

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

- ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
- ПМн.02 Предоставление услуг предприятия
- ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников
- ПМ.04 Предоставление гостиничных услуг

Приложение 1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
СЛУЖБ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА»

2025 г.

Приложение 1.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМн.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ»

2025 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ_{н.02} ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ»

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «предоставление услуг предприятия питания». Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативную части образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4	– анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; – осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания; – использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы; – контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте; – осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения; – использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования; – вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами; – презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания; – предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания; – провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания; – использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным	– 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;	– 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;

	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;	– правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку; – стандарты приема входящих звонков; – стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры; – этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах; – приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания; – правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания; – правила подачи меню в организации питания; – порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей; – правила и виды расстановки мебели в зале организации питания; – виды сервировки стола при обслуживании гостей; – виды и назначение ресторанных аксессуаров; – характеристика столовой посуды, приборов; – правила и техника подачи блюд и напитков; – правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола 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	– 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;
--	---	---	--

– хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выжимать сок из citrusовых, мягких и твердых плодов; – порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания; – открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками; – разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки; – чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь; – эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос; – встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях; – соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия; – использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия; – выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях; – сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи; – пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и 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;	- 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 свежавыжатых соков и безалкогольных напитков; – правила хранения приготовленных свежавыжатых 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 дижестивов; – 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;	– 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 соответствии 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
--	---	--

	– 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;	– 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,	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.
--	--	---	---

	– проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; – досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков; – подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков; – презентовать гостям блюда и напитки при подаче; – производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей; – порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; – разрешать конфликтные ситуации; – подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания; – 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	используемых при приготовлении; – напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов; – условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре; – методы разрешения конфликтных ситуаций; – техника продаж и презентации напитков; – технологии наставничества и обучения на рабочих местах; – виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания; – порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях; – правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании; – правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов; – правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты; – порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания; – порядок получения, выдачи и хранения денежных средств; – правила возврата платежей	
--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	330	142
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	72	72
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: МДКн 02.01 в форме экзамена МДКн 02.02 в форме дифференцированного зачета МДКн 02.03 в форме экзамена УПн 02.01 ППн 02.01 ПМн 02 (в случае экзамена ПМ)	12	
Всего	614	406

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	промежуточная аттестация (экзамен)	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8			9	10
ОК 1- ОК 5, ОК 7, ОК 9, ПК 2.1. - ПК 2.4	Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания	110	36	102	58	8	-	2	6		
	Раздел 2. Управление текущей деятельностью предприятия питания	96	50	92	42	-	4				
	Раздел 3. Управление текущей деятельностью предприятия питания	144	56	136	80	-	-	2	6		
	Учебная практика	72	72							72	
	Производственная практика	180	180								180
	Промежуточная аттестация	12	12								
	Всего:	614	406	330	180	8	4	4	12	72	180

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Осваиваемы е элементы компетенций
1	2		3	4
Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания				
МДК.02.01 Организация питания на предприятии питания				
Тема 1.1. Особенности организации работы службы, отделов питания гостиничного комплекса.	Содержание		12	ОК 01-09 ПК 2.1-2.4
	1-2	Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы обслуживания в гостиничном комплексе	2	
	3-4	Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.	2	
	5-6	Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.	2	
	7-8	Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса	2	
	9-10	Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены	2	
	11-12	Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. Деловое общение. Этика и этикет	2	
	Лабораторные работы		6	
	13-14	Лабораторная работа № 1 Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.	2	
	15-16	Лабораторная работа № 2 Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.	2	
17-18	Лабораторная работа № 3 Функции сотрудников в соответствии с направлениями работы службы питания в гостиничном комплексе. Ознакомление с организацией рабочего места служб питания.	2		
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы, отделов питания.	Содержание		30	ОК 01-09 ПК 2.1-2.4
	19-20	Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания	2	
	22-22	Структура производства, основные цеха производства продукции в службе питания гостиничного комплекса	2	
	23-24	Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.	2	
	25-26	Материально-техническое оснащение производственной деятельности организаций службы питания.	2	
	27-28	Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей	2	
	29-30	Организация снабжения предприятий питания, требования к организации снабжения. Правила выбора и работы с поставщиками. Поставщики-изготовители, поставщики-посредники	2	
	31-32	Виды и характеристика складских помещений. Требования, предъявляемые к складским помещениям. Технологический процесс товародвижения.	2	
	33-34	Порядок приемки продукции по количеству и качеству. Этапы приемки.	2	
	35-36	Изучение сопроводительных документов на поставку товара. Выявление нарушений в оформлении сопроводительной документации, «Акт на установленное расхождение в количестве и качестве». Решение производственных ситуаций.	2	

