Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа профессионального модуля

ПМн.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

43.02.16 Туризм и гостеприимство

услуги предприятия питания

Форма обучения: очная

г. Вологда, 2025

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии
технологии и сервиса
Протокол № 1 от 03.09.2025 г.
Председатель цикловой комиссии
_____ Комиссарова А.И.

Утверждаю
Зам. директора по учебно-
методической работе
_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Комиссарова А.И, преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

ПК «Вологодская трапеза»
Председатель правления

_____ _____ _____
Место работы, должность *подпись* *ФИО*

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 15
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ 16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМн.02 Предоставление услуг предприятия питания

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение основного вида деятельности «Предоставление услуг предприятия питания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации; -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности	-

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; -проявлять толерантность в рабочем коллективе	-правила оформления документов; -правила построения устных сообщений; -особенности социального и культурного контекста	-
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; -организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения; -принципы бережливого производства	-
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; -правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	-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	-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	-выявления потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания

		технологии, используемые в работе производственной службы; -основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.	
ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	-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	-основы организации деятельности предприятий питания; -технологии производства на предприятиях питания; -нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении	-организации выпуска продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	-подавать гостям меню организации питания; -встречать, принимать гостей на мероприятиях; -пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом; -готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли; -производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей	-порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей; -виды сервировки стола; -правила и техника подачи блюд и напитков; -правила сочетаемости напитков и блюд; -правила и порядок расчета гостей	-организации деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	-проверять качество и состояние столового белья; -проверять состояние столовой посуды и приборов; -проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов качества	-требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении, условия их хранения; -правила культуры обслуживания; -требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков	-контроля качества продукции и услуг общественного питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Учебные занятия		Самостоятельная работа
			теоретическое обучение	практические занятия	
ПК 2.1 – 2.4 ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09	МДК 02.01 Организация питания на предприятии питания	**102**	80	20	2
	МДК 02.02 Организации обслуживания на предприятии питания	**132**	90	40	2
	МДК 02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	**56**	44	10	2
	Учебная практика	**108**	-	-	-
	Производственная практика	**108**	-	-	-
	Промежуточная аттестация	**22**	-	-	-
	Всего:	**528**			

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
МДК 02.01. Организация питания на предприятии питания			
Тема 1.1 Особенности организации работы службы питания	**Содержание учебного материала**		ОК 01-ОК 05, ОК 09, ПК 2.2
	Классификация предприятий питания.	2	
	Особенности организаций разных типов и классов службы питания	2	
	Нормативная база организаций службы питания: стандарты, СНиПы, СанПиНы, сборники рецептур	2	
	Нормативная и технологическая документация организаций питания. Разработка технологических и технико-технологических карт	2	
	Правила и нормы производственной санитарии и личной гигиены	2	
	Требования к персоналу и методика определения численности персонала организации службы питания.	2	
	Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, противопожарной защиты	2	
	Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы	2	
	Практические занятия		
	Изучение структуры технологических документов (ТК и ТТК). Особенности разработки	2	
	Разработка инструкций по охране труда для работников предприятий питания	2	

