

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»**

РАССМОТРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин Протокол № от «__» ____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/Фамилия И.О./ (подпись) (Ф.И.О.)	УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по учебной работе _____/Биче-оол М.Б./ (подпись) (Ф.И.О.) «__» ____ 20__ г.
--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ**

для специальности среднего профессионального образования

43.02.16 Туризм и гостеприимство

базовая подготовка

Разработчики:

1. Организация – разработчик: АНОО ПО Кызылский техникум экономики и права ПК.
2. Дадар Чайынды Чечен-ооловна - преподаватель АНОО ПО Кызылского техникума экономики и права

Кызыл, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- Настоящая ПОП СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 12.12.2022 №1100 (далее – ФГОС СПО).

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Предоставление услуг предприятия питания» в соответствии с ФГОС по специальности «Туризм и гостеприимство».

Профессиональный модуль обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекстам
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ВД 2	Представление услуги предприятий питания
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

	<p>приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания;</p> <p>рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции;</p> <p>приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков;</p> <p>– приготовления и подачи чая, кофе;</p> <p>составления документации, отчетов посредством специализированных программ;</p> <p>поддержания в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования;</p> <p>подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания;</p> <p>подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях;</p> <p>– сервировки столов с учетом вида мероприятия;</p> <p>подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;</p> <p>подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей;</p> <p>проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ.</p>
Уметь	<p>анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению;</p> <p>осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания;</p> <p>использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы;</p> <p>контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте;</p> <p>осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения;</p> <p>использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования;</p> <p>вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами;</p> <p>презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания;</p> <p>предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания;</p> <p>проводить гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания;</p> <p>использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания;</p> <p>оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания;</p> <p>создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания;</p>

– подавать гостям меню организации питания;
расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания;
подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию;
протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания;
проверять качество и состояние столового белья в организации питания;
рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания;
– укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее;
переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе;
– сортировать использованную столовую посуду и приборы; эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания;
расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара;
проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов;
расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара;
– сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению; подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок;
промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды; хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
– выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов; порционировать, сервировать и украшать свежесжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания;
открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками;
разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки;
чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь;
– эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос;
встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия;
использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия;
выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях;

сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи; пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – pos терминалами);

- проводить оформление счета для оплаты;

применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах;

- предоставлять счет гостям организации питания;
- принимать оплату в наличной и безналичной формах;
- оформлять возврат оформленных платежей;

формировать кассовые отчеты в специализированных программах;

подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;

- использовать электронное меню, интерактивный бар;
- консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции;
- эксплуатировать оборудование бара;

пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию; заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах;

подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции;

осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно- транспортные накладные, сертификаты, декларации);

сканировать акцизную марку посредством 2d-сканера и оформлять списание алкогольной продукции;

осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета;

готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли;

- готовить и подавать свежевыжатые соки;
- готовить, оформлять и подавать чай, кофе;
- подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки;

производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей;

- разрешать конфликтные ситуации;

производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок;

комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных;

продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок;

- презентовать напитки с элементами бармен-шоу;

составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре;

- ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и

	<p>контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре;</p> <p>составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок;</p> <p>проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков;</p> <p>досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков;</p> <p>подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков;</p> <p>– презентовать гостям блюда и напитки при подаче;</p> <p>производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей;</p> <p>порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;</p> <p>– разрешать конфликтные ситуации;</p> <p>подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;</p> <p>выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков;</p> <p>– давать пояснения гостям по блюдам и напиткам;</p> <p>консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами;</p> <p>пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки;</p> <p>вносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания;</p> <p>использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания.</p>
Знать	<p>законодательство российской федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;</p> <p>– основы трудового законодательства Российской Федерации;</p> <p>– основы организации деятельности предприятий питания;</p> <p>основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;</p> <p>– теории мотивации персонала и его психологические особенности;</p> <p>теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;</p> <p>– технологии производства на предприятиях питания;</p> <p>– требования охраны труда на рабочем месте;</p> <p>специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы;</p> <p>– основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;</p> <p>основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания;</p> <p>порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку;</p> <p>правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку;</p>

– стандарты приема входящих звонков;
стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры;

– этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах;
приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания;

правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания;

– правила подачи меню в организации питания;

– порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей;

– правила и виды расстановки мебели в зале организации питания;

– виды сервировки стола при обслуживании гостей;

– виды и назначение ресторанных аксессуаров;

– характеристика столовой посуды, приборов;

– правила и техника подачи блюд и напитков;

правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола вовремя и после обслуживания гостей;

способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов;

правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней;

способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках;

требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения;

правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей;

методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения;

техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками;

методы сервировки и оформления для подачи свежеежатых соков и безалкогольных напитков;

правила хранения приготовленных свежеежатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования;

– виды барного оборудования и инвентаря;

– правила сочетаемости напитков и блюд;

– классификация алкогольных и безалкогольных напитков;

ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и джестивов;

классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая;

нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности;

– классификация кофе по видам и степени обжарки;

– сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами;

правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания;

правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов;

- порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар;

виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей;

- техника продаж и презентации блюд и напитков;
- правила и очередность подачи блюд и напитков;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей;

правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря;

- правила и техника подачи крепких спиртных напитков;
- классификация кофе по видам и степени обжарки;
- сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами;
- правила и техника подачи вина;
- правила и техника подачи пива;
- правила и техника приготовления и подачи коктейлей;
- правила и техника подачи крепких спиртных напитков;
- правила и техника приготовления и подачи чая, кофе;

порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей;

- правила создания и редактирования заказа в специализированных;
- программах по приему и оформлению заказов;

правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов;

- культура потребления алкогольных напитков;
- правила этикета при обслуживании гостей в баре;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- виды и классификации баров, планировочные решения баров;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара;

нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении;

- напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов;
- условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;
- методы разрешения конфликтных ситуаций;
- техника продаж и презентации напитков;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;

виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания;

- порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях;

правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании;

правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов;

правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты;

порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания;

- порядок получения, выдачи и хранения денежных средств;

	– правила возврата платежей.
--	------------------------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Код профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
				Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			
<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>	<i>10</i>
ПК 2.1. ОК 01 – ОК 05; ОК 09	Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания								
ПК 2.2. ОК 01 – ОК 05; ОК 09	Раздел 2. Управление текущей деятельностью предприятия питания								
ПК 2.3. - ПК 2.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 09	Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания								
	Учебная Практики		36						
	Производственная Практики		36						36
	Промежуточная аттестация								
	Всего:		208	136	100				36

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч
1	2	3
Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания		110/70
МДК 02.01 Организация питания на предприятии питания		110/70
Тема 1.1. Особенности организации работы службы, отделов питания гостиничного комплекса.	Содержание	45
	Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы	
	Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.	
	Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.	
	Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса	
	Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены	
	Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.	8	
Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.	8	
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы, отделов питания.	Содержание	40
	Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания	
	Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.	
	Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.	
	Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.	
	Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.	
	Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания	
	Стили и методы подачи блюд и напитков. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	30
	Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания.	5
	Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.	5
	Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.	5
	Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей.	5
	Овладение приемами подачи блюд и напитков различными стилями и методами».	5
	Составление нормативных и технических документов службы питания	5
Тема 1.3. Организация деятельности сотрудников службы, отделов питания на английском языке	Содержание	25
	Организация службы рум-сервис на английском языке	
	Ведение лексики. Практика делового общения и переписки. Формирование коммуникативных навыков. Понятие корпоративной культуры.	
	Профессиональная этика работников.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	24
	Организация питания гостей.	8
	Введение лексики, закрепление в упражнениях	8
	Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Чтение и перевод текстов.	8
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		
Раздел 2. Управление текущей деятельностью предприятия питания		96/48
МДК 02.02 Г Организация обслуживания на предприятии питания		96/48
Тема 2.1. Управление персоналом на предприятии питания	Содержание	48
	Управление персоналом: задачи, принципы, методы, функции, сущность.	
	Система управления персоналом. Цель.	
	Виды управления персоналом.	
	Классификация персонала как инструмент управления на предприятии питания.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	24
	Составление характеристики персонала предприятия питания	6
	Определение методов совершенствования управления персоналом.	6
Выявление проблем в управлении персоналом.	6	
Определение оценки эффективности сотрудников предприятия питания.	6	
Тема 2.2. Организация деятельности сотрудников службы питания на английском языке.	Содержание	48
	Организация службы рум-сервис на английском языке	
	Ведение лексики. Практика делового общения и переписки. Формирование коммуникативных навыков. Понятие корпоративной культуры.	
	Профессиональная этика работников.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	24

