

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВОЛГОГРАДСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ**

Специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство

2024 г.

РАССМОТРЕНА
на заседании МЦК 38.00.00. Экономика и
управление, 43.00.00 Сервис и туризм

наименование методической цикловой комиссии

Протокол № 8
от 31 мая 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ «ВЭК»
№116 от 03 июня 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1100 от 12 декабря 2022 г. (зарегистрировано в Минюсте России 24 января 2023 г. № 721111).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский энергетический колледж»

Разработчик: **Зубакова Наталья Николаевна**, к.э.н, преподаватель ГБПОУ «ВЭК»

Эксперты:

Бурая Ольга Сергеевна, преподаватель ГБПОУ «ВЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Предоставление услуг предприятия питания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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 правовой и 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 контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Предоставление услуг предприятия питания
ПК 3.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 3.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 3.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПК 3.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

1.1.3 Перечень личностных результатов

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Соблюдающий принципы профессиональной этики сотрудников гостиничного сервиса и туризма: ответственности, объективности, честности, независимости, противодействия коррупции и нечестной конкуренции, уважения к людям, поддерживающий ценности гостеприимства, дружелюбия и порядочности.
ЛР14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: продвигающий услуги

	гостиничного предприятия, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, умеющий принимать решение в условиях риска и неопределенности, ведущий здоровый образ жизни для формирования привлекательного профессионального образа сотрудника.
ЛР15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в индустрии гостеприимства и туризма.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
ЛР16	Осознающий культурно-историческое наследие Волгоградской области, готовый его сохранять, поддерживать и развивать для формирования положительного имиджа региона.
ЛР17	Готовый активно участвовать в развитии сферы гостеприимства и туризма Волгоградской области.
ЛР 18	Проявляющий стремление к переобучению, непрерывному образованию, к инновациям. Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 19	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукта в сфере туризма и сервиса.
ЛР20	Способный анализировать производственную ситуацию и быстро принимать решения, проявляющий уважение к труду сотрудников своей организации и контрагентов.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
ЛР21	Демонстрирующий трудовую мотивацию к основным принципам выбранной специальности, традициям и ценностям профессионального сообщества.
ЛР22	Владеющий навыками самостоятельной информационно-познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности; способный и готовый к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически ее оценивать и интерпретировать.
ЛР 23	Умеющий самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использующий все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; способный выбирать успешные стратегии в различных ситуациях.
ЛР 24	Участвующий в реализации просветительских программ и работе молодежных объединений.

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в:	Разработке операционных процедур и стандартов службы питания; планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания.
Владеть навыками:	– оценки материальных ресурсов предприятия питания; – оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания; – планирования текущей деятельности предприятия питания – формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; – координации и контроля деятельности предприятия питания; – планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале; проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников

	<p>производственной службы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы; - координации деятельности сотрудников производственной службы; - контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы; - взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания; - управления конфликтными ситуациями в коллективе; - реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности - организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте; <p>приема и оформления заказа на бронирование столика;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приема и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку; - предоставления информации об организации питания; - ведения учета заказанных столиков в зале организации питания; - встречи и приветствия гостей в организации питания; - информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах; - размещения гостей за столом в зале организации питания; - подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала; - подготовки (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей; - проверки состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность); - подачи блюд и напитков гостям организации питания; - сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; - поддержания чистоты и порядка в зале обслуживания; - подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей; <p>приготовления заготовок для напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления свежавыжатых соков; - реализации готовых к употреблению безалкогольных напитков; - уборки использованной барной посуды со столов бара и барной стойки; - приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания; - рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков; - передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; - досервировки стола в соответствие с заказом гостей организации питания; - получения блюд и напитков с кухни и бара организации питания; - подачи блюд и напитков гостям организации питания; - замены использованной посуды, приборов и столового белья; - оформления витрины и барной стойки; <p>приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции; - приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков; - приготовления и подачи чая, кофе; - составления документации, отчетов посредством специализированных программ; - поддержания в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования; - подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>организациях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях; – сервировки столов с учетом вида мероприятия; – подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях; – подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей; – проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ.
<p>уметь:</p>	<p>анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания; – использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы; – контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте; – осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения; – использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования; – вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами; – презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания; – предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания; – провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания; – использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания; – оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания; – создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания; – 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 citrusовых, мягких и твердых плодов;
- порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые 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;