Тема 1.2. Особенности подготовки в организациях службы питания	**Содержание учебного материала**		
	Требования к торговым и производственным помещениям предприятий питания	2	
	Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. Виды технологического и торгового оборудования	2	
	Механическое оборудование предприятий питания: назначение, виды, правила безопасной эксплуатации	2	
	Тепловое оборудование предприятий питания: назначение, виды, правила безопасной эксплуатации	2	
	Холодильное оборудование предприятий питания: назначение, виды, правила безопасной эксплуатации	2	
	Весоизмерительное оборудование предприятий питания: назначение, виды, правила безопасной эксплуатации	2	
	Методика определения потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	2	
	Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. Организация складского хозяйства	2	
	Организация работы заготовочных цехов (овощной, мясо-рыбный) организации службы питания	2	
	Организация работы доготовочных цехов (холодный, горячий) организации службы питания	2	
	Организация работы специализированных цехов (мучной, кондитерский) организации службы питания	2	
	Организация работы при бесцеховой структуре производства	2	
	Расчет сырья и потребности в полуфабрикатах	2	
	Расчет пищевой и энергетической ценности блюд при составлении меню	2	
	Определение продажной стоимости блюд. Калькуляционные карты	2	
	Выбор поставщиков. Заключение договоров	2	
	Практические занятия		
	Нормы оснащения предприятий питания. Составление заявки на материальные ценности (столовую посуду, приборы)	2	
	Правила и порядок составления акта на бой, лом, утрату посуды	2	
	Организация рабочих мест в заготовочных цехах. Подбор необходимого оборудования и инвентаря	2	
	Организация рабочих мест в доготовочных цехах. Подбор необходимого оборудования и инвентаря	2	
	Составление и оформление сводной сырьевой ведомости на сырье	2	
	Овладение навыками расчета пищевой и энергетической ценности	2	
Тема 1.3. Ведение технологического процесса в организациях службы питания	**Содержание учебного материала**		
	Технологический цикл производства кулинарной продукции. Этапы технологического цикла	2	
	Виды завтраков в гостиничных предприятиях. Ассортимент и технология приготовления блюд для континентального и европейского завтрака	2	
	Ассортимент блюд для шведского стола	2	
	Технология приготовления блюд для шведского стола	2	
	Ассортимент и технология приготовления банкетных блюд	2	
	Ассортимент и технология приготовления блюд для банкета-фуршета	2	
	Формирование ассортимента блюд для меню бизнес-ланча. Технологический процесс приготовления	2	
	Русская кухня. История, особенности, ассортимент	2	
	Особенности региональной кухни. Ассортимент и технология приготовления блюд Вологодской области	2	
	Инновационные методы приготовления блюд	2	
Тема 1.4. Организация деятельности сотрудников службы питания	**Содержание учебного материала**		
	Профессиональная этика работников	2	
	Правила делового общения и переписки. Формирование коммуникативных навыков. Понятие корпоративной культуры	2	
	Управление персоналом: задачи, принципы, методы, функции, сущность	2	
	Виды управления персоналом	2	

	Выявление проблем в управлении персоналом	2	
	Определение оценки эффективности сотрудников предприятия питания	2	
	Практические занятия		
	Разработка тренингов для персонала перед началом обслуживания	2	
	Решение конфликтных ситуаций	2	
	Самостоятельная работа. Работа с нормативно-технологической документацией	**2**	
МДК 02.02 Организация обслуживания на предприятии питания			
Тема 2.1. Особенности обслуживания организации службы питания	**Содержание учебного материала**		ОК 01-ОК 05, ОК 09, ПК 2.3
	Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы	2	
	Услуги, предоставляемые организациями питания. Требования к услугам	2	
	Особенности обслуживания организаций разных типов и классов	2	
	Различные формы и методы предоставления услуг питания	2	
	Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей	2	
	Информационное обеспечение услуг службы питания. Виды меню	2	
	Порядок составления меню	2	
	Правила составления карты вин и карты бара	2	
	Организация работы обслуживающего персонала. Режимы труда и отдыха	2	
	Практические занятия		
	Составление меню со свободным выбором блюд	2	
	Составление меню шведского стола и скомплектованных рационов питания	2	
	Разработка графиков выхода на работу производственного персонала и работников торгового зала	2	
Тема 2.2 Технология предоставления услуг службы питания	**Содержание учебного материала**		
	Технология процесса обслуживания в предприятиях службы питания. Этапы обслуживания	2	
	Подготовка торговых помещений организации службы питания к обслуживанию. Характеристика интерьера и мебели	2	
	Подготовка рабочего места официанта к работе. Подготовка инвентаря и инструментов	2	
	Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья	2	
	Общие правила сервировки стола, виды и формы складывания салфеток	2	
	Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола (к завтраку, обеду, ужину)	2	
	Встреча и размещение гостей	2	
	Принятие заказа и передача его на производство	2	
	Правила выполнения досервировки стола гостя, согласно заказа	2	
	Стили и методы подачи блюд и напитков	2	
	Silver-сервис, gueridion-сервис	2	
	Особенности подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок и супов	2	
	Особенности подачи вторых горячих блюд	2	
	Особенности подачи десертов, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий	2	
	Особенности подачи продукции сервис-бара	2	
	Завершение процесса обслуживания. Виды расчетов с гостями	2	
	Контрольно-кассовое оборудование организации службы питания: виды, правила работы и эксплуатации	2	
	Техника работы в контрольно-кассовой системе. Внесение заказа гостя, редактирование заказа	2	
	Характеристика барного оборудования и инвентаря. Подготовка бара	2	

