

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания

Самара, 2025

Рассмотрено на заседании
ПЦК Пищевых производств и обслуживания
Протокол № 9
от «24» апреля 2025 г.
Председатель ПЦК Ильичева О.С.

Рабочая программа профессионального модуля профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (приказ Минобрнауки России от 12.12.2022 № 1100)

Организация - разработчик: ГБПОУ «СТЭК»

Разработчики: О.С. Ильичева, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

А.В. Урюпина, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	18
3.	Структура и содержание профессионального модуля	19
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	31
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	34

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Направлена на присвоение квалификации «Специалист по туризму и гостеприимству», входящей в состав укрупненной группы профессий: 43.00.00 Сервис и туризм по направлению подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Предоставление услуг предприятия питания (ПК):

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.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- 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 свежесжатых соков;
- реализации готовых к употреблению безалкогольных напитков;
- уборки использованной барной посуды со столов бара и барной стойки;
- приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания;
- рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков;
- передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания;
- досервировки стола в соответствие с заказом гостей организации питания;
- получения блюд и напитков с кухни и бара организации питания;
- подачи блюд и напитков гостям организации питания;
- замены использованной посуды, приборов и столового белья;
- оформления витрины и барной стойки;
- приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную

продукцию организации питания;

- рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции;

- приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков;

- приготовления и подачи чая, кофе;

- составления документации, отчетов посредством специализированных программ;

- поддержания в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования;

- подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания;

- подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях;

- сервировки столов с учетом вида мероприятия;

- подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;

- подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей;

проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ.

уметь:

- анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению;

- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания;

- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы;

- контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте;
- осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения;
- использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования;
- вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами;
- презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания;
- предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания;
- провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания;
- использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания;
- оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания;
- создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания;
- подавать гостям меню организации питания;
- расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания;
- подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию;
- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания;
- проверять качество и состояние столового белья в организации

питания;

- рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания;
- укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток
- размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее;
- переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе;
- сортировать использованную столовую посуду и приборы;
- эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания;
- расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара;
- проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов;
- расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара;
- сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению;
- подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок;
- промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды;
- хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов;
- порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания;

- открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками;
- разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки;
- чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь;
- эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос;
- встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
- соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия;
- использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия;
- выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях;
- сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи;
- пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – pos терминалами);
- проводить оформление счета для оплаты;
- применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах;
- предоставлять счет гостям организации питания;
- принимать оплату в наличной и безналичной формах;
- оформлять возврат оформленных платежей;
- формировать кассовые отчеты в специализированных программах;

- подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;
- использовать электронное меню, интерактивный бар;
- консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции;
- эксплуатировать оборудование бара;
- пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию;
- заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах;
- подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции;
- осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации);
- сканировать акцизную марку посредством 2d-сканера и оформлять списание алкогольной продукции;
- осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета;
- готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли;
- готовить и подавать свежавыжатые соки;
- готовить, оформлять и подавать чай, кофе;
- подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки;
- производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей;
- разрешать конфликтные ситуации;
- производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок;

- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных;
- продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок;
- презентовать напитки с элементами бармен-шоу;
- составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре;
- ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре;
- составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок;
- проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков;
- досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков;
- подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков;
- презентовать гостям блюда и напитки при подаче;
- производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей;
- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;
- разрешать конфликтные ситуации;
- подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;
- выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков;

- давать пояснения гостям по блюдам и напиткам;
- консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами;
- пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки;
- заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания;
- использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания.

знать:

- законодательство российской федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;
- основы трудового законодательства Российской Федерации;
- основы организации деятельности предприятий питания;
- основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;
- теории мотивации персонала и его психологические особенности;
- теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;
- технологии производства на предприятиях питания;
- требования охраны труда на рабочем месте;
- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы;
- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;
- основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания;
- порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку;

- правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку;
- стандарты приема входящих звонков;
- стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры;
- этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах;
- приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания;
- правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания;
- правила подачи меню в организации питания;
- порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей;
- правила и виды расстановки мебели в зале организации питания;
- виды сервировки стола при обслуживании гостей;
- виды и назначение ресторанных аксессуаров;
- характеристика столовой посуды, приборов;
- правила и техника подачи блюд и напитков;
- правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей;
- способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов;
- правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней;
- способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к

