

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 22.04.2022 10:00:34  
Уникальный программный ключ:  
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики  
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**  
специальность  
среднего профессионального образования  
**43.02.14 Гостиничное дело**

Разработана в соответствии с требованиями  
Федерального государственного образо-  
вательного стандарта среднего профессио-  
нального образования по специальности  
43.02.14 Гостиничное дело

**УТВЕРЖДЕНО**  
Приказом №299  
от «23» августа 2021 г.

М.П.

**РАССМОТРЕНО**

на заседании цикловой комиссии  
технологических дисциплин

Протокол № 15 от "22" июня 2021 г.

Председатель ЦК: \_\_\_\_\_/М.Н. Барская/

Разработчик:

Иванова Екатерина Вячеславовна, преподаватель технологических дисциплин  
"\_\_\_" \_\_\_\_\_ 202\_ г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>4</b>
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>6</b>
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>7</b>
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	<b>18</b>
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>22</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): гостиничный сервис и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ВД 1 Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.

ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

ВД 2 Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.

ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- планирования деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;
- оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;
- контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

**уметь:**

- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;
- оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;
- определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;
- анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;

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

- организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;

- контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

**знать:**

- задачи, функции и особенности работы службы питания;

- законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;

- особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания;

- требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;

- требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;

- профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;

- технологию организации процесса питания;

- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;

- этапы процесса обслуживания;

- технологию организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;

- профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;

- регламенты службы питания;

- критерии и показатели качества обслуживания;

- методы оценки качества предоставленных услуг.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 556 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 364 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 326 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 38 часов;

Учебная и производственная практики – 72/108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация питания в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ВД 1	Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
ВД 2	Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК1-ОК10	МДК.02.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	164	146	64	16	36	
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК1-ОК10	МДК.02.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	52	44	44	6		
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК1-ОК10	МДК.02.03. Организация обслуживания в барах при гостинице	154	136	74	8	36	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108					108
	<b>Всего:</b>	<b>556</b>	<b>326</b>	<b>182</b>	<b>38</b>	<b>72</b>	<b>108</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.</b>		<b>146</b>		
<b>Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.</b>		<b>80</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса.	<b>Содержание</b>	<b>38</b>	2	
	1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Нормативно-правовые и законодательные акты регулирующие деятельность служб питания в гостиницах.	20		
	2. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.			
	3. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.			
	4. Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса.			
	<b>Практические занятия 1.</b> Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.			
	<b>Практические занятия 2.</b> Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.			
	<b>Практическое занятие 3.</b> Составление схемы организационной структуры службы питания гостиниц.			
5. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной				

		гигиены. Личная гигиена сотрудников.		
	6.	Деловое общение. Этика и этикет.		
	7.	Организация питания в гостиницах.		
	8.	Секция обслуживание номеров. Roomservice.		
		<b>Практическое занятие 4.</b> Изучить организацию снабжения в гостиницах		
		<b>Практическое занятие 5.</b> Отработка приемов обслуживания Roomservice.		
	9.	Характеристика и виды меню. Карта вин. Карта бара.		
	10.	Внешний вид официантов. Фирменный стиль в одежде обслуживающего персонала служб питания в гостиницах.		
		<b>Практическое занятие 6.</b> Ролевая игра: «Официант и гость».		
		<b>Практическое занятие 7.</b> Оформление меню диетического питания. Оформление меню детского питания.		
		<b>Практическое занятие 8.</b> Оформление меню. Оформление карты вин. Оформление карты бара.		
		<b>Практическое занятие 9.</b> Создание фирменного стиля в одежде обслуживающего персонала служб питания в гостиницах.		
<b>Тема 1.2.</b> Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.	<b>Содержание</b>		<b>42</b>	
	1.	Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания	24	2
	2.	Предметы сервировки. Барное стекло. Столовый фарфор.		
	3.	Предметы сервировки. Столовые приборы. Столовое белье.		
	4.	Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.		
	5.	Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.		
	6.	Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.		
		<b>Практическое занятие 10.</b> Идентификация материальных ресурсов и оборудования для		
		<b>Практическое занятие 11.</b> Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.		
	7.	Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.		
	8.	Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. Стили и методы подачи блюд и напитков.		

