

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАБПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО

(код, направление подготовки)

на базе основного общего образования

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР
_____/ И.В.Бесперстова /

Красноярск, 2026

РАССМОТРЕНО

на педагогическом совете

протокол № _____

от «___» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Рабочая программа (далее – программа) профессионального модуля ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 декабря 2022 г. № 1100 по специальности среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Организация-разработчик: КГАПОУ «ККОТиП»

Разработчики:

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 ПМн.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области Туризма и гостеприимства при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в профессиональный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Предоставление услуг предприятия питания» и приобрести соответствующие ему личностные результаты, общие компетенции и профессиональные компетенции.

Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
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

Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	– оценки материальных ресурсов предприятия питания; – оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания; – планирования текущей деятельности предприятия питания – формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов
------------------	---

	предприятия питания; – координации и контроля деятельности предприятия питания; – планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале; – проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы; – распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы; – координации деятельности сотрудников производственной службы; – контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы; – взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания; – управления конфликтными ситуациями в коллективе; – реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности – организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте; – приема и оформления заказа на бронирование столика; – приема и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку; – предоставления информации об организации питания; – ведения учета заказанных столиков в зале организации питания; – встречи и приветствия гостей в организации питания; – информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах; – размещения гостей за столом в зале организации питания; – подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала; – подготовки (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей; – проверки состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность); – подачи блюд и напитков гостям организации питания; – сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; – поддержания чистоты и порядка в зале обслуживания; – подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей; – приготовления заготовок для напитков; – приготовления свежавыжатых соков; – реализации готовых к употреблению безалкогольных напитков; – уборки использованной барной посуды со столов бара и барной стойки; – приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания; – рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков; – передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; – досервировки стола в соответствие с заказом гостей организации питания; – получения блюд и напитков с кухни и бара организации питания; – подачи блюд и напитков гостям организации питания; – замены использованной посуды, приборов и столового белья; – оформления витрины и барной стойки; – приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания; – рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции;
--	---

	– приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков; – приготовления и подачи чая, кофе; – составления документации, отчетов посредством специализированных программ; – поддержания в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования; – подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания; – подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях; – сервировки столов с учетом вида мероприятия; – подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях; – подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей; – проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ.
Уметь	– 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 обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания; – оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания; – создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания; – подавать гостям меню организации питания; – расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания; – подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию; – протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания;

	– проверять качество и состояние столового белья в организации питания; – рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания; – укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток – размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее; – переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе; – сортировать использованную столовую посуду и приборы; – эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания; – расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара; – проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов; – расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара; – сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению; – подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок; – промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды; – хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов; – порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания; – открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками; – разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки; – чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь; – эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос; – встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях; – соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия; – использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия; – выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях; – сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи; – пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и 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 свежевыжатые соки; – готовить, оформлять и подавать чай, кофе; – подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки; – производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей; – разрешать конфликтные ситуации; – производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок; – комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных; – продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок; – презентовать напитки с элементами бармен-шоу; – составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре; – ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре; – составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок; – проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; – досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков; – подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков; – презентовать гостям блюда и напитки при подаче; – производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей; – порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; – разрешать конфликтные ситуации; – подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; – выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и
--	---

	напитков; – давать пояснения гостям по блюдам и напиткам; – консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; – пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; – заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания; – использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания.
Знать	– законодательство российской федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; – основы трудового законодательства Российской Федерации; – основы организации деятельности предприятий питания; – основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; – теории мотивации персонала и его психологические особенности; – теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; – технологии производства на предприятиях питания; – требования охраны труда на рабочем месте; – специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы; – основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; – основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания; – порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку; – правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку; – стандарты приема входящих звонков; – стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры; – этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах; – приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания; – правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания; – правила подачи меню в организации питания; – порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей; – правила и виды расстановки мебели в зале организации питания; – виды сервировки стола при обслуживании гостей; – виды и назначение ресторанных аксессуаров; – характеристика столовой посуды, приборов; – правила и техника подачи блюд и напитков; – правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей; – способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; – правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней; – способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках; – требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в

	приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения; – правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей; – методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения; – техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками; – методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков; – правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования; – виды барного оборудования и инвентаря; – правила сочетаемости напитков и блюд; – классификация алкогольных и безалкогольных напитков; – ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов; – классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая; – нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности; – классификация кофе по видам и степени обжарки; – сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания; – правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов; – порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар; – виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей; – техника продаж и презентации блюд и напитков; – правила и очередность подачи блюд и напитков; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей; – правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря; – правила и техника подачи крепких спиртных напитков; – классификация кофе по видам и степени обжарки; – сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами; – правила и техника подачи вина; – правила и техника подачи пива; – правила и техника приготовления и подачи коктейлей; – правила и техника подачи крепких спиртных напитков; – правила и техника приготовления и подачи чая, кофе; – порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей; – правила создания и редактирования заказа в специализированных; – программах по приему и оформлению заказов; – правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов; – культура потребления алкогольных напитков; – правила этикета при обслуживании гостей в баре; – правила безопасной эксплуатации оборудования бара; – виды и классификации баров, планировочные решения баров; – правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара;
--	---

	– нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении; – напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов; – условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре; – методы разрешения конфликтных ситуаций; – техника продаж и презентации напитков; – технологии наставничества и обучения на рабочих местах; – виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания; – порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях; – правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании; – правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов; – правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты; – порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания; – порядок получения, выдачи и хранения денежных средств; – правила возврата платежей.
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 606 ч

в том числе в форме практической подготовки – 430 ч

Из них на освоение МДК – 348 ч

в том числе самостоятельная работа – не предусмотрена

практики, в том числе учебная – 108 ч

производственная – 120 ч

Промежуточная аттестация – квалификационный экзамен

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональн ых общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, ч	В т.ч. в форме практической подготовки,	Объем профессионального модуля, ч					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
						лабораторных и практических занятий	самостоятел ьная работа	промежуточн ая аттестация	Учебн ая
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 05; ОК 09	Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания	110	70	110	70				
ПК 2.3. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 05; ОК 09	Раздел 2. Управление текущей деятельностью предприятия питания	98	48	98	48				
ПК 2.1. - ПК 2.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 09	Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	140	84	140	84				
	Учебная практика	108	108					108	
	Производственная практика	120	120						120
	Всего:	606	430	576	430			108	120

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) ¹		Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
1	2		3	4	
Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания			66	ПК 2.3. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 05; ОК 09; ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16-ЛР18	
МДКн 02.01 Организация питания на предприятии питания			66		
Тема 1.1. Особенности организации работы службы, отделов питания гостиничного комплекса.	Содержание учебного материала		7		
	1	Цели и задачи обслуживания.			
	2	Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице.			
	3	Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.			
	4	Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса			
	5	Правила и нормы охраны труда и санитарии			
	6	Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.			
	7	Деловое общение. Этика и этикет.			
Лабораторные работы			16*		
Лабораторная работа Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.			4		ПК 2.3. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 05; ОК 09 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР
Лабораторная работа Решение практических задач			4		

¹ При реализации профессионального модуля частично в форме практической подготовки необходимо отметить (*) объем часов элемента МДК, реализуемого в форме практической подготовки.

	Лабораторная работа Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.		4	14, ЛР 16-ЛР18
	Лабораторная работа Решение кейсов		4	
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы, отделов питания.	Содержание учебного материала		43	ПК 2.1. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 05; ОК 09 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16-ЛР18
	1.	Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания		
	2.	Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.		
	3.	Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.		
	4.	Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.		
	5.	Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.		
	6.	Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания		
	7.	Стили и методы подачи блюд и напитков.		
	8.	Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.		
	Лабораторные работы		34*	
	Лабораторная работа Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания.		4	ПК 2.2. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 05; ОК 09 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16-ЛР18
	Лабораторная работа Решение ситуационных задач		4	
	Лабораторная работа Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.		6	
	Лабораторная работа Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей.		4	
	Лабораторная работа планирование и подготовка мероприятий по заданной тематике		4	
	Лабораторная работа Овладение приемами подачи блюд и напитков различными стилями и методами».		4	
	Лабораторная работа Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.		4	
	Лабораторная работа Составление нормативных и технических		4	