	<ul style="list-style-type: none"> – готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли; – готовить и подавать свежавыжатые 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 контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре; – составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок; – проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; – досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков; – подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков; – презентовать гостям блюда и напитки при подаче; – производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей; – порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; – разрешать конфликтные ситуации; – подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; – выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; – давать пояснения гостям по блюдам и напиткам; – консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; – пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; – заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания; – использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания.
Знать:	<ul style="list-style-type: none"> – законодательство российской федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; – основы трудового законодательства Российской Федерации; – основы организации деятельности предприятий питания; – основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; – теории мотивации персонала и его психологические особенности; – теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; – технологии производства на предприятиях питания;

	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда на рабочем месте; – специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы; – основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; – основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания; – порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку; – правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку; – 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 во время 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 свежееотжатых соков и безалкогольных напитков; – правила хранения приготовленных свежееотжатых 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 дигестивов; – 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;
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> – 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.
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 518 часа

в том числе в форме практической подготовки – 108 часов:

в том числе учебную -72 час

и производственную - 36 час

Из них на освоение

МДК 03.01 – 128 час

Самостоятельная работа – 4 час

Всего занятий – 117 час

 Теоретические занятия – 55 час

 Практические занятия – 62 час

Промежуточная аттестация – 2 час

Консультации - 5 часов

МДК 03.02 – 140 часов

Самостоятельная работа – 4 час

Всего занятий – 129 час

 Теоретические занятия – 97 час

 Практические занятия – 32 час

Промежуточная аттестация – 2 час

Консультации - 5 часов

МДК 03.03 – 104 часов

Самостоятельная работа – 4 час

Всего занятий – 93 час

 Теоретические занятия – 57 час

 Практические занятия – 36 час

Промежуточная аттестация – 2 час

Консультации - 5 час

МДК 03.04 – 33 час

Всего занятий – 33 час

 Теоретические занятия – 3 час

 Практические занятия – 30 час

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.								
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		Консультации	Экзамен по МДК	Экзамен по модулю	
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная				
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	7		8	9			10	11	12	
ПК 3.1. ОК 01 – ОК 07; ОК 09 ЛР 13-24	Раздел 1. Организация питания на предприятии питания	128	117	62		-	-	5		2	4
ПК 3.2. ОК 01 – ОК 07; ОК 09 ЛР 13-24	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятии питания	140	129	32				5		2	4
ПК 3.3. - ПК 3.4. ОК 01 – ОК 07; ОК 09 ЛР 13-24	Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	103	93	36				5		2	3
ПК 3.3. - ПК 3.4. ОК 01 – ОК 07; ОК 09 ЛР 13-24	Раздел 4. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для сотрудников службы питания	33	33	30							
	Учебная практика	72				72					
	Производственная практика	36					36				
	Экзамен по модулю	6								6	
	<i>Всего:</i>	518	372	160		72	36	15		12	11

2.2. Содержание обучения профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания		117
МДК. 03.01. Организация питания на предприятии питания		117
Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания, отделов питания гостиничного комплекса.	Содержание	46 ПК 3.1. ОК 01 – ОК 07; ОК 09 ЛР 13-24
	В том числе лекции, теоретические занятия	22
	1. Цели и задачи организации питания при гостиницах. Основные правила и нормы.	2
	2. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице.	2
	3. Требования к услугам службы питания.	2
	4. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.	2
	5. Организационная структура управления службы питания при гостинице. Взаимосвязь с другими службами гостиницы.	2
	6. Требования к персоналу предприятий питания	2
	7. Методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса.	2
	8. Методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса	2
	9. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены	2
	10. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.	2
	11. Деловое общение. Этика и этикет.	2
	В том числе практических занятий	24
1. Классификация предприятий питания. Проектирование организационной структуры управления службы питания при гостиницах различных категорий	8	
2. Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.	8	
3. Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы	8	

