

**3.3. Рабочая программа профессионального модуля**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ.04 Предоставление услуг предприятия питания»**

**Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл**

*СОДЕРЖАНИЕ*

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## «ПМ.04 Предоставление услуг предприятия питания»

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Предоставление услуг предприятия питания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций<sup>8</sup>

Код	Наименование общих компетенций
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
<b>ОК 02.</b>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
<b>ОК 04.</b>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 09.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
<b>ВД 4</b>	Предоставление услуг предприятия питания
<b>ПК 4.1.</b>	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
<b>ПК 4.2.</b>	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
<b>ПК 4.3.</b>	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
<b>ПК 4.4.</b>	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

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

<sup>8</sup> В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

Владеть навыками	Н.4.1.01	Организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте
	Н.4.1.02	Прием и оформление заказа на бронирование столика
	Н.4.1.03	Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку
	Н.4.1.04	Предоставление информации об организации питания
	Н.4.2.01	Оценки материальных ресурсов предприятия питания
	Н.4.2.02	Планирования текущей деятельности предприятия питания
	Н.4.2.03	Формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания
	Н.4.2.04	Координации и контроля деятельности предприятия питания
	Н.4.3.01	Встреча и приветствие гостей в организации питания
	Н.4.3.02	Информирование гостей о работе организации питания и
	Н.4.3.03	Размещение гостей за столом в зале организации питания
	Н.4.3.04	Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания
	Н.4.3.05	Использовать электронное меню, интерактивный бар
	Н.4.3.06	Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию
	Н.4.3.07	Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах
	Н.4.4.01	Составление документации, отчетов посредством специализированных программ
	Н.4.4.02	Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания
	Н.4.4.03	Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях
	Н.4.4.04	Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей
	Н.4.4.05	Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
Уметь	У.4.1.01	Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-

	ресурсы, мобильные приложения
У.4.1.02	Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования
У.4.1.03	Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами
У.4.1.04	Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания
У.4.1.05	Предоставлять первичную консультацию
У.4.2.01	Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению
У.4.2.02	Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания
У.4.2.03	Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы
У.4.2.04	Контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте
У.4.3.01	Составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре
У.4.3.02	Ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре
У.4.3.03	Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания
У.4.4.01	Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания
У.4.4.02	Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов
У.4.4.03	Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)
У.4.4.04	Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции

	У.4.4.05	Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета
Знать	3.4.1.01	Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
	3.4.1.02	Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы
	3.4.1.03	Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку
	3.4.1.04	Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры
	3.4.1.05	Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах
	3.4.1.06	Виды сервировки стола при обслуживании гостей
	3.4.1.07	Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты
	3.4.2.01	Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
	3.4.2.02	Основы трудового законодательства Российской Федерации
	3.4.2.03	Основы организации деятельности предприятий питания
	3.4.2.04	Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных
	3.4.2.05	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения
	3.4.2.06	Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств
	3.4.2.07	Правила возврата платежей
	3.4.3.01	Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
	3.4.3.02	Основы трудового законодательства Российской Федерации
	3.4.3.03	Основы организации деятельности предприятий питания
	3.4.3.04	Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных
	3.4.3.05	Технологии производства на предприятиях питания

	3.4.4.01	Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
	3.4.4.02	Основы трудового законодательства Российской Федерации
	3.4.4.03	Основы организации деятельности предприятий питания
	3.4.4.04	Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных
	3.4.4.05	Технологии производства на предприятиях питания

## 2.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 382

в том числе в форме практической подготовки 254

Из них на освоение МДК 250

в том числе самостоятельная работа 8

практики, в том числе учебная 72

производственная 36

Промежуточная аттестация 48

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа <sup>9</sup>	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 4.1. ОК 01 – ОК 05; ОК 09	Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания	82	60	82	60	-	2	-		
ПК 4.2. ОК 01 – ОК 05; ОК 09	Раздел 2. Управление текущей деятельностью предприятия питания	92	48	92	48	-	4	-		
ПК 4.3. - ПК 4.4. ОК 01 – ОК 05;	Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	76	38	76	38	-	2	-		

<sup>9</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

<b>ОК 09</b>										
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	36	36							36
	Промежуточная аттестация	24								
	<i>Всего:</i>	<i>382</i>	<i>254</i>	<i>250</i>	<i>146</i>	<i>-</i>	<i>8</i>	<i>24</i>	<i>72</i>	<i>36</i>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания</b>		<b>82/60</b>		
<b>МДК 04.01 Организация питания на предприятии питания</b>		<b>82/60</b>		
<b>Тема 1.1. Особенности организации работы службы, отделов питания гостиничного комплекса.</b>	<b>Содержание</b>	30		
	1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы		ПК 4.1. ОК 01 – ОК 05; ОК 09 КК 01, КК 02	З 4.1.01- 3.4.1.07,  У 4.1.01- У.4.1.05
	Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.			
	Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.			
	Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса			
	Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены			
	Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.			
	Деловое общение. Этика и этикет.			
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>			
Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.	5	ПК 4.1. ОК 01 – ОК 05; ОК 09 КК 01, КК 02	У 4.1.01- У.4.1.05	
Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.	5			Н 4.1.01- Н.4.1.05

<b>Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы, отделов питания.</b>	<b>Содержание</b>	30					
	Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания		ПК 4.2. ОК 01 – ОК 05; ОК 09 КК 01, КК 02	3 4.2.01- 3.4.2.07, У 4.2.01- У.4.2.04 Н 4.2.01- Н.4.2.04			
	Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.						
	Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.						
	Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.						
	Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.						
	Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания						
	Стили и методы подачи блюд и напитков.						
	Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.						
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>				<b>30</b>		
	Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания.				5	ПК 4.2. ОК 01 – ОК 05; ОК 09 КК 01, КК 02	У 4.2.01- У.4.2.04 Н 4.2.01- Н.4.2.04
Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.	5						
Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.	5						
Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей.	5						
Овладение приемами подачи блюд и напитков различными стилями и методами».	5						
Составление нормативных и технических документов службы питания	5						
<b>Содержание</b>	22						
Организация службы рум-сервис на английском языке		ПК 4.3. - ПК 4.4.	3 4.3.01-				
Ведение лексики. Практика делового общения и переписки.							

<b>отделов питания на английском языке</b>	Формирование коммуникативных навыков. Понятие корпоративной культуры.		ОК 01 – ОК 05; ОК 09 КК 01, КК 02	3.4.3.05,	
	Профессиональная этика работников.			3.4.4.01- 3.4.4.05,  У 4.3.01- У.4.3.03  У 4.4.01- У.4.4.06  Н 4.3.01- Н.4.3.07  Н 4.4.01- Н.4.4.05	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>20</b>			
	Организация питания гостей.	8		ПК 4.3. - ПК 4.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 09 КК 01, КК 02	,
	Введение лексики, закрепление в упражнениях	6			У 4.3.01- У.4.3.03  У 4.4.01- У.4.4.06  Н 4.3.01- Н.4.3.07  Н 4.4.01- Н.4.4.05
Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Чтение и перевод текстов.	6				
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b> 1. Работа с учебной литературой по заданию преподавателя.	<b>2</b>				
<b>Раздел 2. Управление текущей деятельностью предприятия питания</b>	<b>92/48</b>				
<b>МДК 04.02 Организация обслуживания на предприятии питания</b>	<b>92/48</b>				

<b>Тема 2.1. Управление персоналом на предприятии питания</b>	<b>Содержание</b>	46					
	Управление персоналом: задачи, принципы, методы, функции, сущность.		ПК 4.3. ОК 01 – ОК 05; ОК 09 КК 01, КК 02	З 4.3.01- 3.4.3.05,  У 4.3.01- У.4.3.03			
	Система управления персоналом. Цель.						
	Виды управления персоналом.						
	Классификация персонала как инструмент управления на предприятии питания.						
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>24</b>						
Составление характеристики персонала предприятия питания	6	ПК 4.3. ОК 01 – ОК 05; ОК 09 КК 01, КК 02	У 4.3.01- У.4.3.03  Н 4.3.01- Н.4.3.07				
Определение методов совершенствования управления персоналом.	6						
Выявление проблем в управлении персоналом.	6						
Определение оценки эффективности сотрудников предприятия питания.	6						
<b>Тема 2.2. Организация деятельности сотрудников службы питания на английском языке.</b>	<b>Содержание</b>	46					
	Организация службы рум-сервис на английском языке		ПК 4.3. - ПК 4.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 09 КК 01, КК 02	З 4.3.01- 3.4.3.05,  3 4.4.01- 3.4.4.05,  У 4.3.01- У.4.3.03  У 4.4.01- У.4.4.06			
	Ведение лексики. Практика делового общения и переписки. Формирование коммуникативных навыков. Понятие корпоративной культуры.						
	Профессиональная этика работников.						
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>				<b>24</b>		
	Организация питания гостей.				10	ПК 4.3. - ПК 4.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 09	У 4.3.01- У.4.3.03  У 4.4.01-
	Введение лексики, закрепление в упражнениях				10		
Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Чтение и перевод текстов.	4						