	документов службы питания			
Тема 1.3. Организация деятельности сотрудников службы, отделов питания на английском языке		Содержание учебного материала	44	ПК 2.3. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 05; ОК 09 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16-ЛР18
	1	Современные требования к персоналу		
	2	Организация деятельности службы питания		
	3	Стандарты обслуживания клиентов и основные принципы работы ресторана и бара		
	4	Организация службы рум-сервис на английском языке		
	5	Введение лексики. Понятие корпоративной культуры.		
	6	Коммуникации по телефону.		
	7	Важность межкультурного общения и особенности обслуживания иностранных гостей		
	8	Улучшение навыков общения на английском языке для выполнения профессиональных задач		
	9	Профессиональная этика работников.		
	10	Работа с жалобами и претензиями		
	11	Построение клиентоориентированной модели сервиса		
	Лабораторные работы		20*	
	Лабораторная работа В ресторане		4	ПК 2.3. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 05; ОК 09 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16-ЛР18
	Лабораторная работа Виды ресторанов		4	
	Лабораторная работа Обслуживание		4	
	Лабораторная работа Меню		4	
	Лабораторная работа Сервировка стола.		4	
Учебная практика Виды работ Подготовка к обслуживанию и приему гостей. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживание гостей.			30*	
Раздел 2. Управление текущей деятельностью предприятия питания			98	
МДКн 02.02 Организация обслуживания на предприятии питания			98	
Тема 2.1. Управление	Содержание учебного материала		54	ПК 2.3. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 05; ОК 09
	1	Управление персоналом		

персоналом на предприятии питания	2	Система управления персоналом.		ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16-ЛР18
	3	Виды управления персоналом.		
	4	Классификация персонала как инструмент управления на предприятии питания.		
	5	Штатное расписание и определение функций каждого работника		
	6	Развитие методов эффективного отбора и интервьюирования		
	7	Планирование и организация программ обучения и развития для персонала.		
	8	Применение различных методов обучения		
	9	Обучение персонала правилам обслуживания		
	10	Мотивация и стимулирование персонала		
	11	Организация процесса привлечения и найма временного персонала.		
	12	Распределение задач		
	13	Контроль выполнения работ		
	Лабораторные работы			
Лабораторная работа составление структуры управления персоналом на предприятии питания			4	ПК 2.3. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 05; ОК 09 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16-ЛР18
Лабораторная работа Составление характеристики персонала предприятия питания			4	
Лабораторная работа Составление описания вакансии для выбранной должности в ресторане и проведение собеседования с потенциальным кандидатом			4	
Лабораторная работа Разработка и проведение тренинга для персонала на тему обслуживания клиентов на английском языке.			4	
Лабораторная работа Определение методов совершенствования управления персоналом.			4	
Лабораторная работа Выявление проблем в управлении персоналом.			4	
Лабораторная работа Определение оценки эффективности сотрудников предприятия питания.			4	
Тема 2.2. Организация деятельности сотрудников	Содержание учебного материала			ПК 2.3. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 05; ОК 09
	1	Организация службы рум-сервис на английском языке	24	
	2	Знакомство с базовыми фразами и выражениями для взаимодействия с клиентами на английском языке.		

службы питания на английском языке.	3	Обслуживания клиентов на английском языке в различных ситуациях		
	4	Развитие навыков понимания особенностей культуры и обычаев клиентов		
	5	Изучение профессиональной лексики и терминологии, связанной с работой в службе питания.		
	6	Развитие навыков эффективного общения с коллегами и руководством на английском языке.		
	7	Улучшение навыков письменной коммуникации на английском языке, включая составление рабочих отчетов и записок		
	8	Изучение основных терминов и фраз, используемых при организации рабочего процесса в службе питания.		
	9	Развитие навыков планирования и организации работы персонала на английском языке.		
	10	Развитие навыков межкультурной коммуникации при обслуживании и взаимодействии с международными клиентами.		
	11	Соблюдение санитарно-гигиенических требований		
	12	Итоговое занятие		
	Лабораторные работы		20*	
	Лабораторная работа В обеденном зале		4	ПК 2.3. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 05; ОК 09 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16-ЛР18
Лабораторная работа Бронирование столика		4		
Лабораторная работа Приготовление пищи		4		
Лабораторная работа Приготовление к вечеринке.		4		
Лабораторная работа практика использования английского языка в специфических ситуациях, связанных с обслуживанием международных клиентов		4		
Учебная практика Виды работ Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. Выполнение сервировки стола к обеду.			18*	ПК 2.3. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 05; ОК 09 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16-ЛР18
Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания			140	
МДКн 02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания			140	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала			