	питания.	
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы, отделов питания.	Содержание	71 ПК 3.1. ОК 01 – ОК 07; ОК 09 ЛР 13-24
	В том числе лекции, теоретические занятия	33
	1. Требования к торговым помещениям организаций службы питания	2
	2. Требования к производственным помещениям организаций службы питания	2
	3. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания	2
	4. Оборудование и инвентарь предприятий питания	2
	5. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах	2
	6. Методика определения потребностей службы питания в персонале	2
	7. Организация работы складских помещений и требования к ним	2
	8. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей	2
	9. Хранение и отпуск продуктов	2
	10. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. Средства информации	2
	11. Назначение и принципы составления меню	2
	12. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания	2
	13. Принципы организации обслуживания на предприятии питания при гостинице	2
	14. Стили и методы подачи блюд и напитков.	2
	15. Основные способы подачи блюд и напитков	2
	16. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.	3
	В том числе практических занятий	38
	1. Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания.	4
	2. Заполнение форм: инвентаризационная опись, акт о результатах инвентаризации	4
	3. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания	4
	4. Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей.	4
5. Овладение приемами подачи блюд и напитков различными стилями и методами	4	
6. Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания	4	
7. Составление нормативных и технических документов службы питания	4	
8. Расположение торговых и вспомогательных помещений в зависимости от количества посадочных мест, вида и стиля обслуживания.	4	
9. Виды расстановки мебели и оборудования в ресторане в зависимости от типа предоставления услуг	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1. Расчет необходимого количества официантов на мероприятиях разного типа. 2. Расстановка и расчет длины стола в зависимости от мероприятия и категории гостей	4	

Консультации		5
Промежуточная аттестация		2
Раздел 2. Организация обслуживания на предприятии питания		140
МДК 03.02 Организация и технологии процесса обслуживания на предприятии питания		140
Тема 2.1. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы, отделов питания.	Содержание	
	В том числе лекции, теоретические занятия	54 ПК 3.2. ОК 01 – ОК 07; ОК 09 ЛР 13-24
	1. Понятие и классификация услуг, предоставляемых потребителям на предприятиях питания различных типов и классов и их характерные черты.	2
	2. Управление качеством услуг и правила их оказания	2
	3. Виды торговых помещений, их характеристика и оснащение	2
	4. Виды столовой посуды	2
	5. Виды и характеристика столовых приборов. Ассортимент основных и вспомогательных столовых приборов	2
	6. Виды и характеристика стеклянной посуды	2
	7. Назначение, принципы составления нормативных документов, обеспечивающих процесс обслуживания	2
	8. Виды меню	2
	9. Карта вин, карта коктейлей, карта кофе, карта чая, карта пива,	2
	10. Характеристика этапов организации обслуживания	2
	11.Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина	2
	12.Основные элементы обслуживания	2
	13.Основные способы подачи блюд	2
	14.Правила подачи продукции сервис-бара	2
	15.Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок	2
	16.Правила подачи горячих закусок	2
	17.Правил подачи супов	2
	18.Правила подачи вторых блюд	2
	19.Правила подачи сладких блюд	2
	20.Правила подачи горячих и холодных напитков	2
	21.Правила подачи кондитерских изделий	2
22.Современные формы обслуживания в предприятиях питания: стол-экспресс и зал-экспресс;	2	

	русский стол	
	23.Обслуживание по типу шведского стола	2
	24.Значение и структура службы Room-servise	2
	25.Особенности обслуживания в гостиничных номерах. Обслуживание в утреннее время	2
	26.Особенности обслуживания в гостиничных номерах. Обслуживание в обеденное и вечернее время	2
	27.Назначение и правила пользования мини-барами в номерах гостиницы	2
	В том числе практических занятий	16
	1. Организация обслуживания по типу «шведский стол» на предприятиях общественного питания при гостинице.	4
	2. Правила составления меню для предприятий питания при гостиницах	8
	3. Техника подачи блюд и напитков европейским, французским, английским и русским методами	4
Тема 2.2. Организация обслуживания торжественных мероприятий в гостинице	Содержание	32 ПК 3.2. ОК 01 – ОК 07; ОК 09 ЛР 13-24
	1. Значение банкетной службы для предприятия питания в гостинице. Служащие банкетной службы и их обязанности.	4
	2. Виды приемов и банкетов. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы.	4
	3. Технология подготовки и обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Схема работы официантов.	4
	4. Технология подготовки и обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами	4
	5. Технология организации и обслуживания приема-фуршета. Сервировка фуршетного стола	4
	6. Технология организации и обслуживания приема коктейля,	4
	7. Технология организации и обслуживания банкета-чая. Русский, английский, французский, японский ритуалы чаепития.	4
	8. Организация обслуживания по системе кейтеринг	4
	В том числе практических занятий	16
	1. Подготовка и организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.	4
	2. Подготовка и организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами: банкет «Свадьба»; банкет «День рождения»; банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей	6
	3. Подготовка и организация обслуживания шведского стола.	6
Тема 2.3. Организация обслуживания	Содержание	11 ПК 3.2. ОК 01 – ОК 07;

