

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

2025 г.

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

наименование методической цикловой комиссии

Протокол № 9
от 30 мая 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ «ВЭК»
№157 ОД от 02 июня 2025 г.

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом ГБПОУ «ВЭК»
Протокол № 3
от 24 марта 2022 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 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. 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:	<ul style="list-style-type: none"> – 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 производственной службы; – 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; приема и оформления заказа на бронирование столика; – 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;

	<ul style="list-style-type: none"> – поддержания чистоты и порядка в зале обслуживания; – подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей; приготовления заготовок для напитков; – 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; приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания; – 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 организациях питания; – 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.
уметь:	<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,

	<p>взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 цитрусовых, 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 программноаппаратным 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 (товарнотранспортные 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 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;

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

	<p>протокола при размещении гостей за столом в организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – 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;

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 – 519 часов

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 – 129 час

Самостоятельная работа – 4 час

Всего занятий – 117 час

Теоретические занятия – 55 час

Практические занятия – 62 час

Промежуточная аттестация – 2 час

Консультации - 6 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 – 103 часов

Самостоятельная работа – 3 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)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 3.1. ОК 01 – ОК 07; ОК 09	Раздел 1. Организация питания на предприятии питания	129	117	62		-	-	6		2	4	
ПК 3.2. ОК 01 – ОК 07; ОК 09	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	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	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	
	Всего:	519	372	160		72	36	16		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.	<p>Содержание</p> <p>В том числе лекции, теоретические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Цели и задачи организации питания при гостиницах. Основные правила и нормы. 2. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. 3. Требования к услугам службы питания. 4. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания. 5. Организационная структура управления службы питания при гостинице. Взаимосвязь с другими службами гостиницы. 6. Требования к персоналу предприятий питания 7. Методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса. 8. Методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса 9. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены 10. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. 11. Деловое общение. Этика и этикет. <p>В том числе практических занятий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация предприятий питания. Проектирование организационной структуры управления службы питания при гостиницах различных категорий 2. Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами. 3. Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания. 	<p>46</p> <p>22</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>24</p> <p>8</p> <p>8</p> <p>8</p>
Тема 1.2. Особенности подготовки	<p>Содержание</p> <p>В том числе лекции, теоретические занятия</p>	<p>71</p> <p>33</p>

и технологий организации обслуживания в организациях службы, отделов питания.	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	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 03. Организация обслуживания на предприятии питания	4	
1. Расчет необходимого количества официантов на мероприятиях разного типа.		
2. Расстановка и расчет длины стола в зависимости от мероприятия и категории гостей		
Консультации	6	
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	Содержание	
	В том числе лекции, теоретические занятия	
	54	

подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы, отделов питания.	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. Правила 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; русский стол	2
	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	4	

	гостинице.	
	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
	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 иностранных туристов и VIP-гостей в службе питания	Содержание
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 Анализ отраслевых нормативных документов: - 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 —		4

<p>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. 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 качество предоставления услуг потребителям	Содержание	31
	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
	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
	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 предприятия питания и составление их характеристики.	6
	Определение факторов, влияющих на формирование спроса на предприятия 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 Виды работ: 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.	72	
Производственная практика Виды работ: 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 санитарноэпидемиологических требований к организации питания.	36	

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

	<p>организации питания. Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов.</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности Применительно различным контекстам</p>	<p>Планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планировать информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проводить анализ полученной информации, выделять в ней главные аспекты Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска Интерпретировать полученную информацию в контексте профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Знать основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Применять теории мотивации персонала и его психологические особенности</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Применять теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ОК 06. Проявлять</p>	<p>Применять правила</p>	<p>Экспертное</p>

<p>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;</p>	<p>поведения с учетом гражданско-патриотической позиции, духовно-нравственных ценностей</p>	<p>наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>Применять знания в области сохранения окружающей среды, ресурсосбережения, бережливого производства</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>