Специальные виды услуг и формы обслуживания	1	Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.	36	ПК 2.1. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 05; ОК 09 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16-ЛР18
	2	Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.		
	3	Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.		
	4	Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.		
	5	Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов.		
	6	Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.		
	7	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета.		
	8	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля.		
	9	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая.		
	10	Изучение особенностей питания детей, пожилых людей, спортсменов, людей с определенными диетическими требованиями и других групп населения.		
	11	Изучение основных видов алкогольных и безалкогольных напитков		
	12	Организация работы бара, включая предоставление качественного обслуживания,		
	13	Контроль за ассортиментом и качеством напитков, управление персоналом		
		Лабораторные работы	36*	
		Лабораторная работа Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	4	ПК 2.3. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 05; ОК 09 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16-ЛР18
		Лабораторная работа Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис.	4	
		Лабораторная работа Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне.	4	
		Лабораторная работа Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	4	

	Лабораторная работа Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов.		4	
	Лабораторная работа Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств		4	
	Лабораторная работа Подготовка и организация обслуживания шведского стола.		4	
	Лабораторная работа Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий.		4	
	Лабораторная работа сервировка блюд и приготовление специализированных блюд для каждой группы клиентов.		4	
Тема 3.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям	Содержание учебного материала		40	ПК 2.3. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 05; ОК 09 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16-ЛР18
	1	Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.		
	2	Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.		
	3	Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.		
	4	Законы и нормативы, регулирующие предоставление услуг питания		
	5	Международные стандарты качества в сфере питания		
	6	Контроль и управление качеством в процессе приготовления пищи		
	7	Выбор и приемка сырья: основные требования		
	8	Контроль и качество сервиса		
		Лабораторные работы		24*
	Лабораторная работа Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания.		4	ПК 2.3. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 05; ОК 09 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16-ЛР18
	Лабораторная работа Разработать и подготовить критерии оценки качества обслуживания подразделений службы питания		4	
	Лабораторная работа Оценка и анализ существующей системы контроля и качества в организации питания		4	
	Лабораторная работа разработка плана контроля и качества организации питания		4	

	Лабораторная работа Разработку программы обучения персонала по стандартам качества сервиса		4	
	Лабораторная работа Анализ данных об удовлетворенности потребителей и разработку плана по улучшению сервиса		4	
Тема 3.3. Потребности и формирования спроса на продукцию и услуги общественного питания	Содержание учебного материала		39	ПК 2.1. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 05; ОК 09 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16-ЛР18
	1	Понятие, сущность и особенности формирования спроса в общественном питании.		
	2	Факторы, влияющие на объем спроса и структуру.		
	3	Классификация видов спроса в общественном питании и их характеристика		
	4	Формирование спроса на продукцию и услуги		
	5	Информационное обеспечение изучения спроса на продукцию и услуги предприятий общественного питания		
	6	Разработка новых продуктов и услуг для удовлетворения сменяющихся потребностей клиентов		
	7	Применение новых технологий и инноваций для привлечения клиентов		
	8	Итоговое занятие		
	Лабораторные работы		24*	
	Лабораторная работа Определение видов спроса на предприятии питания и составление их характеристики.		4	ПК 2.3. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 05; ОК 09 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16-ЛР18
	Лабораторная работа Определение факторов, влияющих на формирование спроса на предприятии питания		4	
	Лабораторная работа Анализ влияния культурных и региональных особенностей на формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания		4	
	Лабораторная работа Сравнительный анализ конкурентной среды в сфере гостеприимства и туризма.		4	
	Лабораторная работа Исследование влияния онлайн-рейтингов и отзывов на спрос на продукцию и услуги общественного питания.		4	
	Лабораторная работа Исследование потенциала развития специализированных ресторанов и кафе.		4	
Учебная практика Виды работ		108*		

Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями• Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания. Выполнение сервировки стола к ужину.		
Производственная практика Виды работ Ознакомление и изучение режима работы предприятия. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания Ознакомление с торговыми помещениями службы питания Ознакомление с производственными помещениями службы питания. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания. Распределение персонала по организациям службы питания. Владение профессиональной этикой персонала службы питания.. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров. Освоение правил организации и порядка обслуживания проживающих в гостинице (в номерах гостиницы). Подготовка и организация работы службы Рум сервис. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».	120*	

Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля». Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания. Разработка нового продукта или услуги Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.		
Курсовая работа/ проект	-	
Промежуточная аттестация		
Консультации	30	
Всего	576	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Программа профессионального модуля реализуется в кабинетах «**Основы маркетинга**» и «**Организации деятельности сотрудников службы питания**», лаборатории «**Учебный бар**».

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием. Распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практикоориентированности, что способствует формированию профессионального опыта студентов при погружении их в профессиональную среду.

