

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Горячключевской технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Приложение №__
к ООП по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

г. Горячий Ключ
2024 г.

Рассмотрена на заседании педагогического совета протокол №1__ от «29» августа 2024 г.

Утверждена:
Директор 
Т.В. Хабарова
ГБПОУ КК ГТТ
«29» августа 2024г.



Рабочая программа ПМ.03 «Предоставление услуг предприятия питания» разработана на основе Примерной образовательной программой СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденной приказом Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-162 от 07.04.2023, в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Минпросвещения России от 12.12.2022 № 1100.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Горячключевской технологической техникум».

Разработчик: Воловодова И.С., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ КК ГТТ

Рецензент:

Директор ИП 
«Абрамов Р. А» кафе «Дубрава»
_____/Р.А. Абрамов\
« 23 » / 11 _____ 2023г.



СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Предоставление услуг предприятия питания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none">- оценки материальных ресурсов предприятия питания;- оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания;- планирования текущей деятельности предприятия питания- формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;- координации и контроля деятельности предприятия питания;- планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале;- проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы;- распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы;- 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;- предоставления информации об организации питания;- ведения учета заказанных столиков в зале организации питания;
------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - реализации готовых к употреблению безалкогольных напитков; - 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 соответствии 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; - приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания; - 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
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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; - 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;
- открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками;
- разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки;
- 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;
- разрешать конфликтные ситуации;
- производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок;
- 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

	<p>столиков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - презентовать гостям блюда и напитки при подаче; - 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; - вносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания;
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - законодательство российской федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы трудового законодательства Российской Федерации; - основы организации деятельности предприятий питания; - основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; - теории мотивации персонала и его психологические особенности; - теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; - технологии производства на предприятиях питания; - требования охраны труда на рабочем месте; - специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы; - основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; - 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 вовремя и после обслуживания гостей; - способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; - правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками; - правила сочетаемости напитков и блюд; - классификация алкогольных и безалкогольных напитков; - 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; - 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 замены использованной столовой посуды и столовых приборов; - методы разрешения конфликтных ситуаций; - техника продаж и презентации напитков; - технологии наставничества и обучения на рабочих местах; - виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания; - порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях; - правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании; - правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов; - правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты; - порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания; - порядок получения, выдачи и хранения денежных средств; - правила возврата платежей.
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 434

Из них на освоение МДК.03.01 – 90

МДК.03.02 – 96

МДК.03.03 – 116

в том числе

практики, в том числе учебная – 72

производственная – 36

Промежуточная аттестация, экзамен по модулю – 24 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.					
		Всего	Обучение по МДК			Практики	
			В том числе			Учебная	Производственная
			аудиторных занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
ПК 2.1. ОК 01 – ОК 05; ОК 09	МДК 03.01 Организация питания на предприятии питания	90	90	-	12	72	36
ПК 2.2-2.3 ОК 01 – ОК 05; ОК 09	МДК 02.02 Организация обслуживания на предприятии питания	96	96	-	-		
ПК 2.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 09	МДК 02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	116	116	-	-		
ПК 2.1- 2.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 09	Экзамен по модулю		---	-	12		
	Всего:	302				72	36
	ИТОГО:	434			24	72	36

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Код ПК и ОК
1	2	3	4
МДК 03.01 Организация питания на предприятии питания			
Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания			
Тема 1.1. Особенности организации работы службы, отделов питания гостиничного комплекса	Содержание учебного материала	16	ПК 2.1. ОК 01 – ОК 05; ОК 09
	Лекции, теоретические занятия	12	
	1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы	2	
	2. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице.	2	
	Требования к услугам службы питания.		
	3. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.	2	
	4. Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса	2	
	5. Правила и нормы охраны труда Техника безопасности, производственная санитария, противопожарная защита и личная гигиена.	2	
	6. Деловое общение. Этика и этикет.	2	
	Практические занятия	4	
1. Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.	2		
2. Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.	2		
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в	Содержание учебного материала	38	ПК 2.1. ОК 01 – ОК
	Лекции, теоретические занятия	16	
	7. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания	2	
	8. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.	2	
	9. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и	2	
10. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.	2		

организациях службы, отделов питания.	11. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.	2	05; ОК 09		
	12. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания	2			
	13. Стили и методы подачи блюд и напитков.	2			
	14. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.	2			
	Практические занятия	22			
	3-4. Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы	2			
	5. Заполнение форм: инвентаризационная опись	2			
	6. Заполнение форм: акт о результатах инвентаризации	2			
	7-8. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.	2			
	9-10. Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей.	2			
	11-12. Овладение приемами подачи блюд и напитков различными стилями и методами.	2			
	13-14. Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания	2			
	15. Составление нормативных и технических документов службы питания	2			
	16. Расположение торговых и вспомогательных помещений в зависимости от количества посадочных мест, вида и стиля обслуживания.	2			
	17. Вида и стили обслуживания	2			
	18. Виды расстановки мебели и оборудования в ресторане в зависимости от типа	2			
	Тема 1.3. Организация обслуживания в ресторанах и кафе при гостинице	Содержание учебного материала		36	ПК 2.1. ОК 01 – ОК 05; ОК 09
		Лекции, теоретические занятия		12	
15. Роль ресторанов и кафе в организации питания клиентов гостиничного предприятия. Виды ресторанов и характеристика их деятельности. Характеристика и виды кафе. Специфика гостиничных ресторанов и кафе.		2			
16. Стандарты обслуживания официантом гостей ресторана. Должностные обязанности официанта.		2			
17. Характеристика методов обслуживания в ресторанах и кафе. «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание. Технологии организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков. Французский, английский, американский, европейский, русский, комбинированный		2			
	18. Организация завтраков в ресторанах при гостинице. Виды завтраков, их характеристика: континентальный, расширенный, завтрак с шампанским. Обслуживание по типу «шведского стола». Назначение, характеристика и оборудование «шведского стола». Организация обслуживания посетителей	2			

19. Организация работы сомелье. Должностные обязанности сомелье. Методика расчета потребности в алкогольных напитках. Оборот алкогольной продукции ресторана, составление винных карт.	2	
20. Формы и виды расчетов с гостями за питание внутри гостиничного предприятия. Наличные, безналичные. Специфика и организация расчета за питание на ПОП при гостинице. Расчет за питание по системе «все включено», расчеты при индивидуальном обслуживании гостей	2	
Практические занятия	24	
19-20. Ролевая игра: «Официант и гость»	2	
21-22. Отработка подачи блюд и напитков французским и английским способом	2	
23-24. Отработка подачи блюд и напитков американским способом	2	
25. Отработка подачи блюд и напитков русским способом	2	
26. Работа с нормативной документацией. ГОСТ 30389-2013 «Предприятия общественного питания. Классификация и общиетребования».	2	
27. Работа с нормативной документацией. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	2	
28. Профессиональный стандарт индустрии питания и гостеприимства.	2	
29. Правила оказания услуг общественного питания	2	
30. Разработка должностных инструкций в соответствии с предъявляемыми требованиями	2	
31. Разработка стандартов линейного персонала службы питания.	2	
32. Схема общего плана технического оснащения для услуги «Шведский стол».	2	
33. Работа сомелье. Правила декантации вин	2	
	консультация к экзамену	6
	промежуточная аттестация - экзамен	6
	Всего:	102

МДК 03.02 Организация обслуживания на предприятиях питания			
Раздел 1. Классификация предприятий общественного питания.			
Тема 1.1 Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	6	ПК 2.2. ОК 01 – ОК 05; ОК 09
	Лекции, теоретические занятия	2	
	1. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. ГОСТ 30389-2013 «Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». ГОСТ Р 55051-2012 «Общие требования к кейтерингу». Профессиональный стандарт индустрии питания и гостеприимства. Правила оказания услуг общественного питания.	2	
	Практические занятия	4	
	Работа с нормативной документацией, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания.	2	
	Услуги общественного питания, их классификация. требования к ним.	2	
Раздел 2 Организация работы службы питания			
Тема 2.1 Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса.	Содержание учебного материала	44	ПК 2.2. ОК 01 – ОК 05; ОК 09
	Лекции, теоретические занятия	8	
	Организационная структура службы питания. Основные подразделения. Организационно-правовые формы организации	2	
	Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.	2	
	Работа с кадрами на предприятии общественного питания	2	
	Система найма и отбора персонала на ПОП.	2	
	Практические занятия	10	
	Разработка организационной структуры службы питания в зависимости от категории отеля.	2	
	Роль руководителя в формировании организационной культуры	2	
	Составление схемы работников торгового зала	2	
	Составление схемы управления персоналом для организации общественного питания	2	
	Оформление пакета документов при устройстве на работу в организацию общественного питания	2	
	Содержание учебного материала	26	ПК 2.2.-2.3 ОК 01 – ОК 05; ОК 09
	Лекции, теоретические занятия	16	
	Мотивация персонала. Мотивационные программы в отельном бизнесе	2	
	Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.	2	