	Организация питания гостей.	10
	Введение лексики, закрепление в упражнениях	10
	Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Чтение и перевод текстов.	4
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		
Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания		140/84
МДК 02.03 Г Контроль качества продукции и услуг предприятия питания		140/84
Тема 3.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание	50
	Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.	
	Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	
	Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.	
	Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.	
	Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов.	
	Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.	
	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета.	
	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля.	
	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	40
	Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	5
	Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис.	5
	Подготовка и организация обслуживания шведского стола.	5
	Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне.	5
	Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	5
Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов.	5	
Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств	5	
Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий.	5	
Тема 3.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям	Содержание	45
	Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.	
	Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.	
	Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	22
	Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания.	11
Разработать и подготовить критерии оценки качества обслуживания подразделений службы питания	11	
Тема 3.3. Потребности и формирование спроса на	Содержание	45
	Понятие, сущность и особенности формирования спроса в общественном питании.	

продукцию и услуги общественного питания	Факторы, влияющие на его объем и структуру.	
	Классификация видов спроса в общественном питании и их характеристика	
	Информационное обеспечение изучения спроса на продукцию и услуги предприятий общественного питания	
	В том числе практических и лабораторных занятий	22
	Определение видов спроса на предприятии питания и составление их характеристики.	11
	Определение факторов, влияющих на формирование спроса на предприятии питания	11
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3		
Учебная практика		108
Виды работ		
1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей.		
2. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку.		
3. Выполнение сервировки стола к обеду.		
4. Выполнение сервировки стола к ужину.		
5. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.		
6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.		
7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.		
8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара		
9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями		
• Silver service		
• Банкетный сервис		
• Шведский стол		
• Gueridon Service		
10. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.		
11. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.		
12. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей.		
13. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей.		
14. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.		
15. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.		
16. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.		
17. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.		
18. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.		
Производственная практика		36
Виды работ		
1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия.		
2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.		
. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно эпидемиологических требований к организации питания.		

4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.	
5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания.	
6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.	
7. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.	
8. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.	
9. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.	
10. Подготовка и организация работы службы Рум сервис.	
11. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.	
12. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.	
13. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	
14. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».	
15. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».	
16. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.	
17. Распределение персонала по организациям службы питания.	
18. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плану работы.	
19. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.	
20. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.	
22. Владение профессиональной этикой персонала службы питания.	
23. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания	
Промежуточная аттестация	14
Всего	208

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Авдулова, Т. П. Психология управления: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. П. Авдулова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 231 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06138-3. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/473832>

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебники практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 390 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04578-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471510>

3. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебники практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 390 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04578-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471510>

4. Гареев, Р.Р., Организация деятельности сотрудников службы питания: учебное пособие / Р.Р. Гареев. — Москва: КноРус, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-406-09538-6. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:<https://book.ru/book/943186>

5. Горленко, О. А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можяева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 249 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9457-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/452929>

6. Грозова, О. С. Делопроизводство: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. С. Грозова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. –

126 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08211-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472842>

7. Прокопьева, Ю. В. Бухгалтерский учет и анализ: учебное пособие для СПО / Ю. В. Прокопьева. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 268 с. – ISBN 978-5-4488-0336-9, 978-5-4497-0404-7. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/90197>

8. Радченко, Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. — Москв : КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09674-1. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL:<https://book.ru/book/943632>

9. Рамендик, Д. М. Психология делового общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва Издательство Юрайт, 2021. – 207 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06312-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/470462>

10. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 332 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09961-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471097>

11. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 141 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13210-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475712>

12. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.] ; под редакцией А. А. Литвинюка. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москв: Издательство Юрайт, 2021. – 498 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01594-2. – Текст: электронный // ЭБСЮрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469678>

13. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 695 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11553-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475758>

14. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 349 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11691-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475484>

15. Чалдаева, Л. А. Экономика предприятия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Чалдаева. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 435 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11534-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/476319>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»;
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»;
3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».
4. Иванилова, С. В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 152 с. – ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-5-4488-0204-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/77010>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

	Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	
ПК 2.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания презентовать гостям блюда и напитки при подаче	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков Проверять качество и состояние столового белья в организации питания Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,	Знать основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

Использовать знания		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Применять теории мотивации персонала и его психологические особенности	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Применять теорию межличностного и делового общения, переговоры в, конфликтологии малой группы	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике