

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор АО
«Санаторий Чувашиякурорт»
Ю.Л. Симунов

08.06.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «ЧТТПиК»
Минобразования Чувашии
Шуканов Р.А.
приказ от 08.06.2023 г. № 309

ПРОГРАММА
профессионального модуля

ПМ.02 Предоставление услуг предприятий питания
(индекс и наименование дисциплин)

для специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(код и наименование специальности)


Чебоксары 2023 г.

Разработано в соответствии с требованиями
ФГОС СПО по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
код наименование специальности

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ЦК

Протокол от от 08.06.2023 г. № 10


Председатель ЦК  /Семенова А.А./

Разработчики:

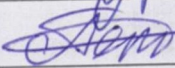
Александрова Н.И. - преподаватель

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

 Семенова А.А. , методист

Внешняя экспертиза

 Петрова З.В., заместитель директора по учебной работе БПОУ "Чебоксарский медицинский колледж" Минздрава Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 Предоставление услуг предприятий питания»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Предоставление услуг предприятий питания» и соответствующие ему общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК), личностные результаты (ЛР):

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	<i>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</i>
ОК 02	<i>Использование современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</i>
ОК 03	<i>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</i>
ОК 04	<i>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе</i>
ОК 05	<i>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</i>
ОК 09	<i>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</i>
ЛР 2.	<i>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</i>
ЛР 3.	<i>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</i>
ЛР 4.	<i>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</i>
ЛР 7.	<i>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех</i>

формах и видах деятельности.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">– оценки материальных ресурсов предприятия питания;– оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания;– планирования текущей деятельности предприятия питания– формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;– координации и контроля деятельности предприятия питания;– планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале;проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы;– распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы;– координации деятельности сотрудников производственной службы;– контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы;– взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания;– управления конфликтными ситуациями в коллективе;– реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности– организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте;– приема и оформления заказа на бронирование столика;– приема и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку;
-------------------------	--

- предоставления информации об организации питания;
- ведения учета заказанных столиков в зале организации питания;
- встречи и приветствия гостей в организации питания;
- информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах;
- размещения гостей за столом в зале организации питания;
- подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала;
- подготовки (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей;
- проверки состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность);
- подачи блюд и напитков гостям организации питания;
- сбора использованной столовой посуды и приборов со столов;
- поддержания чистоты и порядка в зале обслуживания;
- подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей;
- приготовления заготовок для напитков;
- приготовления свежевыжатых 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;

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

	<p>сочетаемости с блюдами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; – заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания; <p>использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания.</p>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – законодательство российской федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; – основы трудового законодательства Российской Федерации; – основы организации деятельности предприятий питания; – основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; – теории мотивации персонала и его психологические особенности; – теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; – технологии производства на предприятиях питания; – требования охраны труда на рабочем месте; – специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы; – основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; – основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания; – порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку; <p>правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;

	<ul style="list-style-type: none">– порядок получения, выдачи и хранения денежных средств;– правила возврата платежей.
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 542 часа

из них на освоение МДК 320 часов

практики, 216 часов

в том числе учебная 108 часов

производственная 108 часов

Промежуточная аттестация 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций, личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								
				всего	в том числе							
					Лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовой проект (работа)	консультации	экзамен	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
МДК 02.01. Организация питания на предприятии питания												
ОК 01-ОК 05, 09 ПК 2.1 ЛР 2, 3, 4, 7	Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания	100	26	74	22	52						
Итого по МДК.02.01.		100	26	74	22	52						
МДК 02.02. Организация обслуживания на предприятии питания												
ОК 01-ОК 05, 09 ПК 2.2 ЛР 2, 3, 4, 7	Раздел 2. Управление текущей деятельностью предприятия питания	94	26	68	32	36						
Итого по МДК.02.02.		94	26	68	32	36						
МДК 02.03. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания												
ОК 01-ОК 05, 09 ПК 2.3-2.4 ЛР 2, 3, 4, 7	Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	126	38	80	32	48			2	6		
Итого по МДК.02.03.		126	38	80	32	48			2	6		
ОК 01-ОК 05, 09 ПК 1.1-ПК 1.4 ЛР 2, 3, 4, 7	Учебная практика (УП.02.01)	108									108	
ОК 01-ОК 05, 09 ПК 1.1-ПК 1.4 ЛР 2, 3, 4, 7	Производственная практика (ПП.02.01)	108										108
Промежуточная аттестация:												

комплексный экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02, МДК.02.03	6								6		
зачет по УП.02.01.	2										
дифференцированный зачёт по ПП.02.01.	2										
квалификационный экзамен по ПМ 02.	6								6		
ВСЕГО	542	90	222	86	136			2	12	108	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
2 курс, 4 семестр				
Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания				
МДК 02.01. Организация питания на предприятии питания				
Тема 1.1. Особенности организации работы службы, отделов питания гостиничного комплекса	Содержание учебного материала			
	1.	Цели и задачи обслуживания Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Классификация организации обслуживания потребителей. Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей: процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность и качество услуг.	2	2
	2.	Организация обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012. Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей: процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность и качество услуг. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.	2	2
	3.	Службы питания в гостиничном комплексе Задачи, функции и особенности работы служб питания. Место службы питания в структуре гостиницы. Планирование, организация и взаимосвязь службы питания с другими службами в гостиничном комплексе. Соотношение услуги размещения и услуги питания.	2	2
4.	Практическое занятие. Организация питания в гостинице	2	3	

		Анализ структуры ресторана при гостинице. Технология организации процесса питания в гостинице. Требования предъявляемые к предприятиям питания при гостинице.		
	5.	Практическое занятие. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице Анализ различных форм и методов предоставления услуг питания в гостинице. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания. Требования к услугам службы питания. Порядок оказания услуг, классификация услуг. Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания.	2	3
	6.	Практическое занятие. Обслуживание в барной зоне Анализ обслуживания в барной зоне. Классификация баров, назначение, требования предъявляемые к видам бара.	2	3
	7.	Практическое занятие. Виды, типы и классы организаций общественного питания Ознакомление с основными типами предприятий общественного питания. Определение вида, типа и класса организаций общественного питания заполнение таблицы.	2	3
	8.	Практическое занятие. Обслуживание в баре Оснащение, инвентарь, оборудование, подготовка рабочего места.	2	3
	9.	Практическое занятие. Ознакомление с обслуживающим персоналом и производственным персоналом Требования предъявляемые к персоналу, должностные инструкции. Требования к персоналу и методика определения численности персонала организации службы питания гостиничного комплекса.	2	3
	10.	Практическое занятие. Подготовка персонала баров и ресторана к обслуживанию Проведение инструктажа обслуживающего персонала службы питания гостиничного комплекса. Служебное взаимодействие. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.	2	3
	11.	Практическое занятие. Деловое общение. Этика и этикет Решение ситуационных задач. Правила и стандарты общения персонала с клиентами, протокола и этикета при взаимодействии с гостями. Правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию.	2	3
		Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение реферата и/или подготовка презентации по теме: «Классификация баров» «Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания в гостинице» «Ассортимент столовой посуды», «Совершенствование обслуживания в службах питания», «Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания».	6	3
Итого по МДК.02.01 за 4 семестр, часов			28	
самостоятельная работа обучающегося			6	
Обязательная учебная нагрузка обучающихся			22	
в том числе практические занятия			16	
3 курс, 5 семестр				
Тема 1.1. Особенности организации работы службы,	12.	Практическое занятие. Расчет и нормирование труда персонала Оценка потребности службы питания в персонале. Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.	2	3
	13.	Практическое занятие. Планирование потребности службы питания в персонале	2	3

отделов питания гостиничного комплекса		Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.		
	14.	Практическое занятие. Деловой этике Встреча гостя, общение, прием заказа, обслуживание.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение реферата и/или подготовка презентации по теме: «Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания».		2	3
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы, отделов питания	Содержание учебного материала			
	15.	Производственная инфраструктура Понятие, сущность, назначение. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.	2	2
	16.	Виды помещений предприятий общественного питания Помещения для потребителей, производственные помещения, помещения для приёма и хранения продуктов, вспомогательные помещения, административно-бытовые помещения, техническая группа помещений характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Интерьер помещений организации питания. Торговые помещения организации питания. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания. Сервизная, моечная столовой и кухонной посуды, сервиз – бар (буфет), раздаточная, помещение для нарезки хлеба их назначение, оснащение.	2	2
	17.	Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. Оборудование обеденного и банкетного залов. Задачи, значение и основные направления развития материально – технической базы предприятий общественного питания. Столы, кресла, стулья, столы для официантов, серванты. Характеристика, требования. Назначение. Сервировочные тележки и столы. Современные требования к мебели, нормы оснащения. Виды столовой посуды, приборов, столового белья: фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая, деревянная, пластмассовая и керамическая посуда назначение, характеристика, применение.	2	2
	18.	Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей Подбор вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания. Ознакомление с организацией хранения и учёта столовой посуды, приборов, белья. Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания.	2	2
	19.	Практическое занятие. Материальные ресурсы службы питания Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания. Подбор вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания. Ознакомление с организацией хранения и учёта столовой посуды, приборов, белья.	2	3
	20.	Практическое занятие. Планирование потребности службы питания в материальных ресурсах Оценка и планирование потребности службы питания в материальных ресурсах. Расчёт необходимого количества посуды, белья. Решение производственных задач. Правила проведения расчетов в программе EXCEL. Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей.	2	3
	21.	Средства информации Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания. Назначение и правила составления меню. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана.	2	2
	22.	Практическое занятие. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания	2	3

		Разработка различных видов меню, в том числе план-меню структурного подразделения. Стили и методы подачи блюд и напитков. Прогнозирование восприятия рынком меню, подбор разнообразных блюд с учетом единой композиции, оптимального соотношения разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана. Обеспечение соответствия ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничение числа конкурирующих позиций в меню. Оценка конкурентоспособности набора блюд в меню с учетом типа организации питания. Овладение приемами подачи блюд и напитков различными стилями и методами.		
	23.	Практическое занятие. Составление и оформление карты вин, карты коктейлей Составление карты коктейлей и карты вин с учетом вида мероприятия.	2	3
	24.	Технологические документы на продукцию общественного питания Понятие, сущность, назначение.	2	2
	25.	Практическое занятие. Нормативные и технические документы службы питания Составление нормативных и технических документов службы питания. Использование информационных технологий для введения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания	2	3
	26.	Организация выполнения заказа Методы расчета ресурсов для выполнения заказа. Методика расчета потребности и распределении сырья и продуктов, выхода продукции, потребности посуды, приборов, оборудования для выполнения заказа.	2	2
	27.	Распределение ресурсов для выполнения заказа Распределение ресурсов для выполнения заказа. Эффективное использование ресурсов. Контроль качества выполнения заказа. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания	2	2
	28.	Практическое занятие. Деятельность служб питания при гостинице Анализ возможностей. Анализ результата деятельности службы питания. Оценка эффективности деятельности служб питания, организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	2	3
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или подготовка презентации по теме: «Техническое оснащение служб питания гостиниц» «Техническое оснащение и эксплуатация предприятий общественного питания» «Назначение меню, основные требования к оформлению», «Вариант меню бизнес-ланча», «Вариант меню бранча», «Расположение напитков в карте вин».	9	3
Тема 1.3. Организация деятельности сотрудников службы, отделов питания на английском языке	Содержание учебного материала			
	29.	Практическое занятие. Виды, типы и классы организаций общественного питания Организация службы рум-сервис на английском языке Профессиональная терминология службы питания на иностранном языке: основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей: процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность и качество услуг на английском языке.	2	3
	30.	Практическое занятие. Организация питания в гостинице Структура ресторана при гостинице. Технология организации процесса питания в гостинице. Организация питания	2	3

	гостей.Изучение новой лексики. Ведение лексикона. Практика делового общения и переписки. Формирование коммуникативных навыков. Понятие корпоративной культуры.		
31.	Практическое занятие. Обслуживание в барной зоне Классификация баров, назначение. Введение лексики, закрепление в упражнениях. Составление диалогов “Barman’s work”, “Talking with clients”.	2	3
32.	Практическое занятие. Обслуживание в баре Оснащение, инвентарь, оборудование, подготовка рабочего места. Ознакомление с новой лексикой “Technical equipment”, “Dish”. Развитие навыков устной речи.	2	3
33.	Практическое занятие. Обслуживание в номер Чтение и перевод текстов. Ознакомление с новой лексикой	2	3
34.	Практическое занятие. Служба питания Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Построение простых утвердительных предложений с применением клише.	2	3
35.	Практическое занятие. Деловое общение Правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию на английском языке. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Построение простых утвердительных предложений с применением клише.	2	3
36.	Практическое занятие. Этика и этикет Правила и стандарты общения персонала с клиентами, протокола и этикета при взаимодействии с иностранными гостями. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Построение простых утвердительных предложений с применением клише. Профессиональная этика работников.	2	3
37.	Практическое занятие. Деловой этикет Встреча гостя, общение, прием заказа, обслуживание на английском языке. Составление диалогов с применением изученной лексики. Повторение времен группы Present.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или подготовка презентации по теме: «Классификация баров» «Классификация предприятий общественного питания» «Ассортимент столовой посуды», «Совершенствование обслуживания в организациях питания».	9	3
Итого по МДК.02.01 за 5 семестр, часов		72	
самостоятельная работа обучающегося		20	
Обязательная учебная нагрузка обучающихся		52	
в том числе практические занятия		36	
Итого по МДК.02.01, часов		100	
самостоятельная работа обучающегося		26	
Обязательная учебная нагрузка обучающихся		74	
в том числе практические занятия		52	
2 курс, 4 семестр			