	Изучение должностной инструкции метрдотеля, официанта ресторана	2	
	Конкурентные силы и конкурентные преимущества. Матрица SWOT-анализа.	2	
	Распорядок рабочего времени метрдотеля в соответствии с ТК РФ. Времятруда и отдыха	2	
	Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.	2	
	Конфликты на ПОП: виды, типы, пути решения.	2	
	Технологические элементы в урегулировании жалоб или «золотые правила» работы с жалобами.	2	
	Практические занятия	10	
	Разработка организационной структуры службы питания в зависимости от категории отеля.	2	
	Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.	2	
	Разработка должностных инструкций в соответствии с предъявляемыми требованиями	2	
	Разработка стандартов линейного персонала службы питания.	2	
	Разработка квалификационных требований по ТБ и ОТ, а также производственной санитарии	2	
Тема 2.2 Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	16	ПК 2.2.-2.3 ОК 01 – ОК 05; ОК 09
	Лекции, теоретические занятия	8	
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений.	2	
	Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг.	2	
	Сервизная, назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение.	2	
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение Оборудование залов. Современные требования к мебели	2	
	Практические занятия	8	
	Расположение торговых и вспомогательных помещений в зависимости от количества посадочных мест, вида и стиля обслуживания.	2	
	Виды расстановки мебели и оборудования в ресторане в зависимости от типа предоставления услуг	2	
	Технология проведения инвентаризации	2	
	Заполнение форм: инвентаризационная опись, акт о результатах инвентаризации	2	

Тема 2.3 Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья	Содержание учебного материала	10	ПК 2.2.-2.3 ОК 01 – ОК 05; ОК 09
	Практические занятия		
	Виды, ассортимент, назначение столовой посуды и приборов	2	
	Виды, ассортимент, назначение столового белья	2	
	Общие правила подготовки и сервировки стола.	2	
	Виды сервировок: на завтрак, обед и ужин	2	
	Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	
Тема 2.4 Подготовка торговых помещений к обслуживанию	Содержание учебного материала	10	ПК 2.2.-2.3 ОК 01 – ОК 05; ОК 09
	Лекции, теоретические занятия	6	
	Правила подготовки торговых помещений к обслуживанию гостей: уборка и подготовка зала.	2	
	Подготовка посуды, приборов, столового белья	2	
	Предварительная сервировка столов.	2	
	Практические занятия	4	
	Отработка навыков при встрече и общении с гостем, основные правила. Составление инструктажа перед работой.	2	
	Схемы и виды подачи и выноса блюд.	2	
Тема 2.5 Последовательность и правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала	10	ПК 2.2.-2.3 ОК 01 – ОК 05; ОК 09
	Лекции, теоретические занятия	8	
	Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Последовательность и правила подачи горячих закусок	2	
	Правила и способы подачи первых блюд (супов). Последовательность и правила подачи вторых горячих блюд.	2	
	Правила и способы подачи горячих и холодных сладких блюд и кондитерских изделий.	2	
	Правила и способы подачи горячих и холодных напитков. Подача вино-водочных изделий.	2	
	Дифференцированный зачет	2	
		Всего:	96

МДК 03.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания			
Раздел 1. Организация и проведение контроля качества продукции и услуг общественного питания			
Тема 1.1. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Содержание учебного материала	12	ПК 2.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 09
	Лекции, теоретические занятия	12	
	Изучение основных понятий: качество, показатели качества, контроль качества.	2	
	Актуальные проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания.	2	
	Концепция здорового образа жизни. Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания.	2	
	Правила отбора проб продукции общественного питания.	2	
	Понятие и назначение испытательных лабораторий.	2	
	Функции испытательных лабораторий. Аттестация испытательных лабораторий. Аккредитация испытательных лабораторий.	2	
Тема 1.2. Нормативная и правовая база проведения контроля качества	Содержание учебного материала	38	ПК 2.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 09
	Лекции, теоретические занятия	8	
	Порядок проведения контроля качества продукции общественного питания.	2	
	Порядок проведения контроля качества услуг общественного питания.	2	
	Этапы проведения контроля. Права юридических лиц при проведении государственного контроля.	2	
	Изучение нормативной и правовой базы контроля качества продукции и услуг общественного питания.	2	
	Практические работы	30	
	Ознакомление с работой измерительных средств в лаборатории.	2	
	Отбор проб кулинарной и кондитерской продукции разных видов.	2	
	Органолептический метод контроля качества продукции.	2	
	Определение физико-химических показателей продукции и методов их определения при проведении производственного контроля качества услуг: молочные товары;	2	
	Определение физико-химических показателей продукции и методов их определения при проведении производственного контроля качества услуг: мясо и мясные товары;	2	
	Определение физико-химических показателей продукции и методов их определения при проведении производственного контроля качества услуг рыбных товаров	2	