обслуживанию гостей;

- методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения;
- техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками;
- методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков;
- правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования;
- виды барного оборудования и инвентаря;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- классификация алкогольных и безалкогольных напитков;
- ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов;
- классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая;
- нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности;
- классификация кофе по видам и степени обжарки;
- сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания;
- правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов;
- порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар;
- виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей;
- техника продаж и презентации блюд и напитков;

- правила и очередность подачи блюд и напитков;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей;
- правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря;
- правила и техника подачи крепких спиртных напитков;
- классификация кофе по видам и степени обжарки;
- сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами;
- правила и техника подачи вина;
- правила и техника подачи пива;
- правила и техника приготовления и подачи коктейлей;
- правила и техника подачи крепких спиртных напитков;
- правила и техника приготовления и подачи чая, кофе;
- порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей;
- правила создания и редактирования заказа в специализированных;
- программах по приему и оформлению заказов;
- правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов;
- культура потребления алкогольных напитков;
- правила этикета при обслуживании гостей в баре;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- виды и классификации баров, планировочные решения баров;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении;
- напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов;

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

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки - 592 часов.

Самостоятельной работы - 46 часов.

Обязательной учебной нагрузки - 546 часов; включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 322 часов;
- курсовая работа – 20 часов;
- учебной практики - 72 часов;
- производственной практики – 108 часов;
- консультации – 6 часа;
- промежуточная аттестация – 18 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности по Предоставление услуг предприятия питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК 02.01 Организация питания на предприятии питания									
ПК 2.1. ОК 01-05 ОК 09	Раздел 1. Организация питания на предприятии питания	114	100	56		14			
МДК 02.02 Организация обслуживания на предприятии питания									
ПК 2.2. ОК 01-05 ОК 09	Раздел 2. Управление текущей деятельностью предприятия питания	108	96	42	20	12			
МДК 02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания									
ПК 2.3.-2.4. ОК 01-05 ОК 09	Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	166	146	78		20			
	Консультация	6							
	Промежуточная аттестация	12							
	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика	108							108
	Квалификационный экзамен	6							
	Всего:	592	280	176	20	46		72	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания		592	
Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания		114	
МДК 02.01 Организация питания на предприятии питания		114	
Тема 1.1. Особенности организации работы службы, отделов питания гостиничного комплекса	Содержание	20	1,2
	Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы	2	
	Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.	4	
	Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.	4	
	Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса	4	
	Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены	2	
	Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.	2	
	Деловое общение. Этика и этикет.	2	
	Практические занятия № 1-12:	12	2,3
	Разработка организационной структуры службы питания гостиничного комплекса	1	
	Планирование рабочих смен сотрудников службы питания	1	
	Организация производственного процесса на кухне гостиничного комплекса	1	
	Оценка качества обслуживания гостей	1	
	Расчёт себестоимости блюд и рентабельности подразделения питания	1	
	Подбор меню для различных типов гостей	2	
	Моделирование чрезвычайных ситуаций в службе питания	1	
	Создание рекламной кампании отдела питания гостиничного комплекса	1	
	Работа с отзывами и мониторинг социальных сетей	1	

	Развитие корпоративной культуры в подразделении питания	2	
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы, отделов питания	Содержание	14	1,2
	Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания	2	
	Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.	2	
	Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.	2	
	Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.	2	
	Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.	2	
	Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания	2	
	Стили и методы подачи блюд и напитков.	1	
	Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.	1	
	Практические занятия № 13-36:	24	2,3
	Организация рабочего места персонала	2	
	Составление графика работы сотрудников службы питания	2	
	Подготовка залов к обслуживанию	2	
	Прием заказа и подача блюд гостям	2	
	Сервировка стола	2	
	Техника подачи напитков	2	
	Разрешение конфликтных ситуаций	2	
	Автоматизированные системы управления питанием	2	
	Документация службы питания	2	
	Улучшение качества обслуживания	2	
	Организация массовых мероприятий (банкетов, фуршетов)	2	
	Координация работы команды на мероприятии	2	
Тема 1.3. Организация деятельности сотрудников службы, отделов питания на английском языке	Содержание	10	1,2
	Организация службы рум-сервис на английском языке	2	
	Ведение лексики.	2	
	Практика делового общения и переписки.	2	
	Формирование коммуникативных навыков.	2	
	Понятие корпоративной культуры.	1	
	Профессиональная этика работников.	1	