иностранцев и VIP-гостей в службе питания		ОК 09 ЛР 13-24
	1. Виды туризма и классы обслуживания.	1
	2. Нормативные документы, определяющие правовые отношения в сфере туризма.	2
	3. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов.	2
	4. Обслуживание групп туристов и индивидуальных туристов в ресторанах и кафе при гостиницах.	2
	5. Особенности питания иностранных туристов в службе питания гостиницы.	2
	6. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP). Транширование в присутствии посетителей. Фламбирование блюд и десертов. Особенности приготовления и подачи блюд фондю.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 03. Организация обслуживания на предприятии питания		4
<p>Анализ отраслевых нормативных документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Федеральный закон от 7 февраля 1992 г. N 2300-I «О защите прав потребителей». - ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». Дата введения — 2015—01—01. - ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Дата введения — 2016—01—01. - ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». Дата введения — 2016—01—01. - ГОСТ 32692-2014. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания». Дата введения — 2016—01—01. - ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. Дата введения — 2016—01—01. - Трудовой кодекс РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153. <p>Характеристика ассортимента современной посуды, приборов. Банкетная сервировка стола. Традиции чаепития в России, Англии, Франции, Японии. Услуги по доставке кулинарной продукции в офисы, на дом. Характеристика современных видов услуг: воскресный бранч, кофе-брейк. Особенности питания и обслуживания туристов из различных стран мира. Обслуживание социально-незащищенных групп населения, лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>		
Консультации		5
Промежуточная аттестация		2
Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания		104
МДК 03.03 Г Контроль качества продукции и услуг предприятия питания		104
Тема 3.1. Контроль и	Содержание	31 ПК 3.3.

качество предоставления услуг потребителям		ОК 01 – ОК 07; ОК 09 ЛР 13-24
	1. Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.	10
	2. Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.	10
	3. Принципы ХАССП предприятиями, оказывающими населению услуги общественного питания	11
	В том числе практических и лабораторных занятий	12
	1. Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания.	6
	2. Разработать и подготовить критерии оценки качества обслуживания подразделений службы питания	6
Тема 3.2. Организация производственного контроля, критерии обеспечения безопасности пищевой продукции	Содержание	31 ПК 3.3. ОК 01 – ОК 07; ОК 09 ЛР 13-24
	1. Законодательная база в области организации производственного контроля. Цели и задачи производственного контроля на предприятиях питания.	6
	2. Виды производственного контроля. Термины и определения.	4
	3. Планирование производственного контроля	4
	4. Контроль, осуществляемый технологическими и санитарно-технологическими пищевыми лабораториями.	4
	5. Основные положения органолептического анализа и порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания (бракераж).	4
	6. Порядок проведения органолептической оценки (бракераж).	4
	7. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа.	5
	В том числе практических и лабораторных занятий	12
	1. Разработать и подготовить критерии оценки качества при проведении органолептической оценки продукции общественного питания (бракераж)	6
	2. Разработать и подготовить критерии оценки качества при проведении отбора проб и подготовки их для лабораторного анализа	6
Тема 3.3. Потребности и формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания	Содержание	31 ПК 3.3. ОК 01 – ОК 07; ОК 09 ЛР 13-24
	1. Понятие, сущность и особенности формирования спроса в общественном питании. Факторы, влияющие на его объем и структуру.	
	2. Классификация видов спроса в общественном питании и их характеристика	
	3. Информационное обеспечение изучения спроса на продукцию и услуги предприятий	