Кабинет «Основ маркетинга»

Специализированная мебель и системы хранения

Основное оборудование

посадочные места по количеству обучающихся

доска учебная

дидактические пособия

программное обеспечение

видеофильмы по различным темам

рабочее место преподавателя

Технические средства

Основное оборудование

видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)

экран, проектор, магнитная доска

компьютеры по количеству посадочных мест

профессиональные компьютерные программы

Демонстрационные учебно-наглядные пособия

Основное оборудование

дидактические пособия.

Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы питания»

Специализированная мебель и системы хранения

Основное оборудование

посадочные места по количеству обучающихся

доска учебная

дидактические пособия

программное обеспечение

видеофильмы по различным темам

рабочее место преподавателя

Технические средства

Основное оборудование

видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)

экран, проектор, магнитная доска

компьютеры по количеству посадочных мест

профессиональные компьютерные программы

Демонстрационные учебно-наглядные пособия

Основное оборудование

дидактические пособия.

Лаборатория «Учебный бар»

Специализированная мебель и системы хранения

Мельница для льда

Джигер

Барный поднос

Кулер для льда

Кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат

Кофемолка – электрическая
Темпер
Ручник
Полирующие полотенца для столовых приборов
Нарзанник
Мадлер
Сквизер
Шейкер бостон
Шейкер классический
Стрейнер
Гейзеры
Настенные часы
Барный органайзер
Мерный стакан
Совок для льда
Разделочная доска
Стеклянные миски
Металлический поднос
Тарелка пирожковая
Салфетки
Барный нож
Пинцет барный
Смесительный стакан
Барная ложка
Кувшин для сока
Бокал для коньяка (снифтер)
Хайбол
Харикейн (бокал для Пино Колады)
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)
Рокс
Бокал для кофе по-ирландски (Irish)
Минаж (соль/перец)
Кофейная ложка
Ложка для эспresso
Пара для эспессе (блюдце + кружка)
Пара для капучино (блюдце + кружка)
Молочник
Сахарница
Питчер
Барная стойка
Стол для зоны бариста
Стол банкетный
Стул банкетный
Стол прямоугольный подсобный
Барные стулья
Стойка ограждения под канат
Канат
Стойка
Коктейльные трубочки
Бумажные салфетки
Стаканы пластиковые
Мусорные пакеты
Пластиковая пленка
Губки для мытья посуды
Губки железные

Полотно вафельное
Жидкость для мытья посуды
Жидкое мыло
Одноразовые перчатки
Одноразовые бумажные полотенца.

Производственная практика (практическая подготовка) проводится организуется в учебных мастерских, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Реализация программы производственной практики предполагает материально-техническое обеспечение согласно видам профессиональной деятельности и формируемым компетенциям, в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы профессионального модуля

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературой, из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание на одного студента, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

1. Печатные издания: Абуладзе, Д. Г. Документационное обеспечение управления персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. Г. Абуладзе, И. Б. Выпряхкина, В. М. Маслова. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 370 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-15076-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/487121>

2. Аносова, Т. Г. Технологии комфорта: учебное пособие для СПО / Т. Г. Аносова, Ж. Танчев. – 2-е изд. – Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2022. – 71 с. – ISBN 978-5-4488-0407-6, 978-5-7996-2813-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/87883>

3. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства: учебник для среднего профессионального образования / Л. Г. Березовая. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 477 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-03693-0. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/477856>

4. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве: учебник для среднего профессионального образования / В. С. Боголюбов. – 2-е изд., испр. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 293 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10541-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475817>

5. Бугорский, В. П. Организация туристской индустрии. Правовые основы: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Бугорский. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 165 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02282-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471593>

6. Ветитнев, А. М. Информационно-коммуникационные технологии в туризме : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. – 2-е изд., испр. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 340 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08219-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472315>