<p>Раздел 2. Управление текущей деятельностью предприятия питания</p>			
<p>МДК 02.02. Организация обслуживания на предприятии питания</p>			
<p>Тема 2.1. Управление персоналом на предприятии питания</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Принципы управления персоналом Понятия: персонал, управление персоналом. Цели, функции и принципы управления персоналом. Человеческий фактор в гостиничной деятельности. Категории персонала гостиницы. Основные требования к персоналу гостиницы.</p> <p>2. Роль корпоративной культуры в организации работы персонала Корпоративная культура: понятие, сущность, цель, задачи, функции. Сущность, цели и задачи кадрового планирования. Планирование расходов на персонал. Нормирование и учет численности персонала. Методики определения потребностей в материальных ресурсах и персонале. Адаптация персонала: понятие, виды. Основные мероприятия по адаптации новых сотрудников. Программа адаптации сотрудников. Испытательный срок.</p> <p>3. Практическое занятие. Характеристика персонала организации Составление характеристики персонала предприятия питания</p> <p>4. Формы и методы подбора и отбора персонала Процедура отбора, найма персонала. Критерии, методы и технологии отбора и найма персонала. Источники и способы привлечения персонала. Квалификационные требования. Методы диагностики профессиональной пригодности работников. Набор персонала: понятие, виды, методы. Высвобождение, увольнение и текучесть кадров. Психология коллектива. Методики проведения тренингов для персонала</p> <p>5. Система управления персоналом Система управления персоналом. Цель.</p> <p>6. Практическое занятие. Виды управления персоналом Виды управления персоналом. Классификация персонала как инструмент управления на предприятии питания.</p> <p>7. Практическое занятие. Управление персоналом Решение ситуационных задач по координированию процесса ночного аудита и передачи дел по окончании смены персоналом и ведению учета оборудования и инвентаря персоналом. Распределение обязанностей и определение степени ответственности подчиненных.</p> <p>8. Практическое занятие. Оценка деятельности персонала гостиницы Цели и методы оценки работы персонала. Стандарты качества труда. Оценочные технологии. Центры оценки квалификаций: назначение, роль. Требования, предъявляемые к деловым, личностным, морально-этическим качествам руководителя структурного подразделения. Методика оценки качеств менеджера.</p> <p>9. Практическое занятие. Выявление проблем в управлении персоналом</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>

		Выявление проблем в управлении персоналом. Осуществление организации работы коллектива и команды; взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами.		
	10.	Практическое занятие. Обучение и развитие персонала Обучение сотрудников: цели, виды, формы и методы обучения, используемые в России и за рубежом. Оценка эффективности обучения персонала. Профессионально – должностное продвижение и построение карьеры. Принципы формирования кадрового резерва	2	3
		Самостоятельная работа обучающихся Написание эссе на тему: «Нужны ли конфликты в организации? В общении? В повседневной жизни?»	6	3
Итого по МДК.02.02 за 4 семестр, часов			26	
самостоятельная работа обучающегося			6	
Обязательная учебная нагрузка обучающихся			20	
в том числе практические занятия			12	
<i>3 курс, 5 семестр</i>				
Тема 2.1. Управление персоналом на предприятии питания	11.	Методы совершенствования управления персоналом Определение методов совершенствования управления персоналом. Проводить профессиональное обучение и повышение квалификации персонала службы. Проведение тренингов и производственный инструктаж работников службы; построение системы стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы; организация процесса работы службы.	2	2
	12.	Оценка эффективности сотрудников предприятия питания Определение оценки эффективности сотрудников предприятия питания.	2	2
	13.	Коммуникации в управлении Коммуникации: понятие, виды, роль в организации. Процесс коммуникации как средство передачи информации. Принципы взаимодействия с другими службами отеля. Критерии и методы оценки работы сотрудников	2	2
	14.	Эффективная коммуникация Понятие, назначение. Особенности процесса коммуникаций. Коммуникационные каналы и их характеристики. Управленческая информация: понятие, назначение, виды.	2	2
	15.	Практическое занятие. Процесс коммуникации Ролевая игра «Эффективная коммуникация». Предоставление гостям информации об услугах	2	3
	16.	Общение как форма взаимодействия людей Этапы и фазы делового общения. Деловой этикет. Этический кодекс. Роль и место деловой этики в регулировании поведения работников гостиничного сервиса. Психология коллектива.	2	2
	17.	Особенности и правила ведения деловых бесед, совещаний и переговоров Беседы и совещания: понятие, классификация, технология организации и проведения Особенности и правила ведения деловых бесед, совещаний и переговоров. Невербальные средства делового общения. Поза, мимика, жесты в процессе делового общения, их значение.	2	2
	18.	Деловое и управленческое общение Деловое и управленческое общение: понятие, роль, формы, функции, назначение. Этика делового общения. Условия эффективного общения. Техника телефонных переговоров. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы	2	2