			КК 01, КК 02	У.4.4.06 Н.4.3.01- Н.4.3.07 Н.4.4.01- Н.4.4.05
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b>		4		
1. Работа с перечнем литературных источников				
2. Подготовка доклада на тему: «Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стол»				
3. Работа с нормативной документацией				
<b>Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания</b>		<b>76/38</b>		
<b>МДК 04.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания</b>		<b>76/38</b>		
<b>Тема 3.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания</b>	<b>Содержание</b>	30		
	Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.		ПК 4.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 09 КК 01, КК 02	3.4.4.01- 3.4.4.05, У.4.4.01- У.4.4.06
	Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.			
	Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.			
	Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.			
	Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов.			
	Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.			
	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета.			
	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля.			
	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая.			
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	16		
Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	2	ПК 4.4. ОК 01 – ОК	У.4.4.01-	

	Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис.	2	05; ОК 09 КК 01, КК 02	У.4.4.06 Н 4.4.01- Н.4.4.05
	Подготовка и организация обслуживания шведского стола.	2		
	Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне.	2		
	Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	2		
	Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов.	2		
	Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств	2		
	Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий.	2		
<b>Тема 3.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям</b>	<b>Содержание</b>	46		
	Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.		ПК 4.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 09 КК 01, КК 02	3 4.4.01- 3.4.4.05, У 4.4.01- У.4.4.06
	Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.			
	Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.			
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	22		
	Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания.	11	ПК 4.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 09 КК 01, КК 02	У 4.4.01- У.4.4.06 Н 4.4.01- Н.4.4.05
	Разработать и подготовить критерии оценки качества обслуживания подразделений службы питания	11		
<b>Тема 3.3. Потребности и формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания</b>	<b>Содержание</b>	45		
	Понятие, сущность и особенности формирования спроса в общественном питании. Факторы, влияющие на его объем и структуру.		ПК 4.1. ОК 01 – ОК 05; ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03	3 4.1.01- 3.4.1.07, У 4.1.01- У.4.1.05
	Классификация видов спроса в общественном питании и их характеристика			
	Информационное обеспечение изучения спроса на продукцию и услуги предприятий общественного питания			

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	8		
	Определение видов спроса на предприятии питания и составление их характеристики.	4	ПК 4.1. ОК 01 – ОК 05; ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03	У 4.1.01- У.4.1.05  Н 4.1.01- Н.4.1.05
	Определение факторов, влияющих на формирование спроса на предприятии питания	4		
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3</b>		2		
1. Работа с перечнем литературных источников по заданию преподавателя. 2. Подготовка к промежуточной аттестации.				
<b>Учебная практика</b>		72		
<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				
• Silver service				
• Банкетный сервис				
• Шведский стол				
• Gueridon Service				
10. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.				
11. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.				
12. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей.				
13. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей.				
14. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.				

<p>15. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.</p> <p>16. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.</p> <p>17. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.</p> <p>18. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.</p>			
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия.</p> <p>2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.</p> <p>3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания.</p> <p>4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.</p> <p>5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания.</p> <p>6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.</p> <p>7. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.</p> <p>8. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.</p> <p>9. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.</p> <p>10. Подготовка и организация работы службы Рум сервис.</p> <p>11. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.</p> <p>12. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.</p> <p>13. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.</p> <p>14. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».</p> <p>15. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».</p> <p>16. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.</p> <p>17. Распределение персонала по организациям службы питания.</p> <p>18. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.</p> <p>19. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.</p> <p>20. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.</p>	36		

22. Владение профессиональной этикой персонала службы питания.			
23. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания			
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>24</b>		
<b>Всего</b>	<b>382</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты основ маркетинга, организации деятельности сотрудников службы питания, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Лаборатория учебный ресторан или бар, оснащенная, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Николаенко, П.Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов: учебник для среднего профессионального образования/ П.Г. Николаенко, Е.А. Шамин, А.Е. Фролова. - Москва: Издательство Юрайт, 2023

2. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Г.С. Сологубова. – Москва: Издательство Юрайт, 2023

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»;

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»;

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

4. Иванилова, С. В. Экономика организации : учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 152 с. – ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-5-4488-0204-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/77010>

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 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 4.2 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 4.3 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 4.4 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	Планировать текущую деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

деятельности применительно к различным контекстам		
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