

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «РКИГ»

\_\_\_\_\_ Е.Ш. Булаш  
Приказ № 145 от 31 августа 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ**

специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство



г. Симферополь, 2023

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02 «Предоставление услуг предприятия питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности: 43.02.16 Туризм и гостеприимство, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: \_\_\_\_\_ преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ»  
Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02 «Предоставление услуг предприятия питания» рассмотрена на заседании ЦМК «Гостеприимство»

Протокол № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ Щербакова Е.В.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02 «Предоставление услуг предприятия питания» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Протокол № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Методист \_\_\_\_\_ Донченко Я.А.

СОГЛАСОВАНО с работодателем

\_\_\_\_\_  
*наименование предприятия/организации*

\_\_\_\_\_  
*Подпись, должность, инициалы, фамилия*

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	15
3. Условия реализации профессионального модуля	24
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	27

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ 02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ»

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся 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 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Предоставление услуг предприятия питания
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Владеть навыками</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценки материальных ресурсов предприятия питания;</li> <li>– оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания;</li> <li>– планирования текущей деятельности предприятия питания</li> <li>– формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;</li> <li>– координации и контроля деятельности предприятия питания;</li> <li>– планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>– проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы;</li> </ul>
-------------------------	--

- 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;
- 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;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовления и подачи чая, кофе;</li> <li>– составления документации, отчетов посредством специализированных программ;</li> <li>– поддержания в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования;</li> <li>– подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания;</li> <li>– подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях;</li> <li>– сервировки столов с учетом вида мероприятия;</li> <li>– подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;</li> <li>– подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей;</li> <li>– проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ.</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению;</li> <li>– осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания;</li> <li>– использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы;</li> <li>– контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения;</li> <li>– использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования;</li> <li>– вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами;</li> <li>– презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания;</li> <li>– предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания;</li> <li>– провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания;</li> <li>– использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания;</li> <li>– оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания;</li> <li>– создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания;</li> <li>– подавать гостям меню организации питания;</li> <li>– расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания;</li> <li>– подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию;</li> <li>– протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания;</li> </ul>

- 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 программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – pos терминалами);
- проводить оформление счета для оплаты;
- применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах;
- предоставлять счет гостям организации питания;
- принимать оплату в наличной и безналичной формах;

- оформлять возврат оформленных платежей;
- формировать кассовые отчеты в специализированных программах;
- подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;
- использовать электронное меню, интерактивный бар;
- консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции;
- эксплуатировать оборудование бара;
- пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию;
- заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах;
- подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции;
- осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации);
- сканировать акцизную марку посредством 2d-сканера и оформлять списание алкогольной продукции;
- осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета;
- готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли;
- готовить и подавать 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;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей;</li> <li>– порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;</li> <li>– разрешать конфликтные ситуации;</li> <li>– подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;</li> <li>– выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков;</li> <li>– давать пояснения гостям по блюдам и напиткам;</li> <li>– консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>– пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки;</li> <li>– заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания;</li> <li>– использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания.</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– законодательство российской федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;</li> <li>– основы трудового законодательства Российской Федерации;</li> <li>– основы организации деятельности предприятий питания;</li> <li>– основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;</li> <li>– теории мотивации персонала и его психологические особенности;</li> <li>– теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;</li> <li>– технологии производства на предприятиях питания;</li> <li>– требования охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы;</li> <li>– основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;</li> <li>– основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания;</li> <li>– порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку;</li> <li>– правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку;</li> <li>– стандарты приема входящих звонков;</li> <li>– стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры;</li> <li>– этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах;</li> <li>– приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания;</li> <li>– правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания;</li> <li>– правила подачи меню в организации питания;</li> <li>– порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей;</li> <li>– правила и виды расстановки мебели в зале организации питания;</li> <li>– виды сервировки стола при обслуживании гостей;</li> </ul>