	19.	Подготовка и проведение совещания Овладение навыками делового общения, проведения совещаний трудового коллектива отдела (службы). Проведение обучения персонала службы	2	2
	20.	Концепция организационной культуры Концепция организационной культуры: понятие содержание организационной культуры. Возможные траектории профессионального развития и самообразования	2	2
	21.	Развитие организационной культуры Развитие организационной культуры: формирование, поддержание изменений, управление организационной культурой Методика проведения тренингов для персонала. Кадровый состав службы, его функциональные обязанности; требования к обслуживающему персоналу	2	2
	22.	Практическое занятие. Организационная культура Решение ситуационных задач	2	3
	23.	Конфликты в организации Конфликты: понятие, классификация, причины возникновения, стадии развития, методы управления. Типичные конфликтные ситуации в организациях гостиничного сервиса. Правила поведения в конфликтных ситуациях. Социальные роли участников конфликта. Последствия конфликтов.	2	2
	24.	Управление конфликтами Способы управления конфликтами в коллективе. Взаимосвязь конфликта и стресса. Пути предупреждения стрессовых ситуаций и понижения уровня стресса.	2	2
	25.	Практическое занятие. Управление конфликтами Деловая игра «управление конфликтами». Осуществление организации работы коллектива и команды; взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами. Прием заказов от потребителей и его оформление. Решение ситуационных задач по выходу из заданной конфликтной ситуации и по определению путей предупреждения стрессовых ситуаций.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата на тему: «Взаимосвязь конфликта и стресса»		7	3
Тема 2.2. Организация деятельности сотрудников службы питания на английском языке	Содержание учебного материала			
	26.	Практическое занятие. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания Разработка различных видов меню на английском языке, подобрать разнообразные блюда с учетом единой композиции, оптимального соотношения разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана. Развитие навыков письменной работы, составление меню ресторана, кафе, бара.	2	3
	27.	Практическое занятие. Составление и оформление карты вин, карты коктейлей Составление карты коктейлей и карты вин с учетом вида мероприятия на английском языке. Изучение новой лексики. Повторение времен группы Continuous”.	2	3
	28.	Практическое занятие. Карты вин, карты коктейлей Работа с текстом. Изучение новой лексики. Повторение времен группы Continuous”.	2	3
	29.	Практическое занятие. Технологические документы на продукцию общественного питания Составление технологической карты и иных документов на английском языке. Работа с новой лексикой. Условные предложения в английском языке.	2	3
	30.	Практическое занятие. Организация выполнения заказа	2	3

		Чтение и перевод текста. Составление расчетов. Английские числительные, меры веса и объема.		
	31.	Практическое занятие. Расчет ресурсов для выполнения заказа Методы расчета ресурсов для выполнения заказа. Методика расчета потребности и распределении сырья и продуктов, выхода продукции, потребности посуды, приборов, оборудования для выполнения заказа на английском языке. Английские числительные, меры веса и объема.	2	3
	32.	Практическое занятие. Деятельность организации общественного питания Составление монологов “My working day”, “Waiters’ job”. Времена Present Perfect, Past Perfect.	2	3
	33.	Практическое занятие. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания Типы питания на усмотрения гостя. Виды завтрака. Кофе брейк. Работа с текстом “A waiter’s day”.	2	3
	34.	Практическое занятие. Типы питания Работа с текстом. Изучение новой лексики.	2	3
		Самостоятельная работа обучающихся Выполнение мини-проекта “My working day”, “Menu planning”, “Opening a restaurant”.	13	3
Итого по МДК.02.02 за 5 семестр, часов			68	
самостоятельная работа обучающегося			20	
Обязательная учебная нагрузка обучающихся			48	
в том числе практические занятия			24	
Итого по МДК.02.02, часов			94	
самостоятельная работа обучающегося			26	
Обязательная учебная нагрузка обучающихся			68	
в том числе практические занятия			36	
2 курс, 4 семестр				
Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания				
МДК 02.03. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания				
Тема 3.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание учебного материала			
	1.	Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания Особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания. Варианты обслуживания питанием. Этапы процесса обслуживания. Типы питания на усмотрения гостя. Виды завтрака. Кофе брейк.	2	2