	37-38	Технологии процесса приготовления продукции в предприятиях службы питания	2	
	39-40	Информационное обеспечение услуг службы питания гостиничного комплекса	2	
	41-42	Виды питания, предоставляемые гостям	2	
	43-44	Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. Стили и методы подачи блюд и напитков	2	
	35-36	Технологии процесса обслуживания массовых банкетных мероприятий в предприятиях службы питания: виды банкетов и приемов	2	
	47-48	Технологии процесса обслуживания массовых банкетных мероприятий в предприятиях службы питания: особенности обслуживания банкета с полным обслуживанием, банкета-фуршет	2	
	Лабораторные работы		22	
	49-50	Лабораторная работа № 4 Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания	2	
	51-52	Лабораторная работа № 5 Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.	2	
	53-54	Лабораторная работа № 6 Меню как инструмент продаж (определение рейтинга блюд, методики инжиниринга меню)	2	
	55-56	Лабораторная работа № 7 Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей	2	
	57-58	Лабораторная работа № 8 Овладение приемами подачи блюд и напитков различными стилями и методами».	2	
	59-60	Лабораторная работа № 9 Тренинг: Порядок приема заказов на обслуживание торжеств Документальное оформление приема заказа на банкет и прием	2	
	61-62	Лабораторная работа № 10 Составление меню и винной карты банкета, подбор, расчет и составление схемы расстановки оборудования, расчет количества обслуживающего персонала для обслуживания	2	
	63-64	Лабораторная работа № 11 Составление расчета-заявки на производство, расчета-заявки на бар (в буфет)	2	
Тема 1.3. Организация деятельности сотрудников и предоставления различных видов питания в гостиничном комплексе	65-66	Лабораторная работа № 12 Подбор и расчет потребности в столовой посуде и приборах, определение и расчет столового белья, составление заявки в сервизную и бельевую	2	ОК 01-09 ПК 2.1-2.4
	67-68	Лабораторная работа № 13 Овладение навыками обслуживания банкета с полным обслуживанием	2	
	69-70	Лабораторная работа № 14 Овладение навыками обслуживания банкета-фуршета	2	
	Содержание		16	
	71-72	Организация службы рум-сервис	2	
	73-74	Организация различных видов питания в гостиничном комплексе (завтраки, организация комплексных обедов, бизнес – ланч, кофе – брейк, фуршет и.т.д)	2	
	75-76	Организация питания в гостиничном комплексе по типу «шведский стол»	2	
	77-78	Организация обслуживания конференций, семинаров, совещаний	2	
	79-80	Организация работы персонала предприятий службы питания: рабочее время, применение различных видов графиков, нормирование труда в организациях общественного питания	2	
	81-82	Анализ эффективности использования рабочего времени: классификация затрат рабочего времени, методы изучения затрат рабочего времени	2	