- виды и назначение ресторанных аксессуаров;
- характеристика столовой посуды, приборов;
- правила и техника подачи блюд и напитков;
- правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола вовремя и после обслуживания гостей;
- способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов;
- правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней;
- способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей;
- методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения;
- техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками;
- методы сервировки и оформления для подачи 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;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила и техника подачи вина;</li> <li>– правила и техника подачи пива;</li> <li>– правила и техника приготовления и подачи коктейлей;</li> <li>– правила и техника подачи крепких спиртных напитков;</li> <li>– правила и техника приготовления и подачи чая, кофе;</li> <li>– порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей;</li> <li>– правила создания и редактирования заказа в специализированных;</li> <li>– программах по приему и оформлению заказов;</li> <li>– правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов;</li> <li>– культура потребления алкогольных напитков;</li> <li>– правила этикета при обслуживании гостей в баре;</li> <li>– правила безопасной эксплуатации оборудования бара;</li> <li>– виды и классификации баров, планировочные решения баров;</li> <li>– правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара;</li> <li>– нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении;</li> <li>– напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов;</li> <li>– условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;</li> <li>– методы разрешения конфликтных ситуаций;</li> <li>– техника продаж и презентации напитков;</li> <li>– технологии наставничества и обучения на рабочих местах;</li> <li>– виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания;</li> <li>– порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях;</li> <li>– правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании;</li> <li>– правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов;</li> <li>– правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты;</li> <li>– порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания;</li> <li>– порядок получения, выдачи и хранения денежных средств;</li> <li>– правила возврата платежей.</li> </ul>
--	--

1.1.4. Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательное единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно

	и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками
<b>ЛР 3</b>	Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней
<b>ЛР 4</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
<b>ЛР 5</b>	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права
<b>ЛР 6</b>	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
<b>ЛР 7</b>	Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности

	каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей
<b>ЛР 8</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение
<b>ЛР 9</b>	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде
<b>ЛР 10</b>	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них
<b>ЛР 11</b>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике
<b>ЛР 12</b>	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
<b>ЛР 13</b>	Выполняющий профессиональные навыки в сфере туризма и гостеприимства

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – **534**

в том числе в форме практической подготовки – **324**

Из них на освоение МДК – **370**

в том числе самостоятельная работа – **8**

курсовой проект – **30**

практики, в том числе учебная – **72**

производственная – **72**

Промежуточная аттестация – **12**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля ПМ 02 "Предоставление услуг предприятия питания"

Коды профессиональных / общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, акад. час.							
				Всего	Обучение по МДК					Практика	
					В том числе						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 2.1. ОК 01 – ОК 05; ОК 09	МДК 02.01. Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания	<b>96</b>	40	<b>88</b>	40	8	-	-	-	-	
ПК 2.2. ОК 01 – ОК 05; ОК 09	МДК 02.02. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<b>104</b>	56	<b>104</b>	56	-	12	-	-	-	
ПК 2.3. - ПК 2.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 09	МДК 02.03. Предоставление услуг предприятия питания	<b>178</b>	84	<b>178</b>	84	-	-	30	-	-	
	Учебная практика	<b>72</b>	72	-	-	-	-	-	72	-	
	Производственная практика	<b>72</b>	72	-	-	-	-	-	-	72	
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	
	<b>Всего:</b>	<b>534</b>	<b>324</b>	<b>370</b>	<b>180</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>30</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 02 "Предоставление услуг предприятия питания"

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Домашнее задание	Объем, акад. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания</b>			<b>96/40</b>
<b>МДК 02.01 Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания</b>			<b>88/40</b>
<b>Тема 1.1. Особенности организации работы службы, отделов питания гостиничного комплекса.</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.	Конспект О.Л.7 стр.27-29	1
	2. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.	стр.185-188 С.р.1	1
	3. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.	О.Л.7 стр.9-11 Конспект	1
	4. Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса.	Конспект	1
	5. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.	Конспект	1
	6. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. Деловое общение. Этика и этикет.	Конспект О.Л.9 стр. 95-101 С.р.2	1
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>
	7. Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.	Оформить отчет	1
8. Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.	Оформить отчет	1	