2.	Подготовка торгового зала к обслуживанию Подготовка зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. Уборка зала, расстановка мебели, получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов, сервировка столов, личная подготовка официантов к работе. Способы расстановки мебели в торговом зале. Правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды, стекла, приборов к работе. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов, современные направления.	2	2
3.	Практическое занятие. Выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организации общественного питания к обслуживанию Технологический процесс подготовки предприятий к обслуживанию потребителей. Уборка и подготовка зала, расстановка мебели в торговом зале различными способами, получение и подготовка столового белья, накрытие столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов. Подготовка зала и сервировка стола для обслуживания в обычном режиме.	2	3
4.	Сервировка стола Сервировка стола в обычном режиме. Ознакомление со способами складывания салфеток для разных видов обслуживания.	2	2
5.	Организация обслуживания потребителей в зале ресторана гостиничного комплекса Основные элементы обслуживания. Встреча, приветствие и размещение гостей за столом, подача меню. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет. Приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.	2	2
6.	Правила и способы подачи блюд Общие правила и последовательность подачи блюд. Подача блюд и напитков разными способами: подача блюд «в обнос», предварительное перекладывание блюд на тарелку потребителя, расстановка блюд на обеденном столе, подача блюд с производства. Требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила сочетаемости напитков и блюд.	2	2
7.	Практическое занятие. Комбинированный способ подачи блюд Выполнение подачи блюд и напитков с соблюдением правил, очередности и техники подачи. Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков. Соблюдение правил работы с подносом. Откупоривание бутылок, разлив напитков.	2	3
8.	Подача блюд и закусок в зале VIP Подача блюд, закусок и напитков в зале VIP. Откупоривание бутылок, разлив напитков. Ознакомление с правилами и техникой уборки использованной посуды. Уборка использованной посуды со стола.	2	2
9.	Практическое занятие. Правила и техника уборки использованной посуды Уборка столов и замена использованной посуды, скатертей.	2	3
10.	Практическое занятие. Обслуживание потребителей в зале ресторана (Имитационная игра) Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме: подготовка зала, бара, буфета. Осуществление приёма заказа на блюда и напитки. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд.	2	3

	<p>Рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами.</p> <p>Подача блюд и напитков различными способами.</p> <p>Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Способы уборки и замена использованных тарелок, приборов. Замена использованных тарелок и приборов. Предоставление счёта и расчёт с потребителем.</p> <p>Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.</p>		
11.	<p>Виды банкетов и приёмов</p> <p>Виды банкетов и приёмов, их характеристика. 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. Организация приёма заказа на банкет. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантом. Правила, последовательность и техника сервировки столов. Меню банкета. Правила, очередность и техника подачи блюд и напитков. Организация приёма заказа на банкет. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантом.</p>	2	2
12.	<p>Практическое занятие. Технология сервировки стола к банкету</p> <p>Подготовка зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию на массовых банкетных мероприятиях.</p>	2	3
13.	<p>Практическое занятие. Технология банкетного обслуживания гостей за столом</p> <p>Подготовка банкетного зала, сервировка столов, встреча и размещение гостей. Обслуживание потребителей на массовых банкетных мероприятиях. Осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами. Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями</p>	2	3
14.	<p>Практическое занятие. Банкет – чай в зале ресторана гостиничного комплекса</p> <p>Сервировка столов для банкета – чая. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки столов. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Обслуживание гостей. Предоставление счёта и производство расчёта с потребителем.</p>	2	3
15.	<p>Практическое занятие. Банкет – коктейль</p> <p>Сервировка столов для банкета – коктейль. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки столов. Обслуживание гостей. Предоставление счёта и производство расчёта с потребителем.</p>	2	3
16.	<p>Практическое занятие. Банкет – фуршет</p> <p>Ознакомление с особенностями обслуживания. Организация банкета. Сервировка стола стеклом, фарфором, салфетками и приборами. Ознакомление с особенностями обслуживания. Организация банкета.</p>	2	3
17.	<p>Практическое занятие. Банкет по типу «Буфет»</p> <p>Ознакомление с особенностями обслуживания. Организация банкета. Сервировка стола стеклом, фарфором, салфетками и приборами. Ознакомление с особенностями обслуживания. Организация банкета.</p>	2	3
18.	<p>Практическое занятие. Комбинированный банкет</p> <p>Характеристика. Особенности проведения, подготовка зала, сервировка столов.</p>	2	3
Итого по МДК.02.03 за 4 семестр, часов		36	
самостоятельная работа обучающегося		-	