	Определение физико-химических показателей продукции и методов их определения при проведении производственного контроля качества услуг пищевые жиры; кулинарные жиры;	2	
	Определение физико-химических показателей продукции и методов их определения при проведении производственного контроля качества услуг:яйцо и яичные товары	2	
	Определение физико-химических показателей продукции и методов их определения при проведении производственного контроля качества услуг: зерномучные товары;	2	
	Определение физико-химических показателей продукции и методов их определения при проведении производственного контроля качества услуг: макаронные изделия;	2	
	Определение физико-химических показателей продукции и методов их определения при проведении производственного контроля качества услуг: хлеб и хлебобулочные изделия;	2	
	Определение физико-химических показателей продукции и методов их определения при проведении производственного контроля качества услуг: плоды, овощи и продукты их переработки.	2	
	Определение качества продукции по микробиологическим показателям при проведении производственного контроля.	2	
	Виды документации регламентирующих требования к качеству продукции и услуг.	2	
	Правовая база контроля качества.	2	
Раздел 2. Идентификация и фальсификация сырья, продукции и услуг общественного питания			
Тема 2.1. Идентификация продукции и услуг	Содержание учебного материала	6	ПК 2.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 09
	Лекции, теоретические занятия	6	
	Идентификация продукции и услуг в общественном питании.	2	
	Виды, критерии идентификации продукции.	2	
	Услуги общественного питания: виды и назначение.	2	
Тема 2.2. Фальсификация продукции и услуг общественного питания	Содержание учебного материала	38	ПК 2.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 09
	Лекции, теоретические занятия	20	
	Фальсификация продукции и услуг в общественном питании: виды, средства, способы обнаружения. Идентификация и фальсификация продукции.	2	
	Мясные натуральные полуфабрикаты. Мясные рубленые полуфабрикаты.	2	
	Полуфабрикаты из кур цыплят. Рыбные полуфабрикаты.	2	
	Овощные полуфабрикаты. Творожные полуфабрикаты.	2	
	Идентификация и фальсификация первых блюд.	2	

Идентификация и фальсификация вторых блюд, гарниров, соусов.	2
Идентификация и фальсификация сладких блюд.	2
Идентификация и фальсификация безалкогольных напитков.	2
Идентификация и фальсификация изделий из теста.	2
Идентификация и фальсификация кулинарных изделий.	2
Практическиеработы	18
Исследование мясных натуральных полуфабрикатов.	2
Исследование мясных рубленых полуфабрикатов.	2
Исследование полуфабрикатов из кур цыплят.	2
Исследование рыбных полуфабрикатов.	2
Исследование овощных полуфабрикатов.	2
Исследование творожных полуфабрикатов.	2
Исследование первых блюд. Исследование вторых блюд, гарниров, соусов.	2
Исследование сладких блюд и напитков.	2
Работа над курсовым проектом	20
Дифференцированный зачет	2
Всего	116

<p>Учебная практика УП.03 в форме практической подготовки</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изучение нормативной документации, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания - Изучение должностных инструкций персонала службы питания. - Изучение стандартов обслуживания гостей ресторана - Расчет количества посуды, приборов и столового белья для обслуживания банкетов - Изучение способов подачи блюд в ресторане - Выполнение сервировки стола различных видов - Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара - Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями: Silver-service, Шведский стол, Gueridon-service. - Встреча гостей в торговом зале ресторана - Подача холодных и горячих закусок и блюд различными способами - Подача напитков различными способами 	72	ПК 2.1-2.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 09
<p>Учебная практика ПП.03. в форме практической подготовки</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление и изучение режима работы предприятия. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса. - Изучение и анализ основных поставщиков, конкурентов, клиентов. Анализ ассортимента блюд. - Ознакомление с торговыми помещениями службы питания. Ознакомление с производственными помещениями службы питания - Правила подготовки торговых помещений к обслуживанию гостей: уборка и подготовка зала - Формы и методы обслуживания. Стили обслуживания. Виды услуг питания в гостиничном комплексе. - Оформление и защита отчета 	36	ПК 2.1-2.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 09
<p>Экзамен по модулю</p>	12	
Всего	434	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета,

лаборатории «Учебная кухня ресторана и бар».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочее место студента;
- мультимедийное оборудование

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;

белья;

- комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового

инструкция и журнал по технике безопасности;

- комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Основная литература:

1. Микробиология физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский.- 4-е изд., стер-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-352с.

2. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/З.П. Матюхина.- 10 -е изд., стер-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-256с.

3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник СПО /Г.С.Сологубова.- 3-е изд., испр.и доп.-М.: Издательство Юрайт, 2019.-332 с.

3.2.2 Дополнительная литература:

Нормативные документы:

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 О защите прав потребителей

2. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

3. ГОСТ 30389-2013 Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

6. ГОСТ Р 55051-2012 Общие требования к кейтеренгу.

7. Профессиональный стандарт индустрии питания и гостеприимства.

8. Федерация рестораторов и отельеров. Профессиональный стандарт по профессиям ресторанной индустрии.

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования/ В.В.Усов. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019 г.

1. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 751 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519925> (дата обращения: 13.06.2022).

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509291> (дата обращения: 01.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495825> (дата обращения: 01.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

4. Захарова, Н. А. Стандартизация, сертификация, лицензирование, надзор и контроль в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 137 с. — ISBN 978-5-4488-0475-5, 978-5-4497-0399-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPRSMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93551.html> (дата обращения: 01.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

5. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513905> (дата обращения: 13.06.2022).

6. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14888-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/490206> (дата обращения: 13.06.2022).

7. Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13958-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496808> (дата обращения: 01.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

1.1. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии с ФГОС СПО и ПОП СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, рабочим учебным планом, программой профессионального модуля. В процессе освоения модуля используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов. Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением. В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, практикум, рейтинговая технология оценки знаний студентов, информационно-коммуникационные технологии.

Практика является обязательным разделом данного модуля. При реализации программы профессионального модуля предусматривается учебная практика и

производственная практика (по профилю специальности) в форме практической подготовки, которая реализуется в рамках изучения модуля после освоения междисциплинарного курса. Аттестация по итогам изучения профессионального модуля проводится с учетом результатов учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки.

Практика проводится на базе организаций, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

1.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и осуществляющих руководство практикой: реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего специального образования должна обеспечиваться руководящими и педагогическими кадрами образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 4.5 ФГОС СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 4.5 ФГОС СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Оценка качества освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий раздел модуля. Промежуточная аттестация по модулю проводится в форме экзамена.

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин общего гуманитарного, и социально-экономического цикла учебного плана.

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. Текущее оценивание, промежуточная аттестация, выполнение курсовой работы.
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. Текущее оценивание, промежуточная аттестация, выполнение курсовой работы.
ПК 2.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей в организации питания Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания Презентовать гостям блюда и напитки при подаче Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике. Текущее оценивание, промежуточная аттестация, выполнение курсовой работы.

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. Проверять состояние (чистоту,</p>	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
	наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Знать основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике. Текущее оценивание, промежуточная аттестация, выполнение курсовой работы.
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. Текущее оценивание, промежуточная аттестация, выполнение курсовой работы.

Общие критерии оценки результатов освоения МДК

В устных и письменных ответах студентов на практических (семинарских) занятия сообщениях и докладах, эссе и других формах аудиторной и самостоятельной работы, а также текущих контрольных работах учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи.

Оценку **«отлично»** заслуживает студент, твёрдо знающий программный материал, системно и грамотно излагающий его, демонстрирующий необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеющий понятийным аппаратом.

Оценку **«хорошо»** заслуживает студент, проявивший полное знание программного материала демонстрирующий сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускающий не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.

Оценку **«удовлетворительно»** заслуживает студент, обнаруживший знания только основного материала, но не усвоивший детали, допускающий ошибки принципиального характера, демонстрирующий не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал делать выводы.

Оценку **«неудовлетворительно»** заслуживает студент, не усвоивший основного содержания материала, не умеющий систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирующий низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

Оценивание студента на экзамене по МДК

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приёмами их выполнения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Перечень вопросов для промежуточной аттестации по МДК 03.01

Организация питания на предприятии питания

1. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице.
2. Требования к услугам службы питания.
3. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.
4. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей в ресторане при гостинице.

5. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.
6. Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.
7. Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службыпитания.
8. Формы и методы обслуживания.
9. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – Allinclusive т.д.
10. Техника обслуживания при подаче блюд различными стилями: Silver-service, Банкетный сервис, Шведский стол, Gueridon-service.
11. Виды завтраков.
12. Подготовка торгового зала к обслуживанию.
13. Разновидности сервировки.
14. Правила расстановки блюд на подносе, иправила подачи блюд гостям.
15. Барное обслуживание в гостиничныхкомплексах.
16. Правила и формы расчета с гостями.
17. Управление качеством обслуживания в общественном питании. Принципы управления качеством.
18. Правила хранения и учета материальных ценностей.
19. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов.
20. Организация и контроль процессов обслуживания гостей на предприятиях питания в гостиничных комплексах.
21. Работа сомелье и правила декантации вин.
22. Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков.
23. Порядок получения и подготовка посуды, приборов.
24. Правила подачи продукции сервис-бара.
25. Основные методы подачи блюд в ресторане.
26. Правила и способы подачи супов.
27. Правила и способы подачи горячих и холодных сладких блюд.
28. Последовательность и правила подачи горячих блюд.
29. Правила и способы подачи горячих и холодных напитков.
30. Правила и способы подачи кондитерских изделий.
31. Правила этикета и нормы поведения за столом
32. Правила и техника уборки использованной посуды, алгоритм подготовки и сервировки стола в новому обслуживанию.

Перечень вопросов для промежуточной аттестации по МДК 03.02

Организация обслуживания на предприятии питания

1. Основные понятия и определения: услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания.
2. Услуги общественного питания: классификация, требования к ним.
3. Классификация форм и методов обслуживания.
4. Основные требования к помещениям торгового и банкетного залов.
5. Современный интерьер торговых залов. Понятие об экстерьере.
6. Оборудование банкетного и торгового залов. Современные требования к мебели.
7. Торговые помещения для обслуживания. Взаимосвязь залов, производственных и подсобных помещений.
8. Формы самообслуживания и их характеристика.
9. Основные методы обслуживания, применяемые в общественном питании.
10. Назначение и виды буфетов в ресторанах, их характеристика.
11. Назначение и характеристика сервизной.

12. Характеристика и назначение моечной столовой посуды.
13. Современные требования к мебели баров и залов ресторанов.
14. Виды торговых помещений. Современные требования, предъявляемые к ним.
15. Назначение аванзала, его характеристика.
16. Значение цвета в интерьере зала. Требование к освещению залов, температурному режиму, вентиляции.
17. Виды столовой посуды и требования к ней.
18. Фарфоровая и фаянсовая посуда, её назначение, ёмкость, размеры.
19. Керамическая посуда, ассортимент, назначение, применение.
20. Хрустальная, стеклянная посуда, её назначение, ёмкость.
21. Деревянная, пластмассовая посуда, назначение и применение.
22. Металлическая посуда, её назначение, применение.

23. Виды столового белья, их характеристика.
24. Столовые приборы: основные - назначение, характеристика.
25. Вспомогательные столовые приборы, назначение, характеристика.
26. Средства информации: меню и прейскуранты. Принципы составления меню.
27. Требования к оформлению меню и прейскурантов.
28. Прейскурант вино-водочных изделий. Порядок расположения вин и вино-водочных изделий в прейскуранте.
29. Виды меню. Порядок расположения блюд и закусок в меню.
30. Характеристика меню со свободным выбором блюд и меню дежурных блюд в ресторане.
31. Особенности меню банкета и меню для специальных видов обслуживания.
32. Подготовка торгового зала к обслуживанию.
33. Требования к расстановке мебели, варианты расстановки.
34. Сервировка и оформление столов в ресторане.
35. Основные элементы обслуживания потребителей: встреча и размещение гостей.
36. Общие правила и способы подачи блюд в ресторане.
37. Подготовка персонала к обслуживанию.
38. Виды сервировки столов.
39. Подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию.
40. Правила подачи холодных блюд и закусок. Подбор столовой посуды, приборов.
41. Правила подачи горячих закусок. Подбор столовой посуды и приборов.
42. Подбор посуды и правила отпуска первых блюд.
43. Правила подачи вторых горячих блюд. Подбор посуды и приборов.
44. Правила подачи сладких блюд. Подбор посуды приборов.
45. Правила подачи горячих и холодных напитков. Подбор посуды.
46. Подбор напитков к закускам и блюдам.
47. Правила расчёта с гостями в ресторанах и барах. Уборка столов.
48. Банкет вне ресторана, особенности его организации и проведения.
49. Способы подачи блюд и закусок. Французский способ.
50. Способы подачи блюд и закусок. Английский способ.
51. Последовательность подачи блюд и напитков.