	83-84	Понятие корпоративной культуры сотрудников	2	
	85-86	Профессиональная этика работников	2	
	Лабораторные работы		8	
	87-88	Лабораторная работа № 15 Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания (завтраки, организация комплексных обедов, бизнес – ланч, кофе – брейк, фуршет и.т.д)	2	
	89-90	Лабораторная работа № 16 Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей. Организация и подготовка процесса обслуживания мероприятий различных видов в организациях службы питания	2	
	91-92	Лабораторная работа № 17 Анализ эффективности использования рабочего времени: составление фотографии рабочего дня бригады официантов, определение затрат рабочего времени, определение методов повышения эффективности обслуживания	2	
	93-94	Лабораторная работа № 18 Составление нормативных и технических документов службы питания	2	
	Курсовое проектирование		8	
	95-96	Курсовое проектирование	2	
	97-98	Курсовое проектирование	2	
	99-100	Курсовое проектирование	2	
	101-102	Курсовое проектирование	2	
Тематика курсовых работ:				
Организация и проведение банкета за столом с полным обслуживанием официантами на примере предприятия г. Вологды (на различное количество персон)				
Организация и проведение банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на примере предприятия г. Вологды (на различное количество персон)				
Организация и проведение банкета-фуршет на примере предприятия г. Вологды (на различное количество персон)				
Организация и проведение банкета-чай на примере предприятия г. Вологды (на различное количество персон)				
Организация и проведение банкета-коктейль на примере предприятия г. Вологды (на различное количество персон)				
Организация и проведение свадебного банкета на примере предприятия г. Вологды (на различное количество персон)				
Организация обслуживания участников форумов, семинаров, конференций на примере предприятия г. Вологды (на различное количество персон)				
Консультации к экзамену			2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			6	
ИТОГО:			110	
Раздел 2. Управление текущей деятельностью предприятия питания				
МДК 02.02. Организация обслуживания на предприятии питания				
Тема 2.1. Международный сервис	Содержание		2	ОК 01-09 ПК 2.1-2.4
	1-2	Основные правила и нормы. Международная классификация (ресторанные сегменты). Современные тенденции	2	
Тема 2.2. Теоретические (методологические) основы обслуживания	Содержание		6	ОК 01-09 ПК 2.1-2.4
	3-4	Основные понятия и определения. Цели, задачи, способы обслуживания. Основные правила и нормы. Формы и методы обслуживания, их классификация Виды услуг: классификация, виды, характеристика. Обязательные требования.	2	

	5-6	Классификация организаций общественного питания: уровень и виды услуг; особенности деятельности и организации обслуживания. Характеристика, особенности, требования к деятельности ПОП различных видов (предприятия быстрого обслуживания, кафе, баров, ресторанов)	2	
	7-8	Персонал ПОП: состав работников, их расстановка, распределение обязанностей. Требования к обслуживающему персоналу. Должностные обязанности менеджера общественного питания	2	
	Лабораторные занятия		2	
	9-10	Лабораторная работа № 1 Государственные стандарты в общественном питании: составление таблицы «Характеристика ПОП» на основе ГОСТА «Классификация ПОП»	2	
Тема 2.3. Материально-техническая база обслуживания	Содержание		6	ОК 01-09 ПК 2.1-2.4
	11-12	Торговые помещения: виды, назначение, расположение, характеристика. Понятие интерьера рабочего помещения, соответствие интерьера тематике ПОП. Требования к отделке и освещению. Оборудование торговых залов. Немеханическое оборудование, виды мебели, обязательные требования	2	
	13-14	Основной набор столовой посуды, приборов, столового белья. Основной набор стеклянной, хрустальной и барной посуды. Требования к посуде. Правила хранения и учета столовой посуды, приборов, белья. Нормы оснащенности ПОП столовой и барной посудой, приборами, бельем. Контроль за сохранностью столовой и барной посуды, приборов, белья	2	
	15-16	Буфеты общего назначения, хлебoreзка, бар – характеристика, назначение, оборудование. Инвентарь: назначение, требования к нему. Мерный инструмент, формы и емкость мерной посуды. Подсобные помещения: сервизная – характеристика, назначение, оборудование. Правила обработки столовой посуды. Уход за посудой. Моечная столовой посуды – характеристика, назначение, оборудование	2	
	Лабораторные занятия		18	
	17-18	Лабораторная работа № 2 Анализ соответствия торговых помещений предъявляемым требованиям, тематике предприятия (анализ видеоматериалов интерьера современных организаций питания г. Москвы, г. Санкт-Петербурга, г. Вологды, г. Череповца)	2	
	19-20	Лабораторная работа № 3 Анализ современных стилей оформления ПОП	2	
	21-22	Лабораторная работа № 4 Составление схемы расстановки мебели в торговом зале в зависимости от планировки, количества посадочных мест, вида обслуживания	2	
	23-24	Лабораторная работа № 5 Составление таблицы «Ассортимент фарфоровой столовой посуды и приборов»	2	
	25-26	Лабораторная работа № 6 Составление таблицы «Ассортимент стеклянной и барной посуды»	2	
	27-28	Лабораторная работа № 7 Идентификация ассортимента столовой посуды и приборов	2	
	29-30	Лабораторная работа № 8 Составление схемы расположения оборудования бара в соответствии с технологическим процессом в зависимости от типа предприятия	2	
	31-32	Лабораторная работа № 9 Расчет оснащенности предприятия столовой и хрустальной посудой, приборами, столовым бельем	2	
	33-34	Лабораторная работа № 10 Порядок получения, подготовка к работе столовой посуды, приборов, белья. Составление заявки в сервизную, бельевую	2	
Содержание			8	ОК 01-09