	<b>Содержание</b>		<b>40</b>
	9. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания.	О.Л.7 стр.201-203	1
	10. Требования к торговым и производственным помещениям для посетителей.	Конспект	1
	11. Номенклатура предъявляемых требований к объектам общественного питания (функциональные, технологические, коммерческие, к размещению, инженерные, пожарной безопасности, санитарные).	Конспект	1
	12. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.	О.Л.4 стр.22-27	1
	13. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.	Конспект О.Л.6 стр.59	1
	14. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.	Конспект	1
	15. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.	О.Л.7 стр.62-68 С.р.3	1
	16. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания.	Конспект	1
	17. Стили и методы подачи блюд и напитков.	О.Л.7 стр.134-138	1
	18. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.	О.Л.7 стр.306-308	1
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>16</b>
	19. Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания.	Оформить отчет	1
	20. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.	Оформить отчет	1
	21. Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.	Оформить отчет	1
	22. Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей.	Оформить отчет	1
	23. Овладение приемами подачи блюд и напитков различными стилями и методами.	Защита практической работы	1
	24. Составление нормативных и технических документов службы питания.	Оформить отчет	1
	25. Расчет столов для сервировки в зависимости от количества гостей.	Оформить отчет	

<b>Тема 1.3. Организация деятельности сотрудников службы, отделов питания на английском языке.</b>	<b>Содержание</b>		<b>36</b>
	26. Организация деятельности службы питания в гостинице. Должностные обязанности и должностные инструкции работников предприятия общественного питания.	Конспект	1
	27. Организация службы рум-сервис на английском языке.	Конспект С.р.4	1
	28. Ведение лексики. Практика делового общения и переписки. Формирование коммуникативных навыков. Понятие корпоративной культуры.	Конспект	1
	29. Коммуникации по телефону – особенности коммуникации по телефону, язык телефонной коммуникации, уточнение в пояснение, прием и передача информации по телефону.	Конспект	1
	30. Профессиональная этика работников.	О.Л.9 стр. 101-103	1
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		20
	31. Организация питания гостей.	Оформить отчет	1
	32. Введение лексики, закрепление в упражнениях	Вопросы и ответы по содержанию текста, составление диалогов. Оформить отчет	1
	33. Встреча, обслуживание гостей и прощание.	Составление диалогов при заказе столов в ресторане отеля, составление диалогов между сотрудниками ресторана. Оформить отчет	1
	34. Введение и закрепление лексики. Чтение и перевод текстов.	Оформить отчет	1

<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b>			<b>8</b>
1. Составление реферата: «Мировые лидеры в области питания в гостинично-ресторанном бизнесе».			
2. Церемониал. Внутрифирменные стандарты в общении.			
3. Оформление меню в общем стиле гостиницы. Карта вин. Карта бара.			
4. Особенности организации детского и диетического питания в гостиницах.			
<b>Раздел 2. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания</b>			<b>104/56</b>
<b>МДК 02.02 Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания</b>			<b>104/56</b>
<b>Тема 2.1. Управление персоналом на предприятии питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>54</b>
	35. Управление персоналом: задачи, принципы, методы, функции, сущность.	Конспект	1
	36. Система управления персоналом. Цель.	Конспект	1
	37. Виды управления персоналом.	Конспект	1
	38. Классификация персонала как инструмент управления на предприятии питания.	Конспект	1
	39. Подбор персонала в гостиницах и сферы общественного питания.	Конспект	1
	40. Особенности управления персоналом на предприятиях общественного питания при отелях.	Конспект	1
	41. Роль персонала в деятельности предприятия общественного питания.	Конспект	1
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>26</b>
	42. Составление характеристики персонала предприятия питания.	Оформить отчет	1
		Защита практической работы	1
	43. Определение методов совершенствования управления персоналом.	Оформить отчет	1
	44. Выявление проблем в управлении персоналом.	Оформить отчет	1
45. Определение оценки эффективности сотрудников предприятия питания.	Оформить отчет	1	
<b>Тема 2.2. Организация деятельности сотрудников службы питания на английском языке</b>	<b>Содержание</b>		<b>50</b>
	46. Организация службы рум-сервис на английском языке.	Конспект	1
	47. Ведение лексики. Практика делового общения и переписки.	Конспект	1
	48. Формирование коммуникативных навыков. Понятие корпоративной культуры.	Конспект	1
	49. Профессиональная этика работников.	Конспект	1
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>30</b>
	50. Организация питания гостей.	Защита практической работы	1
51. Введение лексики, закрепление в упражнениях.	Защита	1	