	Оборудование для приготовления кофе: виды, характеристика, правила эксплуатации	2	
	Ассортимент и технология приготовления коктейлей и холодных напитков собственного производства	2	
	Ассортимент и технология приготовления различных вариантов кофе и чая	2	
	Ассортимент и технология приготовления десертов за барной стойкой	2	
	Практические занятия		
	Подготовка рабочего места официанта	2	
	Овладение техникой складывания салфеток различными формами	2	
	Выполнение предварительной сервировки стола	2	
	Решение ситуаций в процессе обслуживания гостей (встреча, прием заказа)	2	
	Оформление заказ-счёта. Передача заявки на производство	2	
	Выполнение дополнительной сервировки стола	2	
	Выполнение приемов подачи блюд и напитков, уборка использованной посуды, предоставление счета за обслуживание	2	
	Работа на контрольно-кассовом оборудовании	2	
	Настройка кофейного оборудования. Правила работы и эксплуатации	2	
	Приготовление и подача кофейных напитков	4	
	Подготовка рабочего места бармена к обслуживанию гостей	2	
	Приготовление и подача напитков на вынос	4	
Тема 2.3 Специальные виды услуг и формы обслуживания	**Содержание учебного материала**		
	Технология организации и обслуживания службы рум-сервис	2	
	Технология приёма заказа и обслуживания в номерах	2	
	Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний	2	
	Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов.	2	
	Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.	2	
	Правила и порядок расчёта официантов, мебели, столового белья и посуды при проведении банкета	2	
	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета.	2	
	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля.	2	
	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая.	2	
	Подготовка и организация обслуживания шведского стола.	2	
	Особенности обслуживания групп туристов. Скомплектованные рационы питания	2	
	Особенности обслуживания иностранных туристов	2	
	Инновационные методы подачи блюд. Завершение технологического процесса приготовления в торговом зале	2	
	Практические занятия		
	Комплектование сервировочной тележки рум-сервис	2	
	Расчёт количества официантов, мебели, столового белья и посуды для организации питания в отеле по системе «Шведский стол»	2	
	Расчёт количества официантов, мебели, столового белья и посуды для организации банкета с частичным обслуживанием официантами	2	
	Самостоятельная работа. Разработка меню тематического мероприятия	**2**	
МДК 02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания			
Тема 3.1 Контроль и качество предоставления	**Содержание учебного материала**		ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 2.4
	Факторы, формирующие ассортимент и качество продукции общественного питания	2	
	Качество продукции, дефекты. Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания	2	

услуг потребителям	Методы контроля и оценки качества и их характеристика	2	
	Система менеджмента качества	2	
	ГОСТ Р 54609- 2011 Услуги общественного питания Номенклатура показателей качества продукции общественного питания	2	
	Стандарт ГОСТ Р 51705.1-2024. Системы менеджмента качества управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. Определение критических контрольных точек	2	
	ГОСТ Р 55889-2024 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания	2	
	Правила приемки продовольственного сырья. Сопроводительные документы.	2	
	Производственный контроль. Контроль технологического процесса приготовления	2	
	Жизненный цикл продукции общественного питания (требования к производству, упаковке, маркировке, транспортированию, хранению, реализации)	2	
	Разработка технологических схем производства продукции	2	
	Оценка качества готовой продукции. Ведение бракеражного журнала	2	
	Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов	2	
	Законодательные требования к качеству. Закон о защите прав потребителей	2	
	Государственный контроль и надзор за деятельностью предприятий питания	2	
	Методики измерения качества услуг	2	
	Ответственность руководителя при управлении качеством	2	
	Мероприятия по совершенствованию качества услуг предприятий питания	2	
	Практические занятия	**8**	
	Построение блок-схемы производственного процесса	2	
	Проведение органолептической оценки качества кулинарной продукции и оформление бракеражного журнала	2	
	Разработка программы ХАССП для предприятия питания	4	
Тема 3.2 Потребности и формирование спроса на продукцию и услуги организации службы питания	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01-ОК 05, ОК 09, ПК 2.1
	Понятие, сущность и особенности формирования спроса в общественном питании. Факторы, влияющие на его объем и структуру	2	
	Классификация видов спроса в общественном питании и их характеристика	2	
	Информационное обеспечение изучения спроса на продукцию и услуги предприятий общественного питания	2	
	Конкурентоспособность предприятия питания	2	
	Практические занятия	**2**	
	Разработка анкеты для выявления потребностей гостей и определения уровня удовлетворенности	2	
Самостоятельная работа. Провести SWOT- анализ предприятия питания.		**2**	
Учебная практика. Виды работ: – Подготовка к обслуживанию и приему гостей. – Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. – Выполнение сервировки стола к обеду. – Выполнение сервировки стола к ужину. – Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. – Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. – Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.		**108**	ОК 01-ОК 05, ОК 09, ПК 2.1-2.4

– Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара – Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями: • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service – Владение техникой сбора используемой посуды и приборов. – Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. – Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживание гостей. – Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей. – Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания. – Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. – Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями. – Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола. – Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.		
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 санитарно-эпидемиологических требований к организации питания. – Ознакомление с торговыми помещениями службы питания. – Ознакомление с производственными помещениями службы питания. – Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания. – Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания. – Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса. – Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров. – Подготовка и организация работы службы Рум-сервис. – Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания. – 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». Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля». – Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием. – Распределение персонала по организациям службы питания. – Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов, согласно плана работы. – Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания. – Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания. – Владение профессиональной этикой персонала службы питания. – Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания	**108**	ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 2.1-2.4
Промежуточная аттестация:	**22**	
Всего:	**528**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета «Общепрофессиональных дисциплин и МДК». Мастерская по видам работ «Ресторанный сервис».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; справочные, нормативные документы.

Оборудование мастерской: рабочее место официанта, барная стойка, столы и стулья для гостей на 12 посадочных мест, барное оборудование и инвентарь, инвентарь для официанта, столовая посуда, столовые приборы, столовое белье

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/568545

2. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 258 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18829-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/563854

3. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебник для среднего профессионального образования / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/563476

4. Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 172 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10556-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/5660

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/562294

6. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/562022

7. Технология продукции общественного питания. Практический курс: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 133 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/558475

8. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебник для среднего профессионального образования / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09474-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/562579

3.2.2. Дополнительные источники

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебник для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/566368

2. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/562582

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 220с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/562294

4. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/562022

5. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/558474

6. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/565965

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1	-анализирует результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению	-интерпретация результатов выполнения практических заданий; -оценка решения ситуационных задач; -устный и письменный опрос; -оценка тестового контроля; -квалификационные испытания, экзамены.
ПК 2.2	-подбирает оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок; -хранит приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	
ПК 2.3	-оказывает помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания; -создает атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания; -презентует гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания; -рационально и безопасно расставляет чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания; -презентует гостям блюда и напитки при подаче; -соблюдает время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия	
ПК 2.4	-проверяет качество и соответствие оформления блюд и напитков; -проверяет качество и состояние столового белья в организации питания; -проверяет состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов	
ОК 01.	Демонстрирует: -точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02.	Демонстрирует: -оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; -точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03.	Демонстрирует: -способность планирования собственного профессионального и личностного развития, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере; -точность, адекватность применения знаний по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	

ОК 04.	Демонстрирует: -эффективность взаимодействия и работы в коллективе и команде;	
ОК 05.	Демонстрирует: -грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	
ОК 07	Демонстрирует: -способность определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; -способность организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	
ОК 09.	Демонстрирует: -способность пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках; -адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; -способность писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

По итогам изучения профессионального модуля ПМн.02 Предоставление услуг предприятия питания предусмотрены теоретический экзамен и экзамен квалификационный по профессиональному модулю.

Теоретический экзамен проводится в устной форме. Экзаменационные билеты по МДК 02.01. Организация питания на предприятии питания, МДК 02.02.Организация обслуживания на предприятии питания, МДК 02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания состоит из трех вопросов, касающихся всех междисциплинарных курсов и практической задачи.

Примерный перечень теоретических вопросов для подготовки к экзамену по МДК 02.01

1. Раскройте классификацию предприятий питания.
2. Дайте характеристику организаций питания различных типов.
3. Назовите нормативные документы предприятий питания.
4. Раскройте соблюдение этикета на рабочем месте.
5. Раскройте правила производственной санитарии и личной гигиены работников организаций питания.
6. Дайте характеристику технологического оборудования организаций питания.
7. Объясните организацию рабочих мест в производственных цехах, правила подбора инвентаря и инструментов.
8. Раскройте ассортимент и технологию приготовления блюд для шведского стола.
9. Раскройте ассортимент и технологию приготовления банкетных блюд.