	общественного питания	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12
	Определение видов спроса на предприятии питания и составление их характеристики.	6
	Определение факторов, влияющих на формирование спроса на предприятии питания	6
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ 03. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания		4
1. Составить презентацию на тему «Организация контроля качества продукции и услуг предприятий питания».		
2. Тенденции в области обеспечения качества и безопасности продукции производства и услуг общественного питания.		
3. Правила заполнения бракеражного журнала.		
4. Порядок и правила ведения внутренней документации.		
5. Информация, необходимая работникам для обеспечения качества услуг.		
Консультации		5
Промежуточная аттестация		2
МДК 03.04	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для сотрудников службы питания	
Тема 1 Ресторан и бар при гостинице	Содержание/Практические занятия	1/10
	1. Обслуживание клиентов в ресторане и баре при гостинице. Предлагаемые услуги с применением иностранного языка. Переговоры о цене. Скидки. Тарифы. Грамматика: Present Continuous	2
	2. Отработка основных лексических единиц на иностранном языке по теме	2
	3. Активизация навыка чтения, перевода и выделения информации в тексте	2
	4. Активизация изученного материала в упражнениях. Развитие навыка письма. Временные формы глагола в английском языке.	4
Тема 2 Удовлетворение потребностей гостей	Содержание/ Практические занятия	1/10
	1. Дискуссия: определение оптимальных путей и способов удовлетворения потребностей гостей.	2
	2. Практика речи: диалоги по теме. Часы работы. Формы оплаты. Грамматика: to have smth. Done.	2
	3. Отработка основных лексических единиц на иностранном языке по теме	2
	4. Активизация навыка чтения, перевода и выделения информации в тексте	2
5. Активизация навыка говорения. Монологическая речь по изученной теме с использованием профессиональной терминологии	2	
Тема 3. Обязанности персонала	Содержание / Практические занятия	1/10
	1. Персонал ресторана. Обязанности служащих. Лексика темы. Аудирование “How to do it right”.	2
	2. Практика речи: диалоги по теме	2
	3. Отработка основных лексических единиц на иностранном языке по теме Активизация навыка чтения, перевода и выделения информации в тексте	2
4. Активизация изученного материала в упражнениях. Развитие навыка письма. Степени сравнения имен прилагательных в английском языке. Активизация навыка говорения по изученной теме с использованием профессиональной терминологии Речевой этикет. Активизация навыка говорения по изученной теме с использованием профессиональной терминологии	4	
Учебная практика		72

<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка к обслуживанию и к 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 во время 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 room-service, баров, кафе, шведского стола. 18. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания. 	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия. 2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса. 3. 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». 	<p>36</p>

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 плана 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	12
Всего	518

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Программы модуля реализуется в учебном кабинете «Тренинговые кабинеты и кабинеты специальности 43.02.16». Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»:

- 30 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект образцов документов по приему, размещению гостей;
- комплект учебно-методической документации.
- программное обеспечение общего и профессионального назначения

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику (концентрированную) в структурном подразделении гостиницы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

- 1.Брашнов, Д.Г. Гостиничный сервис и туризм [Текст]: учеб.пособие/ Д. Г. Брашнов. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2021 г. - 224с.
2. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. Б. Еремеева. – Саратов: Профобразование, 2021. – 205 с.
3. Радченко, Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. — Москва: КноРус, 2022. — 321 с.
4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. – 3-изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 332 с.
5. 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.
6. Гончарова Т.А. Английский язык для гостиничного бизнеса [Текст]: учебное пособие для студ.учреждений ср.проф.образования / Т.А.Гончарова - М.: Академия, 2021.-144 с.
- 7.Ехина М.А. Организация обслуживания в гостиницах.[Текст]: учебник / М.А.Ехина - М.: Академия, 2022.- 240с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. 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>

2. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания: учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. – Саратов: Профобразование, 2021. – 103 с. – ISBN 978-5-4488-1266-8. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/106832>

3. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> .

5. Гостиницы Волгограда - URL: <http://www.hotels-in-volgograd.ru/>Дата обращения: 25.05.2024.

6. «Электронная библиотека». – URL : <http://www.consultant.ru/>. Дата обращения: 25.05.2024.

3.2.3. 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, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 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 3.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 3.3 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 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 Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 3.4 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,	Знать основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
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, переговоров, конфликтологии малой группы	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Применять правила поведения с учетом гражданско-патриотической позиции, духовно-нравственных ценностей	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Применять знания в области сохранения окружающей среды, ресурсосбережения, бережливого производства	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