Тема 2.4. Информационная база обслуживания	35-36	Информационная база обслуживания: средства информации для потребителей: сертификаты, лицензии; требования к информации Меню: понятие, назначение, виды, оформление. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Последовательность подачи в соответствии с меню	2	ПК 2.1-2.4
	37-38	Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Коктейльная карта: понятие, назначение, правила составления и оформления. Основные характеристики коктейлей: классификация, способы приготовления	2	
	39-40	Основные характеристики разделов карты вин: крепкие алкогольные напитки – коньяк и бренди, классификация, посуда для подачи, основные марки, сочетаемость с блюдами Основные характеристики разделов карты вин: крепкие алкогольные напитки – виски, водка, текила, классификация, посуда для подачи, основные марки, сочетаемость с блюдами	2	
	41-42	Основные характеристики разделов карты вин: крепкие алкогольные напитки – ром, джин, ликеры: классификация, посуда для подачи, основные марки, сочетаемость с блюдами Основные характеристики разделов карты вин: виноградные вина, классификация, посуда для подачи, основные марки, сочетаемость с блюдами	2	
	Лабораторные и практические занятия		18	
	43-44	Лабораторная работа № 11 Анализ меню действующих предприятий г. Вологды и г. Череповца (выбор и описание наиболее интересных блюд, аргументация) Подбор и расчет оборудования, посуды, приборов и столового белья в соответствии с заданным меню	2	
	45-46	Лабораторная работа № 12 Разработка алгоритма подачи блюд и напитков в соответствии с заданным меню	2	
	47-48	Лабораторная работа № 13 Составление различных видов меню по заданию преподавателя (меню детского праздника, обеда по меню бизнес-ланча, ужина по меню «а ля карт»)	2	
	49-50	Лабораторная работа № 14 Консультирование посетителей по выбору блюд. Тренинг для персонала ресторана «Эффективное предложение»	2	
	51-52	Лабораторная работа № 15 Анализ сопроводительных документов на алкогольную продукцию, определение характеристик напитка по его этикетке	2	
	53-54	Практическая работа № 1 Составление таблицы «Сорта белого винограда, вкусовые особенности белых вин, сочетаемость с блюдами» Составление таблицы «Сорта красного винограда, вкусовые особенности красных вин, сочетаемость с блюдами»	2	
	55-56	Лабораторная работа № 16 Анализ прайс-листов поставщиков алкогольной продукции г. Вологды, г. Череповца, г. Ярославля, выбор оптимального варианта для составления винной карты	2	
	57-58	Лабораторная работа № 17 Консультирование посетителей по выбору напитков. Тренинг для персонала ресторана «Эффективное предложение»	2	
	59-60	Лабораторная работа № 18 Определение вида коктейля по рецептуре, составление коктейльной карты на основе рецептов классических коктейлей	2	
Тема 2.5. Организация процесса обслуживания. Этапы обслуживания	Содержание		8	ОК 01-09 ПК 2.1-2.4
	61-62	Правила личной подготовки персонала к обслуживанию, инструктаж и проверка готовности персонала к работе. Правила подготовки торгового зала к работе, правила уборки помещений и оборудования. Подготовка бара к обслуживанию, оформление витрины и барной стойки	2	