		<b>Практическое занятие 12.</b> Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей.		
		<b>Практическое занятие 13.</b> Организация и подготовка процесса обслуживания в организациях службы питания.		
		<b>Практическое занятие 14.</b> Овладение приемами подачи блюд и напитков различными стилями и методами.		
	10.	Барное обслуживание. Виды баров в гостинице.		
	11.	Технология приема заказа и обслуживания в номерах. Подготовка к обслуживанию в номере. Подготовка оборудования к обслуживанию в номере.		
		<b>Практическое занятие 15.</b> Отработка навыков сервировки на прикроватном столике, подносе.		
		<b>Практическое занятие 16.</b> Составление нормативных и технических документов службы питания. Оформление меню в общем стиле гостиницы.		
		<b>Практическое занятие 17.</b> Отработка стилей и методов подачи блюд и напитков. Отработка приемов работы с приставным столом.		
		<b>Практическое занятие 18.</b> Ролевая игра «Расчет с гостями».		
	12	Действия официанта при поступлении заказа. Уборка.		
	13	Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.		
	<b>Практические занятия</b>		18	
<b>Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.</b>			<b>58</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Специальные виды услуг и формы обслуживания.	<b>Содержание</b>		<b>44</b>	<b>2</b>
	1.	Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.	26	
	2.	Современные формы и методы обслуживания.		
	3.	Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.		

	4.	Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.		
	5.	Организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий		
	6.	Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.		
		<b>Практическое занятие 1.</b> Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний.		
		<b>Практическое занятие 2.</b> Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис.		
		<b>Практическое занятие 3.</b> Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне.		
	7.	Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов.		
	8.	Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.		
		<b>Практическое занятие 4.</b> Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.		
		<b>Практическое занятие 5.</b> Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов.		
	8.	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета-фуршета.		
	9.	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета-коктейля.		
	10.	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета-чая.		
	11.	Организация транширования в присутствии посетителей.		
		<b>Практическое занятие 6.</b> Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов , банкетов и других торжеств.		
		<b>Практическое занятие 7.</b> Правила комплектации сервировочной тележки. Отработка навыков сервировки.		
		<b>Практическое занятие 8.</b> Отработка навыков обслуживания гостей.		
	12.	Чайная комната. Кейтеринг.		
		<b>Практическое занятие 8.</b> Отработка навыков обслуживания гостей. Подготовка и организация транширования в присутствии посетителей.		
		<b>Практическое занятие 9.</b> Подготовка и организация фламбирования блюд и десертов. Подготовка и организация приготовления и подачи блюд фондю.		

	<b>Практические занятия</b>	18	
<b>Тема 2.2.</b> Контроль и качество предоставления услуг потребителям.	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	<b>2</b>
	1. Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.	10	
	2. Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.		
	3. Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.		
	4. Звезды Мишлен-показатель качества работы ресторана.		
	5. Методика SERVQUAL.		
	<b>Практические занятия</b>	10	
	1. Изучение стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания. Разработка и подготовка критериев оценки качества обслуживания подразделений службы питания.		
	2. Изучение методик контроля качества оценки услуг питания. Схема взаимодействия служб питания с другими службами гостиниц.		
	3. Схема взаимодействия банкетной службы с другими службами отеля. Схема классификации методов контроля и оценки показателей качества услуг.		
	4. Разработка рекомендаций по совершенствованию качества обслуживания в ресторане гостиницы с учетом мнения потребителей.		
	5. Анализ модели непрерывного измерения и улучшения качества услуг и ее взаимосвязь с моделью качества услуг. Анализ «Пятиступенчатая модель качества» А. Парасураман, В. Зейтамль и Л. Бери. «Тайный покупатель»: метод контроля и оценки качества обслуживания. Проведение мониторинга качества обслуживания. Составление анкет на тему "Удовлетворенность потребителей".		
<b>Самостоятельная работа при изучении модуля</b>			
<b>Тематика домашних заданий</b> 1. Составление реферата «Требования к обслуживающему персоналу кухни ресторана отеля». -2 часа 2. Составление реферата «Алгоритм работы с гостем по телефону». - 2 часа 3. Заполнение и обработка заявок и бланков. – 2 часа 4. Составление реферата «Алгоритма обслуживания гостей в службе рум-сервис». 2 часа 5. Оформление препроводительной ведомости для сдачи выручки в банк. – 2 часа 6. Составление презентаций на тему «Мировые лидеры в области питания в гостинично-ресторанном бизнесе». –		<b>16</b>	

6 часов			
<b>МДК.02.03. Организация обслуживания в барах при гостинице</b>		<b>136</b>	
<b>Раздел 1. Основные понятия, характеристика и материально-техническое оснащение баров.</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 1.1. История развития баров. Характеристика баров и обслуживающего персонала.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Исторические сведения возникновения баров и коктейлей. Основные понятия.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие №1.</b> Изучение типов бара. Перечень услуг и отличительные особенности.		
	<b>Практическое занятие №2.</b> Изучение ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».		
<b>Тема 1.2. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	1. Торговые помещения бара. Барная стойка, назначение, виды.	8	
	2. Оснащение барной стойки и залов.		
	3. Использование современных компьютерных систем. Меню бара, карты вин и коктейлей.		
	4. Посуда и инвентарь бара. Виды и назначение.		
	5. Инвентарь бара.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	1. Практическое занятие №3. Изучение инвентаря бара		
	2. Практическое занятие №4. «Составление меню для различных видов баров».	8	
	3. Практическое занятие №5. «Составление карты вин для различных видов баров».		4
	4. Практическое занятие №6. «Составление карты коктейлей для различных видов баров».		
	5. Практическое занятие №7. «Овладение приемами откупоривания бутылок и розлива различных напитков».		
<b>Раздел 2. Основы построения и технология приготовления</b>		<b>96</b>	

<b>смешанных напитков и коктейлей.</b>			
<b>Тема 2.1. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	1.	Характеристика и классификация смешанных напитков и коктейлей.	4
	2.	Методы, приёмы и правила приготовления смешанных напитков и коктейлей. Оформление и подача.	
<b>Тема 2.2. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей.</b>	<b>Содержание</b>		<b>16</b>
	1.	Формула построения коктейлей. Виды, назначение и классификация компонентов.	10
	2.	Базовые компоненты. Рекомендации по употреблению и применению в коктейлях.	
	3.	Смягчающе-сглаживающие компоненты. Рекомендации по употреблению и применению в коктейлях.	
	4.	Вкусоароматические компоненты, наполнители. Рекомендации по употреблению и применению в коктейлях.	
	5.	Безалкогольные напитки. Вспомогательные компоненты. Добавки и гарниры, используемые в приготовлении смешанных напитков и коктейлей.	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>
	1.	Практическое занятие №6. «Изучение ассортимента крепких алкогольных напитков, производимых в России и за рубежом».	
	2.	Практическое занятие №7. «Изучение ассортимента ликеро-наливочных изделий, производимых в России и за рубежом».	
	3.	Практическое занятие №8. «Изучение ассортимента вин, производимых в России и за рубежом».	
<b>Тема 2.3 Приготовление безалкогольных смешанных напитков.</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	1.	Приготовление молочных напитков, напитков с мороженым, напитков с яйцом.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>
	1.	Практическое занятие №9. «Приготовление и оформление безалкогольных коктейлей с молоком, мороженым, сливками».	
	2.	Практическое занятие №10. «Приготовление и оформление безалкогольных коктейлей с яйцом».	
<b>Тема 2.4 Приготовление длинных смешанных напитков.</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	1.	Назначение и классификация. Характеристика, приготовление и оформление напитков групп «хайболл», «коллинз», «кулер», "Long	2

		drink's", «рикки», «физ», «дейзи», «слинг».		
		<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1.	Практическое занятие №11. Техника приготовления и оформления напитков групп «рикки», «физ», «дейзи», «слинг».		
	2.	Практическое занятие №12. Приготовление и оформление напитков Long drink's.		
	3.	Практическое занятие №13. «Составление Технологической карты на напиток Long drink's, с учетом подготовки сырья, элементов оформления, а также с учетом вида приготовления напитка или коктейля.		
	4.	Практическое занятие №14. «Составление схемы организации рабочего места бармена при приготовлении напитка Long drink's, с учетом инвентаря и посуды.		
<b>Тема 2.5 Приготовление средних смешанных напитков.</b>		<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1.	Приготовление Midl drink's. Назначение и классификация. Характеристика, приготовление и оформление напитков групп «коблер», «джупел», «фикс».	4	
	2.	Характеристика, приготовление и оформление напитков групп «тодди», «сангари», «гrog», «эг-ног».		
		<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1.	Практическое занятие №14. «Приготовление и оформление напитков Midl drink's.		
	2.	Практическое занятие №15. «Составление Технологической карты на напиток Midl drink's, с учетом подготовки сырья, элементов оформления, а также с учетом вида метода приготовления напитка или коктейля.		
	3.	Практическое занятие №16. «Составление схемы организации рабочего места бармена при приготовлении напитка Midl drink's, с учетом инвентаря и посуды.		
<b>Тема 2.6 Приготовление коротких смешанных напитков.</b>		<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	1.	Приготовление коротких смешанных напитков Shoot drink's. Назначение и классификация. Характеристика, приготовление и оформление напитков.	2	
		<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1.	Практическое занятие №17. «Приготовление и оформление напитков Shoot drink's.		