Примерный перечень теоретических вопросов для подготовки к экзамену по МДК 02.02

1. Раскройте услуги предприятий служб питания.
2. Дайте характеристику методам и формам обслуживания.
3. Объясните общие правила сервировки стола.
4. Раскройте этапы процесса обслуживания.
5. Раскройте процедуру завершения уборки.
6. Объясните правила подачи холодных блюд и закусок, супов, горячих блюд, десертов и напитков.
7. Назовите барное оборудование и инвентарь и правила работы.
8. Раскройте правила работы в контрольно-кассовой системе.
9. Назовите виды оборудования для приготовления кофе. Правила подготовки и использования экспресс-кофеварки.
10. Назовите ассортимент и технологию приготовления напитков.

11. Объясните особенности организации и проведения банкета-фуршета.
12. Раскройте технологию и организацию работы службы рум-сервис.
13. Назовите особенности обслуживания групп туристов.

Примерный перечень теоретических вопросов для подготовки к экзамену по МДК 02.03

1. Назовите факторы, формирующие ассортимент и качество продукции.
2. Раскройте методы оценки и контроля качества.
3. Объясните, в чем сущность производственного контроля.
4. Дайте характеристику методикам измерения качества услуг.
5. Объясните, в чем сущность формирования спроса в общественном питании.
6. Раскройте принципы конкурентоспособности предприятий питания.

Примерный перечень практических заданий для экзамена по МДК

1. Подберите производственное оборудование, инвентарь и инструменты для оснащения организации службы питания. Обоснуйте свой выбор.
2. Составьте меню для банкета с частичным обслуживанием официантами. Раскройте принцип расчета количества порций блюд.
3. Разработайте график выхода на работу обслуживающего персонала, исходя из ситуации.
4. Произведите предварительную сервировку стола к ужину.
5. Продемонстрируйте правила подготовки экспресс-кофеварки к работе и раскройте правила эксплуатации.

Критерии оценивания экзамена по МДК:

Оценка «5» (отлично) ставится, если правильно раскрыто все три вопроса и правильно выполнено практическое задание;

Оценка «4» (хорошо) ставится, если полностью раскрыты два вопроса или три вопроса с несущественными ошибками или наводящими вопросами преподавателя и правильно выполнено практическое задание;

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если полностью раскрыт один вопрос, а два вопроса раскрыты с ошибками и правильно выполнено практическое задание или если правильно раскрыто два вопроса, а в выполнении практического задания допущены существенные ошибки;

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставиться, если раскрыт всего один вопрос и не выполнено практическое задание или полностью нет правильного раскрытия ни одного вопроса.

Для экзамена квалификационного экзаменационные билеты составлены в форме ситуаций, для решения которых необходимы знания теоретических вопросов, умение решать практические задачи.

Примерный перечень ситуаций для экзамена квалификационного

1. Подготовьте рабочее место официанта и контрольно-кассовое оборудование к работе, осуществите предварительную сервировку стола к приему пищи (завтрак, обед, ужин), примите заказ, осуществите дополнительную сервировку в соответствии с заказом. Внесите заказ гостя в систему. Произведите расчет с гостем.
2. Подготовьте рабочее место бармена к работе, оборудование, инструменты и инвентарь. Приготовьте две порции безалкогольного напитка.
3. Разработайте меню для банкета-фуршета. Произведите расчет персонала, мебели, столовой посуды и столового белья, необходимого для организации и проведения банкета.
4. Настройте кофейное оборудование к работе. Приготовьте 2 порции кофейного напитка.

Критерии оценивания экзамена квалификационного

Оценка «5» (отлично) ставится, если показаны все основные навыки, ситуация решена правильно, без ошибок

Оценка «4» (хорошо) ставится, если показаны основные навыки, ситуация решена, но допущены ошибки, не влияющие на результат

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если показаны навыки, при решении ситуации были допущены существенные ошибки

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если основные навыки не показаны, при решении ситуации были допущены грубые ошибки, или задание не выполнено