 1. лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;

З 2. различные виды речевой деятельности и формы речи;

З 3. источники профессиональной информации на иностранном языке;

З 4. технику перевода профессионально ориентированных текстов;

ОП.09. Безопасность жизнедеятельности ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ПК-1.1, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3

уметь:

- У1.** организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- У2.** предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- У3.** использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- У4.** применять первичные средства пожаротушения;
- У5.** ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- У6.** применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- У7.** владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- У8.** оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

- З 1.** принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- З 2.** основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- З 3.** основы военной службы и обороны государства;
- З 4.** задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- З 5.** способы защиты населения от оружия массового поражения;
- З 6.** меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- З 7.** организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- З 8.** основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- З 9.** область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- З 10.** порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

ОП.10 Основы предпринимательской деятельности ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-2.4, ПК-2.5, ПК-2.6, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3

Уметь:

- У 1.** анализировать информацию, ставить цель и выбирать пути ее достижения при организации предпринимательской деятельности, стремиться к постоянному совершенствованию и саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального мастерства;
- У 2.** организовать работу исполнителей путем кооперации с коллегами, обеспечить бесконфликтную и эффективную работу коллектива, учитывая этические нормы и правила;
- У 3.** контролировать выполнение всех технологических процессов деятельности предпринимательской организации в индустрии организации обслуживания в общественном питании

Знать:

- З 1.** правовые и этические нормы ведения предпринимательской деятельности в ИГ

З 2. методы анализа затрат предприятия, диагностики финансового состояния и методы формирования финансового капитала с привлечением различных источников.

ОП.11 Брендинг ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-2.4, ПК-2.5, ПК-2.6, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3

Уметь:

У 1. осуществлять поиск и идентифицировать знаки обслуживания, собственные торговые марки организации общественного питания;

У 2. соблюдать действующее законодательство в области брендинга;

У 3. разрабатывать и продвигать бренды организации общественного питания.

Знать:

З 1. основные понятия в области брендинга;

З 2. назначение, функции и классификацию товарных знаков, торговых марок, в том числе и собственных;

З 3. нормативно-правовую базу товарных знаков и знаков обслуживания;

З 4. функции, сущность, классификацию, составные элементы и информационное обеспечение брендов.

ОП.12 Профессиональная этика и эстетика ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ПК-2.6, ПК-3.3

Уметь:

У 1. учитывать принципы эстетики и дизайна при организации обслуживания, выполнять композиции;

У 2. подбирать наиболее удачные цветовые сочетания;

У 3. создавать интерьер помещения;

У 4. разрабатывать эскизы печатной рекламы;

У 5. создавать дизайн тематических столов и др.

Знать:

З 1. понятие, категории эстетика;

З 2. основы композиции и цветоведения;

З 3. понятие дизайна;

З 4. дизайн готовой продукции;

З 5. эстетику и дизайн интерьера предприятия, рекламы;

З 6. дизайн тематических столов.

ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания

(МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания, МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания, МДК.01.03. Физиология питания, санитария и гигиена)

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК10, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО1. распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;

ПО2. оперативного планирования работы производства;

ПО3. получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов;

ПО4. сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;

ПО5. участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;

- ПО6.** проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- ПО7.** участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- ПО8** проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- ПО9.** контроля осуществления технологического процесса производства;
- ПО10.** контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

уметь:

- У1.** идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- У2.** контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- У3.** использовать нормативные и технологические документы;
- У4.** готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- У5.** производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- У6.** составлять и заключать договора на поставку товаров;
- У7.** проводить приемку продукции;
- У8.** контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- У9.** определять вид, тип и класс организации общественного питания;

знать:

- З 1.** основные понятия и нормативную базу товароведения;
- З 2.** ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- З 3.** этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- З 4.** классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- З 5.** порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- З 6.** правила оперативного планирования работы организации;
- З 7.** организацию и нормирование труда персонала;
- З 8.** показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания (МДК.02.01.

Организация обслуживания в организациях общественного питания, МДК.02.02.

Психология и этика профессиональной деятельности, МДК.02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания) - ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, ОК10, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-2.4, ПК-2.5, ПК-2.6

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- ПО1.** организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- ПО2.** управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- ПО3.** определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- ПО4.** анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

уметь:

- У1.** организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

- У2.** подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- У3.** 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;
- У4.** осуществлять расчет с посетителями;
- У5.** принимать рациональные управленческие решения;
- У6.** применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- У7.** регулировать конфликтные ситуации в организации;
- У8.** определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- У9.** выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- У10.** составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- У11.** определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
- У12.** выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;
- знать:**
- З1.** цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
- З2.** классификацию услуг общественного питания;
- З3.** этапы процесса обслуживания;
- З4.** особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- З5.** специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- З6.** 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;
- З7.** 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;
- З8.** психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
- З9.** требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- З10.** специальные виды услуг и формы обслуживания;
- З11.** информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- З12.** показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- З13.** критерии и показатели качества

ПМ.03. Маркетинг деятельность в организациях общественного питания (МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания) - ОК1, ОК2, ОК3, ОК4ОК7, ОК12, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- ПО1.** выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
- ПО2.** участия в разработке комплекса маркетинга;
- ПО3.** определения подкрепления продукции и услуг;
- ПО4.** анализа сбытовой и ценовой политики;
- ПО5.** консультирования потребителей;
- ПО6.** разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- ПО7.** выявления конкурентов организации общественного питания и определения
- ПО8.** конкурентоспособности ее продукции и услуг;
- ПО9.** участия в маркетинговых исследованиях;

уметь:

- У1.** выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
- У2.** проводить сегментацию рынка;
- У3.** участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать
- У4.** маркетинговую информацию;
- У5.** разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- У6.** определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- У7.** выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги
- У8.** общественного питания и стимулирования их сбыта;
- У9.** собирать и анализировать информацию о ценах;
- У10.** осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- У11.** разрабатывать анкеты и опросные листы;
- У12.** составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
- У13.** 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;
- У14.** выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;

знать:

- З1.** цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;
- З2.** особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;
- З3.** особенности маркетинга услуг общественного питания;
- З4.** средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;
- З5.** маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;
- З6.** источники и критерии отбора маркетинговой информации;
- З7.** критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.

ПМ.04. Контроль качества продукции и слуг общественного питания (МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия, МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания) ОК1, ОК2, ОК3, ОК10, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО1. контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;

ПО2. участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;

ПО3. контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

уметь:

У1. анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;

У2. работать с нормативно-правовой базой;

У3. пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;

У4. проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;

У5. контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;

У6. идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

знать:

З1. цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

З2. основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

З3. способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

2. Комплекты оценочных средств по учебным дисциплинам

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОГСЭ.01 «Основы философии»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОГСЭ.02 «История»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОГСЭ.03 «Иностранный язык»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОГСЭ.04 «Физическая культура»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОГСЭ.05 «Русский язык и культура речи»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ЕН.01 «Математика»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ЕН.02 «Информатика»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.01 «Экономика организации»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.02 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.03 «Бухгалтерский учет»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.04 «Документационное

обеспечение управления»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.05 «Финансы и валютно-финансовые операции организации»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.06 «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.07 «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.08 «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.10 «Основы предпринимательской деятельности»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.11 «Брендинг»

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.12 «Профессиональная этика и эстетика»

3. Комплекты оценочных средств по модулям

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью»

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности»

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

Компетенции менеджера

Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 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 нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

5.2. Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.2.1. 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.

5.2.2. 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 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.

5.2.3. 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.

5.2.4. 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