	2.	Практическое занятие №18. «Составление Технологической карты на напиток Shoot drink's, с учетом подготовки сырья, элементов оформления, а также с учетом вида метода приготовления напитка или коктейля.		
	3.	Практическое занятие №19. «Составление схемы организации рабочего места бармена при приготовлении напитка Shoot drink's, с учетом инвентаря и посуды.		
<b>Тема 2.7 Приготовление горячих смешанных напитков.</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1.	Приготовление горячих смешанных напитков Hot drink's. Назначение и классификация. Характеристика, приготовление и подача чая, напитков на основе кофе и др.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1.	Практическое занятие №20. «Приготовление и подача напитков Hot drink's.		
	2.	Практическое занятие №21. «Составление Технологической карты на напиток Hot drink's, с учетом подготовки сырья, элементов оформления, а также с учетом вида метода приготовления напитка или коктейля.		
	3.	Практическое занятие №22. «Составление схемы организации рабочего места бармена при приготовлении напитка Hot drink's, с учетом инвентаря и посуды.		
<b>Тема 2.8 Приготовление напитков для компании</b>	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	1.	Приготовление напитков для компании Party drink's. Назначение и классификация по способу и температуре подачи.	4	
	2.	Посуда для подачи, правила приготовления и подачи пуншей, крюшонов, глинтвейнов и др. напитков.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
	1.	Практическое занятие №23. «Приготовление Party drink's, подача и подбор посуды».		
	2.	Практическое занятие №24. «Составление Технологической карты на напиток Party drink's: Глинтвейн, Пунш, с учетом подготовки сырья, элементов оформления, а также с учетом вида метода приготовления напитка или коктейля.		
3.	Практическое занятие №25. «Составление Технологической карты на напиток Party drink's: Крюшон, Эг-ног, с учетом подготовки сырья, элементов оформления, а также с учетом вида метода приготовления напитка или коктейля.			

	4.	Практическое занятие №26. «Составление схемы организации рабочего места бармена при приготовлении напитка Party drink's: Глнтвейн, Пунш, с учетом инвентаря и посуды.		
	5.	Практическое занятие №27. «Составление схемы организации рабочего места бармена при приготовлении напитка Party drink's: Крюшон, Эг-ног, с учетом инвентаря и посуды.		
<b>Тема 2.9 Приготовление коктейлей-апперитивов и диджестивов</b>	<b>Содержание</b>		<b>22</b>	
	1.	Характеристика и классификация приготовления коктейлей-апперитивов и диджестивов		
	2.	Коктейли на основе джина, виски, водки, рома, вермутов. Коктейли-диджестивы группы «сауер», «ойстер», «кордиал». Подбор посуды, приготовление и оформление.	8	
	3.	Коктейли-диджестивы группы «фроузен», «смэш», «флипы», «фраппе» и «мист». Подбор посуды, приготовление и оформление.		
	4.	Коктейли-диджестивы группы коктейли со сливками, с шампанским, слоистые. Подбор посуды, приготовление и оформление.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>18</b>	
	1.	Практическое занятие №28. «Приготовление и оформление коктейлей-диджестивов».		
	2.	Практическое занятие №29. «Составление Технологической карты на коктейль-диджестив, с учетом подготовки сырья, элементов оформления, а также с учетом вида метода приготовления напитка или коктейля.		
	3.	Практическое занятие №30. «Составление схемы организации рабочего места бармена при приготовлении коктейлей-диджестивов, с учетом инвентаря и посуды.		
	4.	Практическое занятие №31. «Приготовление и оформление коктейлей с шампанским: «Мимоза», «Билини». Составление Технологической карты на коктейли с шампанским, с учетом подготовки сырья, элементов оформления, а также с учетом вида метода приготовления напитка или коктейля		
	5.	Практическое занятие №32. «Составление схемы организации рабочего места бармена при приготовлении коктейлей с шампанским, с учетом инвентаря и посуды.		
	6.	Практическое занятие №35. «Составление Технологической карты на эксклюзивные коктейли, с учетом подготовки сырья, элементов оформления, а также с учетом вида метода приготовления напитка		