	63-64	Виды сервировки. Характеристика методов подачи блюд	2	
	65-66	Распределение обязанностей персонала при подготовке к обслуживанию, контроль работы персонала и проверка готовности зала к работе	2	
	67-68	Работа с Гостями: определение потребностей Гостя, рекомендации по установлению контакта	2	
Тема 2.6. Организация предоставления специальных видов услуг и форм обслуживания	Содержание		10	ОК 01-09 ПК 2.1-2.4
	69-70	Специальные виды услуг и формы обслуживания: характеристика, назначение, особенности, методы обслуживания, формы расчета. Современные формы обслуживания: зал-экспресс, бизнес-ланч, кофе-брейк, воскресный бранч и др. Организация предоставления кейтеринговых услуг. Требования к комплектации и доставке заказов, особенности обслуживания	2	
	71-72	Обслуживание по типу «шведский стол»: характеристика, особенности оборудования, меню, расчет стоимости Обслуживание по типу «шведский стол»: документальное оформление, порядок обслуживания, сервировка, распределение обязанностей	2	
	73-74	Организация обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Современные требования к организации службы Рум-сервис.	2	
	75-76	Организация обслуживания участников конференций, семинаров, совещаний Особенности составления меню, оформления заказа, сервировки столов, обслуживания, расчета. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания.	2	
	77-78	Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий. Организация обслуживания в пути следования пассажирского транспорта (в том числе в вагоне-ресторане, в купе, каюте, салоне самолета)	2	
	Лабораторные занятия		12	
	79-80	Лабораторная работа № 19 Составление меню, подбор оборудования, составление схемы размещения оборудования, продукции при обслуживании по типу «шведский стол». Расчет стоимости, оформление заборного листа	2	
	81-82	Лабораторная работа № 20 Составление меню, графика обслуживания, договора на обслуживание участников семинара, расчет количества персонала, необходимого для обслуживания	2	
	83-84	Лабораторная работа № 21 Составление меню, заявок на обслуживание массовых банкетных мероприятий	2	
	85-86	Лабораторная работа № 22 Разработка легенды тематического стола (по выбору студентов), оформление тематического стола	2	
	87-88	Лабораторная работа № 23 Оформление бланка отпуска посуды в номера гостиниц. Комплектация заказа в номер, сервировка стола в номере (по заданию преподавателя)	2	
	89-90	Лабораторная работа № 24 Выбор оборудования, разработка меню и винной карты, составление схемы зала, расчет количества персонала для открытия летнего кафе	2	
91-92 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	
Самостоятельная работа:			4	

Разработка алгоритма обслуживания банкетов различных видов			
ИТОГО:		96	
Раздел 2. Управление текущей деятельностью предприятия питания			
МДК 02.03. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания			
Тема 3.1. Качество продукции и услуг, подходы и методы по его обеспечению	Содержание		8
	1-2.	Основные понятия в области качества продукции и услуг. Стадии формирования качества. Идентификация качества продукции и услуг. Виды, средства и методы оценки уровня качества.	2
	3-4.	Системный подход к управлению качеством продукции и услуг. Планово-управленческие решения по обеспечению качества продукции и услуг.	2
	5-6.	Отечественный и зарубежный опыт управления качеством продукции и услуг.	2
	7-8.	Актуальность проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	2
	Практические занятия		10
	9-10. 11-12	Основные понятия в области качества продукции и услуг	4
	13-14. 15-16.	Организация контроля за качеством продукции	4
	17-18.	Документальное оформление результатов лабораторного исследования	2
Тема 3.2. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Содержание		14
	19-20.	Виды продукции в общественном питании: производственного назначения (сырьё, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция).	2
	21-22. 23-24.	Требования к качеству продукции производственного назначения: технологические (кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость, безопасность, экологичность, экономичность. вид).	4
	25-26. 27-28.	Требования к качеству продукции потребительского назначения: функционального назначения (энергетическая, биологическая и физиологическая ценность), органолептические свойства (внешний вид, вкус, запах, консистенция), безопасность, сохраняемость, эстетические свойства (оформление блюд, внешний вид).	4
	29-30.	Требования к качеству: обязательные и рекомендательные, нормативные, их устанавливающие.	2
	31-32.	Группы показателей качества: органолептические, физико-химические и микробиологические.	2
	Практические занятия		4
	33-34. 35-36.	Виды продукции в общественном питании	4
Тема 3.3. Правовое обеспечение управления качеством продукции и услуг в общественном питании	Содержание		8
	37-38.	Правовое регулирование качества продукции и услуг общественного питания с учетом требований и интересов государства и потребителя.	2
	39-40.	Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания	2
	41-42.	Номенклатура показателей качества: показатели назначения, надёжности, технологичности, эргономические, физиологические, эстетические, психологические, экономические, патентно-правовые показатели.	2