Обязательная учебная нагрузка обучающихся в том числе практические занятия		36 22		
<i>3 курс, 5 семестр</i>				
Тема 3.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания	19.	Практическое занятие. Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств и тематических мероприятий Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. Подбор видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья. Выполнение расчетов.	2	3
	20.	Практическое занятие. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания Рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг. Ускоренные формы обслуживания. Подготовка и организация обслуживания шведского стола. Шведский стол, русский стол, зал, зал – экспресс, стол – экспресс, воскресный бранч, пикник, барбекю.	2	3
	21.	Чайная комната Представление чайной комнаты в отеле. Разновидности чайных церемоний. Блюда и напитки входящие в меню чайной комнаты.	2	2
	22.	Практическое занятие. Чайная церемония Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. Подбор видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья. Организация, сервировка, ознакомление с особенностями обслуживания.	2	3
	23.	Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний Ознакомление с особенностями обслуживания. Организация, сервировка, ознакомление с особенностями обслуживания. Организация бизнес ланч, кофе брейк.	2	2
	24.	Практическое занятие. Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. Подбор видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья. Выполнение расчетов.	2	3
	25.	Практическое занятие. Организация обслуживания иностранных туристов Приемы обслуживания иностранных туристов. Выполнение сервировки. Зарисовка схем, выполнение расчетов.	2	3
	26.	Практическое занятие. Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне Подача блюд, закусок и напитков гостям на высшем уровне. Откупоривание бутылок, разлив напитков. Ознакомление с правилами и техникой уборки использованной посуды. Уборка использованной посуды со стола.	2	3
	27.	Технология приема заказа и обслуживания в номерах Виды услуг питания в гостиничных предприятиях. Обслуживание проживающих в гостиницах по различному меню. Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис. Служба room-service. Подготовка к обслуживанию в номере. Подготовка оборудования к обслуживанию. Прием заказов на обслуживание в номерах. Компоновка заказа.	2	2
	28.	Практическое занятие. Фламбирование блюд и десертов в номере. Фондю Приготовление фламбе Использование фондю в службе room-service. Правила комплектации сервировочной тележки для выполнения фондю.	2	3
29.	Практическое занятие. Правила и формы расчета с потребителями Выполнение расчётов и оформление бланка-счета.	2	3	

	30.	Практическое занятие. Подготовка и организация обслуживания службы room-service (Имитационная игра). Разработка операционных процедур и стандартов службы питания при обслуживании (room-service). Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис. Обслуживание (room-service). Осуществление приёма заказа на блюда и напитки. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами. Подача блюд и напитков различными способами. Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Способы уборки и замена использованных тарелок, приборов. Замена использованных тарелок и приборов. Предоставление счёта и расчёт с потребителем. Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.	2	3
	31.	Практическое занятие. Способы подачи блюд и закусок Техника подачи отдельных блюд и закусок. Техника подачи горячих и холодных напитков.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или презентации по теме «Способы и формы обслуживания банкетов и приёмов при обслуживании иностранных туристов» ведение терминологического словаря новых терминов и определений. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых технологий и форм обслуживания, специальных форм обслуживания. Выполнение рефератов и/или составление слайдовой презентации на темы «Способы обслуживания (room-service)».		20	
Тема 3.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям	Содержание учебного материала			
	32.	Нормативно – правовая база сервисной деятельности Назначение, структура. Федеральные законы, регламентирующие деятельность исполнителей услуг. Правила оказания услуг. Права и обязанности потребителей и исполнителей услуг. Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.	2	2
	33.	Требования к качеству обслуживания Понятие, требования к качеству, номенклатура потребительских свойств услуг, краткая характеристика отдельных групп свойств (назначение, эргономических, эстетических, экологических безопасности) и показателей их характеризующих. Показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторная посещаемость) и их определение.	2	2
	34.	Критерии и показатели качества обслуживания Критерии и показатели качества обслуживания. Нормативные документы, регламентирующие качество услуг: стандарты качества обслуживания. Факторы, формирующие качество услуг и обслуживания. Общие факторы: качество продукции, процессов, труд персонала, запросы потребителей, комплектация основных и дополнительных услуг, их краткая характеристика. Пути повышения качества услуг обслуживания потребителей.	2	2
	35.	Организация процесса производства продукции и оказания услуг Понятие новых сервисных технологий. Внедрение новых сервисных технологий. Планирование, организация (организация выполнения заказа потребителей), координация и контроль деятельности служб питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса. Контроль качества выполнения заказа.	2	2
36.	Разработка стандартов обслуживания Стандарты обслуживания и продаж в организациях службы питания.	2	2	

	37.	Практическое занятие. Оценка качества обслуживания Выбор и определение показателей качества обслуживания. Оценка качества обслуживания. Разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания. Контроль соблюдения подчинёнными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.	2	3
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или подготовка презентации по теме: «Критерии и показатели качества обслуживания» «Разработка анкет для определения качества обслуживания», «Пути повышения качества обслуживания».	18	3
Тема 3.3. Потребности и формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания	Содержание учебного материала			
	38.	Формирование спроса в общественном питании Понятие, сущность и особенности формирования спроса в общественном питании. Факторы, влияющие на его объем и структуру. Классификация видов спроса в общественном питании и их характеристика. Информационное обеспечение изучения спроса на продукцию и услуги предприятий общественного питания	2	2
	39.	Практическое занятие. Виды спроса Определение видов спроса на предприятии питания и составление их характеристики.	2	3
	40.	Практическое занятие. Факторы, влияющие на формирование спроса Определение факторов, влияющих на формирование спроса на предприятии питания	2	3
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК.02.01, МДК.02.02, МДК.02.03			6	
Консультация			2	
Итого по МДК.02.03 за 5 семестр, часов			90	
самостоятельная работа обучающегося			38	
Обязательная учебная нагрузка обучающихся			44	
в том числе практические занятия			26	
Экзамен (комплексный), в том числе консультация			8	
Итого по МДК.02.03, часов			126	
самостоятельная работа обучающегося			38	
Обязательная учебная нагрузка обучающихся			80	
в том числе практические занятия			48	
Экзамен (комплексный), в том числе консультация			8	
Учебная практика УП.02.01			108	
Виды работ				
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.				