		практической работы	
	52. Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Чтение и перевод текстов.	Защита практической работы Оформить отчет	1
<b>Раздел 3. Предоставление услуг предприятия питания</b>			<b>178/84</b>
<b>МДК 02.03 Предоставление услуг предприятия питания</b>			<b>178/84</b>
<b>Тема 3.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания</b>	<b>Содержание</b>		<b>50</b>
	53. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.	Конспект	1
	54. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний: составление меню, формы обслуживания, особенности сервировки столов, способы расчета.	О.Л.7 стр. 204-214	1
	55. Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.	О.Л.7 стр. 216-222	1
	56. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.	Конспект О.Л.7 стр.176-191	1
	57. Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов.	Конспект	1
	58. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.	О.Л.7 стр.191-194	1
	59. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета-фуршет.	О.Л.7 стр.201-210	1
	60. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета-коктейль.	О.Л.7 стр.213-218	1
	61. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета-чай.	О.Л.7 стр.223-225	1
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>40</b>
	62. Подготовка и организация обслуживания службы рум – сервис.	Оформить отчет	1
	63. Подготовка и организация обслуживания шведского стола.	Защита практической работы	1
	64. Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне.	Защита практической работы	1

	65. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	Защита практической работы	1
	66. Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами по случаю приезда высокого гостя из Англии. Франции или другой страны (по заданию преподавателя).	Защита практической работы	1
	67. Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов.	Оформить отчет	1
	68. Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств.	Защита практической работы	1
	69. Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий.	Оформить отчет	1
	70. Расчет количества официантов для обслуживания банкетов, общей длины столов и с расчетом их количества (по заданию преподавателя).	Оформить отчет	1
<b>Тема 3.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям</b>	<b>Содержание</b>		<b>45</b>
	71. Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.	Конспект	1
	72. Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.	Конспект	1
	73. Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.	Конспект	1
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>22</b>
	74. Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания.	Оформить отчет	1
	75. Разработать и подготовить критерии оценки качества обслуживания подразделений службы питания.	Оформить отчет	1
<b>Тема 3.3. Потребности и формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>83</b>
	76. Понятие, сущность и особенности формирования спроса в общественном питании. Факторы, влияющие на его объем и структуру.	Конспект	1
	77. Принципы формирования спроса и предложения на рынке услуг общественного питания.	Конспект	1
	78. Классификация видов спроса в общественном питании и их характеристика.	Конспект	1
	79. Информационное обеспечение изучения спроса на продукцию и услуги предприятий общественного питания.	Конспект	1
	80. Выявление, анализ и формирование спроса на услуги общественного питания.	Конспект	1

	81. Методы изучения спроса на продукцию и услуги предприятия общественного питания.	Конспект	1
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>22</b>
	82. Определение видов спроса на предприятии питания и составление их характеристики.	Оформить отчет	1
	83. Определение факторов, влияющих на формирование спроса на предприятии питания.	Оформить отчет	1
	84. Определение спроса и потребностей в услугах предприятий питания (на конкретном примере).	Оформить отчет	1
	85. Проведение анализа спроса на услуги предприятия общественного питания. Выявление путей увеличения спроса.	Защита практической работы	1
	86. Разработка мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания.	Оформить отчет	1
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3</b>			
<b>Учебная практика</b>			
<b>Виды работ</b>			
1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей. 2. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. 3. Выполнение сервировки стола к обеду. 4. Выполнение сервировки стола к ужину. 5. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. 6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. 7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. 8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара 9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями <ul style="list-style-type: none"> <li>• Silver service</li> <li>• Банкетный сервис</li> <li>• Шведский стол</li> <li>• Gueridon Service</li> </ul> 10. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов. 11. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. 12. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей.			<b>72</b>
<b>Производственная практика</b>			
<b>Виды работ</b>			
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			<b>72</b>

и соблюдение санитарноэпидемиологических 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.		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>12</b>
<b>Всего</b>		<b>534</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

- кабинет «Основ маркетинга»
- кабинет «Организации деятельности сотрудников службы питания»
- лаборатория «Учебный ресторан или бар»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: телевизор, стенды со столовой посудой и барным инвентарем.