	43-44.	Порядок разработки нормативно-технической и технологической документации: стандартов государственных, республиканских, предприятий. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептур.	2	
	Практические занятия		12	
	45-46. 47-48.	Изучение ФЗ «О защите прав потребителей», ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».	4	
	49-50. 51-52.	Изучение Правил оказания услуг общественного питания, санитарных правил.	4	
	53-54. 55-56.	Изучение видов стандартов, действующих в сфере общественного питания.	4	
Тема 3.4. Методы контроля качества	Содержание		20	ОК 01-09 ПК 2.1-2.4
	57-58	Классификация методов контроля, признаки классификации.	2	
	3 курс 5 семестр			
	59-60.	Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей.	2	
	61-62. 63-64.	Методы определения сенсорных способностей контролёров. Условия проведения органолептического контроля.	4	
	65-66. 67-68. 69-70.	Измерительные методы контроля: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов. Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания.	6	
	71-72. 73-74. 75-76.	Регистрационные методы контроля: представление, возможность применения в предприятиях общественного питания. Книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, использование для целей контроля.	6	
	Практические занятия		8	
	77-78. 79-80.	Измерительные методы контроля	4	
	81-82. 83-84.	Регистрационные методы контроля	4	
Тема 3.5. Обеспечение контроля качества продукции в организациях общественного питания	Содержание		4	ОК 01-09 ПК 2.1-2.4
	85-86. 87-88.	Санитарно-эпидемиологический надзор: цель, уровни, объекты и субъекты. Ответственность за несоблюдение санитарных требований к производству и реализации продукции общественного питания.	4	
	Практические занятия		12	
	89-90. 91-92.	Составление Программы производственного контроля.	4	
	93-94. 95-96.	Проведение производственного контроля продукции, выявление фальсификации продукции.	4	
	97-98. 99-100.	Решение ситуационных задач по обеспечению производственного контроля.	4	
	3 курс 6 семестр			