7. География туризма. Центральная Европа: учебник для среднего профессионального образования / под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 517 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09981-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474504>
8. Грозова, О. С. Делопроизводство: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. С. Грозова. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 126 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08211-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472842>
9. Захарова, Н. А. Государственная политика и законодательство в сфере туристской и гостиничной деятельности: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. – 182 с. – ISBN 978-5-4488-0443-4, 978-5-4497-0396-5. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93538>
10. Захарова, Н. А. Стандартизация, сертификация, лицензирование, надзор и контроль в туристской и гостиничной индустрии: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. – 137 с. – ISBN 978-5-4488-0475-5, 978-5-4497-0399-6. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93551>
11. Золотовский, В. А. Правовое регулирование туристской деятельности: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Золотовский, Н. Я. Золотовская. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 247 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9854-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472244>
12. Игнатьева, И. Ф. Организация туристской деятельности: учебник для вузов / И. Ф. Игнатьева. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 392 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-13873-3. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/470587>
13. Илышева, Н. Н. Учет и финансовый менеджмент: концептуальные основы: учебное пособие для СПО / Н. Н. Илышева, С. И. Крылов, Е. Р. Синянская; под редакцией Т. В. Зыряновой. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, 2022. – 162 с. – ISBN 978-5-4488-1121-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/104917>
14. Каратаева, О. Г. Организация предпринимательской деятельности: учебное пособие / О. Г. Каратаева, О. С. Гаврилова. – Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2022. – 111 с. – ISBN 978-5-4486-0152-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/72807>
15. Корнеев, И. К. Документационное обеспечение управления: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. К. Корнеев, А. В. Пшенко, В. А. Машурцев. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 384 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05022-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472550>
16. Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления. Документооборот и делопроизводство: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Н. Кузнецов. – 3-е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 462 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04604-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/470020>
17. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. – Саратов: Профобразование, 2021. – 199 с. – ISBN 978-5-4488-1017-6. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/102330>
18. Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Б. Морозов. – 4-е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 457 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13977-8. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472980>
19. Мошняга, Е. В. Английский язык для изучающих туризм (А2-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Мошняга. – 6-е изд., испр. И доп. –

Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 267 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11164-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/456006> (дата обращения: 02.08.2021)

20. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 413 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13044-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/476139>

21. Рассохина, Т. В. Организация туристской индустрии: менеджмент туристских дестинаций : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Рассохина. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 210 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12302-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475949>

22. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 247 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09063-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474137>

23. Собольников, В. В. Этика и психология делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Собольников, Н. А. Костенко ; под редакцией В. В. Собольникова. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 202 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06957-0. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474165>

24. Сущинская, М. Д. Культурный туризм: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. Д. Сущинская. – 2-е изд., испр. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 157 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08314-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472073>

25. Сущинская, М. Д. Культурный туризм: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. Д. Сущинская. – 2-е изд., испр. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 157 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08314-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472073>

26. Трибунская, С. А. Английский язык для изучающих туризм (B1-B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Трибунская. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 218 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12054-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475368> (дата обращения: 02.08.2021)

27. Христов, Т. Т. География туризма: учебник для среднего профессионального образования / Т. Т. Христов. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 273 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-14059-0. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/477247>

28. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 161 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10547-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475816>

29. Шубаева, В. Г. Маркетинговые технологии в туризме: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Г. Шубаева, И. О. Сердобольская. – 2-е изд., испр. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 120 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10550-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475811>

30. Шувалова, Н. Н. Основы делопроизводства: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Шувалова, А. Ю. Иванова; под общей редакцией Н. Н. Шуваловой. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 428 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11014-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469548>

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум: учебное пособие для СПО / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань,

2022. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-9490-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195513>.

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

3. Андросова, Г. А. Организация туристской индустрии: экономика туризма / Г. А. Андросова, И. В. Енченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 84 с. — ISBN 978-5-507-44809-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/266711>.

4. Николенко, П. Г. Формирование клиентурных отношений в сфере сервиса / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 248 с. — ISBN 978-5-507-46007-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/293000>.

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. Стребкова, Л. Н. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Л. Н. Стребкова. — 2-е изд. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 132 с. — ISBN 978-5-7782-3346-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование: [сайт]. — URL: <https://prospo.ru/books/91720>

3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания.		
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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для лабораторных занятий; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю
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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для лабораторных занятий; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю
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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для лабораторных занятий; Промежуточная

	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	аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю
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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для лабораторных занятий; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю

Раздел 2. Управление текущей деятельностью предприятия питания

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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для лабораторных занятий; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю
ПК 2.4 Контролировать качество продукции	Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков Проверять качество и состояние	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе

и услуг общественного питания	столового белья в организации питания Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов	выполнения: - заданий для лабораторных занятий; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю
Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания		
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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для лабораторных занятий; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю
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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для лабораторных занятий; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю
ПК 2.3 Организовывать деятельность	Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе

и осуществлять обслуживание в организациях 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	выполнения: - заданий для лабораторных занятий; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю
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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для лабораторных занятий; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю
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 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Владеть техникой количественной оценки и анализа информации Владеть методикой хранения и поиска информации	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 03. Планировать	Знать основы финансового,	Экспертное наблюдение за

и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	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