Оборудование: барная стойка, холодильник, ледогенератор, кофемашина, блендер, обеденные столы, стулья, барные стулья, барный инвентарь, барная посуда.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

#### 3.2.1. Основные печатные и электронные издания

##### *Основные источники:*

1. Волкогонова. А.Т. Управленческая психология: учеб. пособие для студ. СПО. - М.: «Форум - ИНФРА-М», 2014. - 352 с.
2. Ефимова, Н. С. Психология общения. Практикум по психологии: учеб. пособие. - М.: «ФОРУМ: ИНФРА-М», 2015. - 233 с.
3. С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питания, Москва, Издательский центр «Академия», 2018
4. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Официант-бармен: учебное пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 540, с.: – (Среднее профессиональное образование).
5. С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания», Москва, Издательский центр «Академия», 2017
6. Полевая М.В., Третьякова А.Н. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе: учебник. – М.: - «Академия», 2017. – 224с.
7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/. - Ростов-н/Д: Феникс, 2016. - 398 с. - (Среднее профессиональное образование)
8. Трофимова Н.Б., Т. Пушкина Т.Ф., Н. М. Психология: учебное пособие. – М.: «Воронеж», 2014. - 192 с.
9. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: - М.: Издательство Юрайт, 2018. – 379 с.
10. Стрижак Л.Н. Психология и педагогика: учебное пособие. - М.: «МГИУ», 2014. – 335 с.
11. Столяренко Л.Д., Самыгин С.И. Психология общения: учебник для СПО. – Ростов н/Д: Феникс, 2017, - 317
12. Усов В.В. производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.

### *Дополнительные источники:*

1. Академия гостеприимства: Журнал для владельцев рестор. и гост. бизнеса // осн. ООО «Пресс Альянс». – К. ООО «Вольф». – 1 р. в 2 мес.
2. Анурова Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду: учебное пособие. - М.: ООО «Современные розничные и ресторанные технологии». 2007. - 216 с. - (Современные ресторанные технологии)
3. Артемова Е.Н., Владимирова О.Г. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса: учебное пособие. - М.: «Академия», 2011. - 176 с. - (Индустрия питания)
4. Архипов В.В., Крюковская В.Г. Организация работы сомелье: учебное пособие. - К.: Центр учебной литературы, 2009. - 304 с.
5. Гастрономъ. – М.: Бонниер Пабликейшенз, 2013. – ежемес.
6. Карнаухова В. К. Сервисная деятельность : учебное пособие ..– Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 254 с. – (туризм и сервис)
7. ОТЕЛЬЕР&РЕСТОРАТОР / ОТЕЛЬЕР: Главный журнал для отелей. – К.: Медиа-КИТ, 2012. – 1 р. в 2 мес.
8. Рестораторъ (Украина): производственно-практический журнал // ООО «Ресторатор Украина». – К.: Бизнес-Логика. – Ежемес.
9. Саак А.А., Якименко М.В. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): учебное пособие. - ПИТЕР – 2007

### *Интернет-ресурсы*

1. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html>
2. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/>
3. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ru.inshaker.com/>
4. Всероссийский портал Restorante <http://www.horeca.ru/>
5. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>
6. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>
7. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>
8. Информационно-поисковая система [www.restoran.ru](http://www.restoran.ru)
9. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>
10. Психология делового общения [Сайт]: [http://www.salestraining.ru/cor\\_com5.html](http://www.salestraining.ru/cor_com5.html).
11. Психология делового общения – наука о секретах успеха в общении [Сайт]: <http://sam-sebe-psycholog.ru>
12. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
13. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>

14. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>
15. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)
16. Федерация Рестораторов и Отельеров [www.new.frio.ru](http://www.new.frio.ru)
17. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
18. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
19. Электронный журнал «Еда»[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
20. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок  Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания  Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания  Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания  Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания  Презентовать гостям блюда и напитки при подаче  Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков  Проверять качество и состояние столового белья в организации	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

	питания Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Планировать текущую деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Знать основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
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 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