<ul style="list-style-type: none"> 8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара 9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями <ul style="list-style-type: none"> • 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. 15. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. 16. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями. 17. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола. 18. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания. <p>Промежуточная аттестация по УП.02.01 в форме зачета</p>		
<p>Производственная практика ПП.02.01</p>	108	
<p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия. 2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса. 3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания. 4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания. 5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания. 6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания. 7. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания. 8. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса. 9. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров. 10. Подготовка и организация работы службы Рум сервис. 11. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания. 12. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет. 13. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. 14. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета». 15. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля». 16. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием. 17. Распределение персонала по организациям службы питания. 18. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы. 19. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания. 20. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания. 22. Владение профессиональной этикой персонала службы питания. 		

23. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания Промежуточная аттестация по ПП.02.01 в форме дифференцированного зачета		
Всего по ПМ.02	542	
Промежуточная аттестация по ПМ.02 в форме экзамена (квалификационного)	-	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет Информационно-экскурсионной деятельности.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: ученические столы, ученические стулья, стол преподавателя

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: торгово-технологическое оборудование торговых организаций

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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. Гончарова, Т. А. Английский язык для гостиничного бизнеса [Текст] : учебное пособие для студ. учреждений СПО. – 12-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 144 с.

2. Потапова, И. И. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. И. Потапова. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 208 с.

Интернет-ресурсы:

1. Визовый кодекс ЕС от 13 июля 2009 г. [Электронный ресурс] // сайт Московской государственной юридической академии. – Режим доступа: <http://eulaw.edu.ru>

2. Все отели России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://all-hotels.ru>

3. Новости гостиниц [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.hotelnews.ru

4. AMADEUS Russia [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.amadeus.ru>

5. TravelMole [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.travelmole.com>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего и промежуточного контроля, практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов в **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
МДК.02.01							
Раздел 1	1,2	ОК 01-ОК 05, 09 ПК 2.1	Текущий	Устный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Задание для выполнения практических работ и ВСР	Учебный журнал, Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК,ПК
МДК.02.02							
Раздел 2	1,2	ОК 01-ОК 05, 09 ПК 2.2	Текущий	Устный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Задание для выполнения практических работ и ВСР	Учебный журнал, Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК,ПК
МДК.02.03							
Раздел 3	1,2	ОК 01-ОК 05, 09 ПК 2.3-2.4	Текущий	Устный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Задание для выполнения практических работ и ВСР	Учебный журнал, Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК,ПК
МДК.02.01, МДК.02.02, МДК.02.03	1,2	ОК 01-ОК 05, 09 ПК 2.1- ПК 2.4	Промежуточный	Экзамен	Задания для экзамена	Ведомость промежуточной аттестации. Учебный журнал, Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК,ПК
УП.02.01	1,2,3	ОК 01-ОК 05, 09 ПК 2.1- ПК 2.4	Текущий контроль	Практический	Задания на практику	Дневник практики. Отчет. Характеристика	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
			Промежуточный	Зачет	Задания для зачета	Ведомость промежуточной аттестации. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ПП.02.01	1,2,3	ОК	Текущий	Практический	Задания на	Дневник	Бальная

		01-ОК 05, 09 ПК 2.1- ПК 2.4	контроль Промежуто чный	Дифференцированный зачет	практику Задания для зачета	практики. Отчет. Характерис тика Ведомость промежуто чной аттестации. Ведомость оценки ОК, ПК	(2-5) Дихотомич еская оценка ОК, ПК Бальная (2-5) Дихотомич еская оценка ОК, ПК
ПМ.02	1,2,3	ОК 01-ОК 05, 09 ПК 2.1- ПК 2.4	Промежуто чный	Экзамен квалификационный	Задания для экзамена	Экзаменац ионная ведомость. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомич еская оценка ОК, ПК

ЗУН *1 – знания; 2 – умения; 3 - навыки

Оценка результатов **

1) в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка:

1 – оценка положительная, т.е. ОК /ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК/ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

	наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Знать основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Применять теории мотивации персонала и его психологические особенности	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Применять теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и	Анкетирование Опросы Тестирования

	<p>участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>	<p>различного вида Индивидуальные беседы</p>
ЛР 3	<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p>
ЛР 4	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; Участие в исследовательской и проектной работе; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	<p>Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Индивидуальные беседы</p>
ЛР 7	<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Индивидуальные беседы Тестирования различного вида Наблюдение за поведением студентов</p>