	Содержание		6			
	101-102.	Качество продукции общественного питания: понятие, критерии, показатели и методы оценки.	2			
	103-104.	Фальсификация продукции: виды, последствия, способы обнаружения и меры по предупреждению.	2			
	105-106.	Производственный контроль за качеством продукции: цель, программа, обеспечение.	2			
Тема 3.6. Обеспечение контроля качества услуг в организациях общественного питания	Содержание		20	ОК 01-09 ПК 2.1-2.4		
	107-108. 109-110.	Виды и характеристика услуг общественного питания. Требования, предъявляемые к услугам общественного питания.	4			
	111-112. 113-114.	Идентификация услуг общественного питания: критерии, способы оценки. Фальсификация услуг: виды, последствия, способы обнаружения и меры по предупреждению.	4			
	115-116. 117-118. 119-120.	Порядок оказания услуг общественного питания. Взаимодействие заказчика и исполнителя услуг.	6			
	121-122. 123-124. 125-126.	Обеспечение контроля качества услуг общественного питания. Виды документов, информирующих об обеспечении качества услуг.	6			
	Практические занятия		10			
	127-128. 129-130. 131-132.	Проведение оценки качества услуг общественного питания.	6			
	133-134. 135-136.	Порядок оказания услуг общественного питания.	4			
	Консультации к экзамену				2	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена				6	
Итого:			144			
Учебная практика			72			
Виды работ						
Подготовка зала к обслуживанию: расстановка мебели, получение и подготовка к работе столовой посуды, приборов и столового белья, подготовка инвентаря и аксессуаров для сервировки, предварительная сервировка столов						
Техника работы с подносом						
Техника подачи меню и винной карты						
Отработка навыков подачи блюд различными методами						
Тренинг на прием заказа						
Тренинг для персонала ресторана «Определение конкурентных преимуществ блюд»						
Консультирование гостей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами						
Уборка использованной посуды «в две тарелки»						
Выполнение заказа: предварительная сервировка; прием, дублирование и оформление заказа; исполнительная сервировка стола; подача аперитива; подача холодных закусок; подготовка к подаче супов, горячих блюд; уборка посуды; подготовка стола к подаче десерта; расчет с гостем; проводы гостя; уборка стола после обслуживания						
Обслуживание гостей в соответствии с этикетом (пары посетителей, группы посетителей разного возраста, посетители с детьми, и т.д.).						
Подготовка зала для обслуживания участников семинаров, конференций						

Обслуживание участников семинаров, конференций, совещаний, форумов Комплектация и выполнение заказа при обслуживании в номерах гостиниц Комплектация заказа при обслуживании в офисе и на дому Подготовка тематических столов		
Производственная практика Виды работ Выполнение работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; Встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами Анализ соблюдения требований к безопасности готовой продукции: соблюдение требований к отпуску и кратковременному хранению Контроль за соблюдением требований к качеству, оформлению и температуре подачи блюд Расчет с потребителями согласно счету и проводы гостя Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий (расстановка столов, накрытие столов скатертями, получение и подготовка посуды, приборов и столового белья, сервировка столов, проверка соответствия продукции заявке на производство, контроль соблюдения требований к качеству, оформлению и температуре подачи блюд, вынос и размещение продукции на столах) Сервировка столов стеклянной посудой при обслуживании банкета-фуршет Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера (встреча и помощь в размещении гостей, раскладывание блюд и разливание напитков, подача горячих блюд и закусок, замена использованной посуды и приборов, подготовка стола к подаче горячих напитков, уборка столов, сдача посуды, приборов и столового белья) Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания: бизнес-ланч, кофе-брейк	180	
Экзамен по модулю	12	
Всего:	614	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Основ маркетинга»; «Организации деятельности сотрудников службы питания», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Ресторанное дело, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гареев, Р.Р., Организация деятельности сотрудников службы питания: учебное пособие / Р.Р. Гареев. — Москва: КноРус, 2022. — 143 с.

2. Горленко, О. А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 249 с.

3. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов: Профобразование, 2021. — 205 с.

4. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 264 с.

5. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания: учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов: Профобразование, 2023. — 103 с.

6. Кустова, И. А. Организация производства: учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 121 с.

7. Магомедов, А. М. Экономика организации: учебник для среднего профессионального образования / А. М. Магомедов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 323 с.

8. Организация производства. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.]; под общей редакцией И. Н. Иванова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 362 с.

9. Радченко, Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. — Москва: КноРус, 2022. — 321 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. 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.

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 349 с.

3. Чалдаева, Л. А. Экономика предприятия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Чалдаева. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 435 с.

4. Чиликина, И. А. Управление персоналом: учебное пособие для СПО / И. А. Чиликина. — 2-е изд. — Липецк, Саратов: Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2019. — 76 с.

5. Экономика предприятия. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.]. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 517 с.

6. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с.

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 питания Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, 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

Приложение 1.3
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.03 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ
СЛУЖАЩЕГО (ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКО) В СООТВЕТСТВИИ С
ПЕРЕЧНЕМ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ,
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ВЫПУСКНИКОВ»

Приложение 1.4
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.04 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ»

2025 г.

Приложение 1.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.05 ПРИМЕНЕНИЕ ОСНОВ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2025 г.