	Практические занятия № 37-56:	20	2,3
	Составить диалоги для приветствия, представления меню и описания блюд на английском языке	1	
	Составить типичные фразы для общения с иностранцами (заказ блюд, принятие претензий, консультация по счету)	1	
	Изучить рецепты классических блюд международной кухни и адаптировать их под возможности кухни заведения	1	
	Провести дегустации блюд международной кухни с обсуждением аутентичных вкусов и техник приготовления	1	
	Разобраться в особенностях поведения и культурных традициях разных стран (приветствие, форма обращения, традиции чаевых).	2	
	Сделать сравнительный анализ особенностей обслуживания иностранцев и россиян	2	
	Освоить технологию создания комфортных условий для англоговорящих гостей (интерьер, атмосфера, дополнительное оснащение номеров)	2	
	Изучить опыт международных сетевых отелей в плане обслуживания гостей-иностранцев	2	
	Подготовить и провести игру-тренинг на знание английских идиом, устойчивых выражений и жестов, используемых в повседневной речи и культуре обслуживания.	2	
	Организовать обсуждение важных деталей межкультурного общения (этикет поведения за столом, порядок подачи блюд, национальные обычаи застолья)	2	
	Особенности перевода меню и технической документации	2	
	Кросс-культурные тренинги	2	
Самостоятельная работа при изучении МДК 02.01 Организация питания на предприятии питания		14	3
<p>Разработка меню для специализированных типов питания (лечебное питание, вегетарианское, детское, низкокалорийное и другое).</p> <p>Составление бизнес-процесса по размещению заказов на закупку продуктов питания и их приёмке.</p> <p>Проведение расчетов потребности в продуктах питания исходя из количества обслуживаемых лиц и разработанного меню.</p> <p>Создание должностной инструкции сотрудника, ответственного за организацию питания на предприятии.</p> <p>Подготовка мультимедийной презентации на тему организации питания в отеле или туристическом комплексе.</p> <p>Разработка PR-материалов (реклама, буклеты, брошюры) для продвижения программы питания туристского объекта.</p> <p>Разработка индивидуальных маршрутов обслуживания туристов с включением особых моментов по питанию (размещение близ кухни, предоставление специального ассортимента блюд).</p>			

Раздел 2. Управление текущей деятельностью предприятия питания		108	
МДК 02.02 Организация обслуживания на предприятии питания		108	
Тема 2.1. Управление персоналом на предприятии питания	Содержание	28	1,2
	Управление персоналом: задачи, принципы, методы, функции, сущность.	2	
	Система управления персоналом. Цель.	2	
	Виды управления персоналом.	2	
	Классификация персонала как инструмент управления на предприятии питания.	2	
	Наем и подбор персонала.	2	
	Мотивация и стимулирование сотрудников.	2	
	Кадровая документация и трудовое законодательство.	2	
	Обучение и профессиональная подготовка персонала	2	
	Управление производительностью труда.	2	
	Управление конфликтами и стрессоустойчивостью сотрудников.	2	
	Командообразование и корпоративная культура.	2	
	Управление карьерным ростом и развитием сотрудников.	2	
	Управление рабочим временем и нагрузками.	2	
	Современные технологии управления персоналом.	2	
	Практические занятия № 1-26:	26	2,3
	Разработка объявления о вакансии на должность повара или официанта.	2	
	Составление вопросов для собеседования и критериев оценки кандидата.	2	
	Проведение ролевой игры по отбору персонала.	4	
	Создание программы обучения нового сотрудника кухни или зала.	2	
	Организация тренинга по повышению навыков общения с клиентами.	4	
	Разработка положения о премировании сотрудников за успешную работу.	2	
	Создание системы КРІ для оценки эффективности работы персонала.	4	
	Составление правил внутреннего трудового распорядка для сотрудников предприятия питания.	2	
	Ролевая игра по устранению конфликтных ситуаций на рабочем месте.	2	
	Оформление личного дела сотрудника предприятия питания.	2	
Тема 2.2. Организация деятельности сотрудников службы	Содержание	26	1,2
	Профессиональная терминология в сфере питания на английском языке.	2	
	Коммуникационные навыки в зависимости от роли сотрудника.	4	
	Этикет общения на английском языке в ресторане.	4	

питания на английском языке.	Английская версия меню и презентация блюд.	4	
	Решение жалоб и удовлетворение особых запросов гостей.	4	
	Пути карьеры в гостиничном менеджменте, где необходимы высокие навыки владения языком и познаниями в кулинарии.	4	
	Преимущества двуязычности и мультикультурной осведомленности для карьерного роста в мировом масштабе.	2	
	Практические кейсы: международные обеденные опыты.	2	
	Практические занятия № 27-42:	16	2,3
	Воспроизведите на английском языке типичный диалог между сотрудником ресторана и гостем: начиная с приветствия, заказа блюд, уточнения предпочтений, заканчивая прощанием и благодарностью.	2	
	Оформить меню ресторана на английском языке с применением профессиональной терминологии.	2	
	Выбрать традиционные блюда различных стран и представить краткую историю происхождения каждого блюда на английском языке.	2	
	Проанализировать типы и модели поведения иностранных гостей и разработать рекомендации по взаимодействию с ними.	2	
	Продемонстрировать технику обслуживания гостей на английском языке (принятие заказа, рекомендация блюд, расчет счета).	2	
	Определить специфику сервировки стола и оформления зала для обслуживания иностранных гостей.	2	
	Подготовить письмо-запрос на английском языке для поставщика продуктов питания.	2	
	Обсудить особенности английского произношения профессиональной лексики и устранить трудности понимания и произношения.	2	
Самостоятельная работа при изучении МДК 02.02 Организация обслуживания на предприятии питания		12	3
Подготовка доклада на тему «Современные тенденции в обслуживании гостей на предприятиях питания».			
Составление списка важнейших нормативных документов (СанПиН, ГОСТ), определяющих правила обслуживания и санитарно-эпидемиологических требований.			
Разработка сценария праздничного мероприятия в ресторане с подробным описанием этапов обслуживания гостей.			
Проект плана эффективного взаимодействия официантов и поваров для оптимального обслуживания клиентов.			
Разработка предложений по повышению уровня комфорта и удобства обслуживания гостей.			
Составление портфолио визитных карточек известных шеф-поваров и менеджеров предприятий питания.			

Оценка преимуществ и недостатков различных форм обслуживания (классический заказ, шведский стол, обслуживание с фиксированным временем и т.д.) и предложение решений по оптимизации выбранного формата.			
Примерные темы курсовых работ МДК 02.02 Организация обслуживания на предприятии питания		20	
Технология и организация обслуживания гостей в предприятиях питания различного типа (рестораны, кафе, бары, столовые) Психолого-педагогические основы эффективной коммуникации персонала с клиентами в организациях питания Особенности обслуживания корпоративного сектора в предприятиях питания Современные подходы к внедрению стандартов обслуживания на предприятиях общественного питания Управление рисками и предотвращение конфликтов в процессе обслуживания клиентов Совершенствование сервисного подхода в предоставлении услуг питания туристским комплексам Специфика работы администратора зала в ресторанах высшего класса Эффективность внедрения концепции «гостеприимства» в работу обслуживающего персонала предприятий питания Качество обслуживания и конкурентоспособность предприятия питания в условиях рынка Система мотивации персонала в предприятиях питания и её влияние на уровень обслуживания Организация и проведение специальных мероприятий в предприятиях питания (банкеты, свадьбы, дни рождения) Факторы успеха и риски в управлении процессом обслуживания клиентов в ресторанах быстрого питания Национальные особенности обслуживания в ресторанах русской, европейской, восточной кухонь Использование инновационных подходов в организации обслуживания гостей (бронирование онлайн, мобильные приложения) Нормативно-правовые аспекты и стандарты в организации обслуживания на предприятиях питания Повышение квалификации работников предприятий питания как фактор улучшения качества обслуживания Условия труда и психологический климат персонала предприятий питания и их влияние на качество обслуживания Организация охраны труда и техники безопасности в процессах обслуживания на предприятиях питания Организация рационального потребления продуктов и минимизация отходов в предприятиях питания Оптимизация расходов на содержание персонала и повышение качества обслуживания в предприятиях питания			
Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания		166	
МДК 02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания		166	
Тема 3.1.	Содержание	40	
Специальные виды услуг и формы обслуживания	Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.		

	Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.		
	Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.		
	Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.		
	Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов.		
	Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.		
	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета.		
	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля.		
	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая.		
	Практические занятия № 1-40:	40	2,3
	Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	2	
	Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис.	2	
	Подготовка и организация обслуживания шведского стола.	2	
	Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне.	2	
	Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	2	
	Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов.	2	
	Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств	2	
	Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий.	2	
	Подготовка и организация питания на фестивале народного творчества	2	
	Подготовка и организация детского утренника в ресторане	2	
	Подготовка и организация чайной церемонии	2	
	Подготовка и организация спортивного питания на марафоне	2	
	Подготовка и организация мероприятий по принципу BYOB (Bring Your Own Beverage)	2	
	Подготовка и организация выездного семейного пикника.	2	
	Подготовка и организация благотворительного ужина	2	
	Подготовка и организация дружеского футбольного матча с последующим празднованием победы	2	
	Подготовка и организация Дня матери в ресторане.	2	
	Подготовка и организация пикника в честь открытия летнего сезона.	2	
	Подготовка и организация тематического вечера в стиле исторического периода	2	
	Подготовка и организация концертов классической музыки с дегустацией деликатесов	2	

Тема 3.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям	Содержание	26	1,2
	Понятие качества услуг в общественном питании. Значение контроля качества для предприятий питания. Цель и задачи контроля качества.	2	
	Основные компоненты качества услуг. Этапы контроля качества услуг.	2	
	Показатели качества услуг	2	
	Методы контроля качества услуг	2	
	Проблемы и препятствия в контроле качества	2	
	Совершенствование качества услуг	2	
	Законодательные аспекты контроля качества	2	
	Основные инструменты оценки качества услуг	2	
	Современные подходы к контролю качества услуг	2	
	Эффективные коммуникации с клиентами	2	
	Источники финансирования и инвестиций в повышение качества услуг	2	
	Управление рисками и предотвращение ошибок	2	
	Построение комплексной системы контроля качества	2	
	Практические занятия № 41-62:	22	2,3
	Разработка и утверждение внутрихозяйственных нормативов и спецификаций процедуры предоставления услуг высокого качества.	2	
	Анализ качества обслуживания гостей и формирование рекомендаций по улучшению качества	2	
	Оценка качества предоставления услуг в режиме «рум-сервис»	2	
	Изучение методов контроля качества и безопасности пищевых продуктов.	2	
	Организация мониторинга соблюдения санитарных норм и правил на предприятии питания	2	
	Анализ и оценка эффективности мероприятий по улучшению качества обслуживания	2	
	Проведение контроля качества готовых блюд и напитков	2	
	Методы контроля санитарного состояния кухни и торгового зала	2	
	Изучение и применение методов контроля качества блюд и напитков методом "Тайный покупатель"	2	
	Организация системы самооценки качества обслуживания работниками ресторана	2	
	Контроль качества доставки продуктов питания и напитков	2	
Тема 3.3.	Содержание	14	1,2

Потребности и формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания	Введение в теорию потребностей потребителей	2	2,3
	Методы исследования потребностей и предпочтений потребителей	2	
	Факторы, формирующие спрос на продукцию и услуги общественного питания	2	
	Целевое сегментирование рынка общественного питания	2	
	Анализ конкурентной среды и ее влияние на формирование спроса	2	
	Средства и методы стимулирования спроса на продукцию и услуги общественного питания	2	
	Тенденции и тренды общественного питания	2	
	Практические занятия № 63-78:	16	
	Анализ рыночных сегментов потребителей	2	
	Исследование потребительских предпочтений в общественном питании	2	
	Исследование факторов, формирующих спрос на услуги общественного питания	2	
	Разработка концепции позиционирования ресторана или кафе	2	
	Разработка меню, направленного на удовлетворение нужд определенной группы потребителей	2	
	Организация акции по увеличению спроса на услуги предприятия питания	2	
	Оценка эффективности рекламы и продвижений в общественном питании	2	
	Анализ конкуренции и разработка конкурентных преимуществ	2	
Самостоятельная работа при изучении МДК 02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания		20	
Изучение нормативно-правовых актов, регламентирующих организацию контроля качества продукции и услуг предприятий питания (ФЗ № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН, ГОСТ Р 50763-2007, Правила предоставления гостиничных услуг).			
Составление глоссария основных терминов и понятий по дисциплине (стандартизация, сертификация, безопасность продукции, экспертиза качества, система HACCP).			
Проведение SWOT-анализа конкретных кафе или ресторанов (оценка сильных сторон, слабостей, возможностей и угроз в области качества обслуживания и продукции).			
Разработка планов производственного контроля качества товаров и услуг на примере конкретного предприятия питания.			
Подготовка акта бракеража (оценка качества блюд или напитков, выявление дефектов и оформление документа).			
Разработка проекта улучшения системы контроля качества на конкретном предприятии питания.			
Презентация лучшего опыта отечественных и зарубежных компаний в части контроля качества продукции и услуг.			

<p>Оформление комплекта внутренней документации по контролю качества на предприятие питания (регламент, формы отчетности, инструкции по работе с жалобами и претензиями).</p> <p>Исследование влияния качества блюд и сервиса на привлекательность объектов туристско-гостиничной инфраструктуры.</p> <p>Мониторинг текущих проблем качества услуг предприятий питания и формирование предложений по совершенствованию существующей практики.</p>		
<p>Учебная практика ПМ.02</p> <p>Виды работ</p> <p>Подготовка к обслуживанию и приему гостей.</p> <p>Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку.</p> <p>Выполнение сервировки стола к обеду.</p> <p>Выполнение сервировки стола к ужину.</p> <p>Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.</p> <p>Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.</p> <p>Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.</p> <p>Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара</p> <p>Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями (Silver service, банкетный сервис, шведский стол, Gueridon Service)</p> <p>Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.</p> <p>Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.</p> <p>Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей.</p> <p>Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей.</p> <p>Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.</p> <p>Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.</p> <p>Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.</p> <p>Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.</p> <p>Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.</p>	72	
<p>Производственная практика ПМ.02</p> <p>Виды работ</p> <p>Ознакомление и изучение режима работы предприятия.</p> <p>Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.</p> <p>Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.</p> <p>Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.</p>	108	

<p>Ознакомление с производственными помещениями службы питания.</p> <p>Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.</p> <p>Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.</p> <p>Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.</p> <p>Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.</p> <p>Подготовка и организация работы службы Рум сервис.</p> <p>Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.</p> <p>Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.</p> <p>Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.</p> <p>Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».</p> <p>Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».</p> <p>Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.</p> <p>Распределение персонала по организациям службы питания.</p> <p>Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.</p> <p>Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.</p> <p>Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.</p> <p>Владение профессиональной этикой персонала службы питания.</p> <p>Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания</p>		
Консультация	6	
Промежуточная аттестация	12	
Квалификационный экзамен	6	
Всего	592	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета с рабочими местами по количеству обучающихся и лаборатории «Организации деятельности сотрудников службы питания».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочее место преподавателя; рабочее место студента; мультимедийное оборудование.

Технические средства обучения: мультимедийный проектор; телевизор; компьютер, комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья, инструкция и журнал по технике безопасности; комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

«Учебный ресторан»;

«Учебный Бар»;

«Информационных технологий в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета иностранного языка: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя.

Оборудование лингафонной лаборатории иностранного языка: компьютерные места обучающихся, компьютерное место преподавателя.

Технические средства обучения лингафонной лаборатории: лицензионное программное обеспечение, мультимедийный проектор, комплект обучающих дисков, ЖК панель, колонки.

При реализации рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания может быть использовано программное обеспечение big blue button (BBB), Moodle, Я-диск.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Авдулова Т.П. Психология управления: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т.П. Авдулова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 231 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06138-3. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/473832>
2. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э.А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 390 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04578-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471510>
3. Гареев Р.Р., Организация деятельности сотрудников службы питания: учебное пособие / Р.Р. Гареев. — Москва: КноРус, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-406-09538-6. — Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL: <https://book.ru/book/943186>
4. Горленко, О. А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можяева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 249 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9457-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/452929>

Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»;
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»;
3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».
4. Иванилова, С. В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Иванилова. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 152 с. – ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-5-4488-0204-1. – Текст:

электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО
PROFобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/77010>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

При освоении программы модуля используются лекционно-практические формы проведения занятий, практикум, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Аудиторные занятия и учебная практика в рамках модуля проводятся в кабинетах и лабораториях учебного заведения преподавателями, имеющими соответствующий уровень профессиональной подготовки с соблюдением требований охраны труда, техники безопасности, санитарных и противопожарных норм.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Техническое оснащение организации общественного питания и охрана труда»; «Экономика организации»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Обязательная стажировка преподавателей в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 год.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНЫХ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

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	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

	гостей мероприятия	
ПК 2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	<p>Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков</p> <p>Проверять качество и состояние столового белья в организации питания</p> <p>Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов</p>	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Планировать текущую деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 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