		или коктейля. Приготовление и подача эксклюзивных коктейлей».		
	7.	Практическое занятие №36. «Составление схемы организации рабочего места бармена при приготовлении эксклюзивных коктейлей, с учетом инвентаря и посуды.		
<b>Раздел 3. Основы барного дела</b>			<b>18</b>	
<b>Тема 3.1. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена</b>		<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1.	Подготовка бара к обслуживанию. Подготовка рабочего места бармена. Порядок расположения инвентаря и посуды.	10	
	2.	Личная подготовка бармена.		
	3.	Стили и приемы работы бармена.		
	4.	Правила работы с джиггером, мерными емкостями. Способы охлаждения бокалов.		
	5.	Техника розлива напитков. Лед, назначение, виды. Формы и методы обслуживания бара.		
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1.	Практическое занятие №37. Составление должностной инструкции бармена.		
<b>Тема 3.2 Основной и заключительный этап обслуживания в баре.</b>		<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1.	Основной этап обслуживания в баре. Расчет с посетителями.	6	
	2.	Заключительный этап обслуживания в баре.		
	3.	Отчетность бармена и контроль за работой бара.		
		<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1	Практическое занятие №38. Ознакомление с работой бара. (Занятие в виде экскурсии с выходом на предприятие).		
	2	Практическое занятие №39. Ознакомление с работой бара. (Занятие в виде экскурсии с выходом на предприятие).		
<b>Тематика домашних заданий</b>			<b>8</b>	
1. Составление реферата «Алгоритм поведения в конфликтных ситуациях с потребителями». - 2 часа				
2. Составление рефератов «Выписка счетов, внесение изменений в счет, производство расчетов с клиентом». – 2 часа				
3. Составление реферата «Определение подлинности и платежности бумажных денежных знаков». – 2 часа				
4. Оформление отчетных документов по расчету с владельцами платежных документов. - 2 часа				
<b>Учебная практика-МДК.02.01</b>			<b>36</b>	
<b>Виды работ</b>				
1. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку, обеду, ужину. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.				

<p>2. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями: Silver service, Банкетный сервис, Шведский стол, Gueridon Service. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.</p> <p>3. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.</p> <p>4. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.</p> <p>5. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.</p> <p>6. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.</p> <p><b>Учебная практика-МДК.02.03</b>  <b>Виды работ</b></p> <p>1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей.</p> <p>2. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.</p> <p>3. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.</p> <p>4. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей.</p> <p>5. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.</p> <p>6. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.</p>	36	
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>  <b>Виды работ</b></p> <p>1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия.</p> <p>2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.</p> <p>3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.</p> <p>4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.</p> <p>5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания.</p> <p>6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.</p> <p>7. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.</p> <p>8. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиницы.</p>	108	

ничного комплекса.

9. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.
10. Подготовка и организация работы службы Рум сервис.
11. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.
12. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.
13. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.
14. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».
15. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».
16. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.
17. Распределение персонала по организациям службы питания.
18. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.
19. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.
20. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.
21. Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей.
22. Владение профессиональной этикой персонала службы питания.
23. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания.

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинет

«Организации деятельности сотрудников службы питания».

#### **Лаборатории:**

«Учебный ресторан»;

«Учебный Бар»;

«Информационных технологий в профессиональной деятельности»;

#### **Спортивный комплекс:**

**Спортивный зал**

#### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организации обслуживания в организациях общественного питания»:**

АРМ-преподавателя

АРМ-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.

**«Учебный ресторан»;**

АРМ-преподавателя

АРМ-студента

Мультимедийное оборудование

Аппарат настольный Mixn Machine VM 25026

Блендер BarBoss Advance VM10101

Кофемашина "SAECO MAGIC"

Льдогенератор SIMAG

Машина посудомоечная ELECTROLUX WT65E

Моноблок Firich Glaive RT-565-R4

Моноблок Firich Glaive RT-565-R4

Моноблок Firich Glaive RT-565-R4

Панель плазменная Samsung PS-50 B850

Принтер Star 654

Принтер Star 654

Принтер Star SP-298

Салат-бар

Шкаф винный

**Технические средства обучения:**

- мультимедийный проектор;
- телевизор;
- компьютер.

**«Учебно-производственная мастерская при лаборатории" (учебный бар):**

- блендер VEMA FR 2055
- кофемашинa SAECO ROYAL Cappuccino Silver-gray

Льдогенератор SIMAG

Машина посудомоечная ELECTROLUX WT4

Миксер д/мол.коктейлей

Шкаф винный

Моноблок Firich Glaive RT-565-R4

Принтер Star 654

- комплекты стеклянной и металлической посуды, барных приборов, столового белья;
- инструкция и журнал по технике безопасности;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- телевизор;
- компьютер.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Информационно-коммуникационных технологий»:**

- АРМ-преподавателя;
- АРМ-студента;
- мультимедийное оборудование;
- вычислительный блок Fogum Imperium;
- комплект интерактивного оборудования MS-PWD 50;
- ноутбук Fujitsu Siemens ESPRIMO Mobile V6535, 15 штук;
- стол мобильный компьютерный 800\*1800\*800;
- комплект учебно-методических материалов.

**Технические средства обучения:**

- мультимедийный проектор;
- телевизор;
- компьютер.

## **4.2. Информационное обеспечение реализации программы**

### **4.2.1 Печатные издания**



1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 О защите прав потребителей
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012)  
"Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
1. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31  
(ред. от 10.06.2016) "О введении в действие санитарных правил"
2. ГОСТ Р 50647-2010. Национальный стандарт российской федерации
3. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования;
4. ГОСТ 50762-2009 Общественное питание. Классификация предприятий;
5. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. Счесленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
7. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
8. Ёхина М. А. Организация обслуживания в гостиницах М.: Издательский центр «Академия», 2015.
9. Потапова И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.
10. Шеламова Г.М. Деловая культура взаимодействия. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
11. Томашевская К. В., Соколова Е. А. Речевая коммуникация в туристской сфере - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
12. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04589-5. <https://www.biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1>

13. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03427-1. <https://www.biblio-online.ru/viewer/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759#page/1>

14. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6. <https://www.biblio-online.ru/viewer/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7F2AD698#page/1>

15. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 201 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02479-1. <https://www.biblio-online.ru/viewer/1F1C9F54-B7F2-4D64-B86E-CE6A3192DEE3#page/1>

16. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04897-1. <https://www.biblio-online.ru/viewer/9E061508-836A-4A56-92F1-428AB79D2918#page/1>

17. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01244-6.

18. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1>

19. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для СПО / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04464-5. <https://www.biblio-online.ru/viewer/89847F9B-2EAD-4972-B611-E2A761DC6AAC#page/1>

20. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04253-5. <https://www.biblio-online.ru/viewer/4EFBEF2D-2F5D-48E0-9618-FB231CDC7AD4#page/1>

#### **4.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. [http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id\\_article=7830](http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id_article=7830)
2. <http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/business/249/>
3. <http://prohotel.ru/>

#### **4.2.3. Дополнительные источники**

1. Миронов Сергей. Гость платит дважды. Техники повышения продаж в ресторане. Издательство: «Ресторанные ведомости», 2012.
2. Победоносцева Елена. Все дело в людях. Ваш ресторан: как из персонала сделать команду. Издательство: «Ресторанные ведомости», 2016.
3. Наталья Богатова. Современный ресторан. Книга успешного управляющего. Партнеры. Персонал. Гости. – Ресторанные ведомости, 2014.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	Планирование деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	Контроль текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	Разработка операционных процедур и стандартов службы питания.
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Организация и стимулирование деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Анализ результатов деятельности службы питания и потребностей в материальных ресурсах и персонале.
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Повышение квалификации. Определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке.
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Осуществление планирования, организации, координации и контроля деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса.

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Организация и контроль процесса подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке.
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Проявление гражданско-патриотической позиции. Демонстрация осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Оценка и планирование потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Контроль текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Использование информационных технологий для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания.
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Оформление документов и ведение диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке.