



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Владивостокский государственный университет»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа  
подготовки специалистов среднего звена

Специальность  
43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника  
Специалист по туризму и гостеприимству

Одобрено на заседании Ученого совета протокол № 7 от 14.05.2025 г.

Утверждено Приказом ФГБОУ ВО «ВВГУ» приказ № 254 от 19.03.2025 г.

Ректор

*П.В. Терентьева*

Согласовано с предприятием-работодателем  
ООО «Джи1 Интертеймент»

Директор

по персоналу

*А.В. Туть*

2025 год



Члены рабочей группы по разработке ООП:

Гомилевская Г.А., канд.экон.наук, директор Международного института окружающей среды и туризм ФГБОУ ВО «ВВГУ»

Суржиков В.И., заместитель директора Международного института окружающей среды и туризм ФГБОУ ВО «ВВГУ»

Шеметова Е.В., старший преподаватель кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса Международного института окружающей среды и туризм ФГБОУ ВО «ВВГУ»

Директор Международного института окружающей среды и туризма

Г.А. Гомилевская/

Рецензенты:

Шеф-повар ООО «Бэккери-М»



/Ю.Г. Крючков/

Бренд-шеф ООО «Пять вкусов»

/Р.Г. Котовский/

Управляющий ООО «Пять вкусов»



/В.К. Алексеенко/

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.16 Туризм и гостеприимство**

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

<b>ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА .....</b>	<b>4</b>
<b>ПМ.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ .....</b>	<b>18</b>
<b>ПМ.03 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО (ОФИЦИАНТ, БАРМЕН) .....</b>	<b>35</b>
<b>ПМ.04 ИННОВАЦИИ И ТРАДИЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ.....</b>	<b>48</b>
<b>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ) .</b>	<b>59</b>

**Приложение 1.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.16 Туризм и гостеприимство**

**Рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБ**  
**ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА**

**2025 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....</b>	<b>6</b>
1.1.    Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.	6
1.2.    Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	6
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>8</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	8
2.2. Структура профессионального модуля .....	8
2.3. Содержание профессионального модуля .....	9
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>15</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	15
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	15
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>17</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## «ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА»

код и наименование модуля

### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Услуги предприятий питания».

### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1	владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)	основы делопроизводства	производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства
	владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры	этику делового общения	использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры
	владеть культурой межличностного общения	теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии	
	учитывать действующее законодательство при оформлении договорной, платежной, туристской, страховой, визовой и отчетной документации	законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства	
	разрабатывать внутренние нормативные документы для эффективной организации труда (инструкции, стандарты операционных процедур, скрипты и т.д.)	основы трудового законодательства Российской Федерации	
		основы планирования деятельности сотрудников предприятия туризма и гостеприимства	
ПК 1.2	взаимодействовать с туроператорами,	основы организации, деятельности	осуществлять организацию работы сотрудников

	экскурсионными бюро, кассами продажи билетов	сотрудников предприятия туризма и гостеприимства	предприятия туризма и гостеприимства
	владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)	программное обеспечение деятельности туристских организаций	использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры
ПК 1.3	обосновывать принимаемые управленческие решения, подкреплять их расчетами и результатами анализа деятельности предприятий туристской индустрии	основы контроля деятельности сотрудников предприятия туризма и гостеприимства	осуществлять контроль работы сотрудников предприятия туризма и гостеприимства
ПК 1.4	взаимодействовать с поставщиками туристских услуг	ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг	разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон
	учитывать действующее законодательство при оформлении договорной, платежной, туристской, страховой, визовой и отчетной документации	цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги	проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам
	управлять конфликтными ситуациями / жалобами	правила оформления платежной, туристской, страховой, визовой и отчетной документации, порядок подготовки, заключения и исполнения договоров	
	осуществлять расчеты с гостями в наличной и безналичной форме	правила работы и использования систем подбора, бронирования и резервирования туристского продукта и отдельных туристских услуг, подтверждения заказов (заявок на бронирование)	
	применять туристские маркетплейсы и агрегаторы услуг для предоставления информации, бронирования и реализации туристского продукта		

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Лекции	52	
Практические занятия	76	12
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	50	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	-	-
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: ПМ.03.ЭК (экзамен по модулю)	10	-
<b>Всего</b>	<b>262</b>	<b>84</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Лекции	Практические занятия	Курсовая работа (проект)		Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
							Консультация	Самостоятельная работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1.1-1.3	МДК.01.01. Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	48	-	48	18	20	-	2	4		
ПК 1.1-1.3	МДК.01.02. Изучение основ делопроизводства	50	-	50	16	16	-	-	18		
ПК 1.1-1.3	МДК.01.03. Соблюдение норм этики делового общения	40	-	40	-	20	-	-	20		
ПК 1.4	МДК.01.04. Осуществление расчетов с клиентами за предоставленные услуги туризма и гостеприимства	46	12	46	18	20	-	-	8		
ПК 1.1-1.4	Производственная практика	72	72	72							72
	Промежуточная аттестация	6				6					
	<b>Всего:</b>	<b>262</b>	<b>84</b>	<b>262</b>	<b>52</b>	<b>76</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>50</b>	<b>-</b>	<b>72</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК.01.01 Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства</b>		<b>48</b>	
<b>Тема 1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3</b>
	Роль и место знаний по дисциплине в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности в сфере профессиональной деятельности. Роль служб предприятий туризма и гостеприимства в цикле обслуживания гостей. Службы предприятий туризма и гостеприимства: цели, основные функции, состав персонала. Показатели оценки деятельности предприятий туризма и гостеприимства. Сотрудники служб предприятий туризма и гостеприимства: подбор, требования, профессиональные компетенции, качества, необходимые успешному специалисту. Функции сотрудников в соответствии с направлениями работы служб. Ознакомление с организацией рабочего места служб предприятий туризма и гостеприимства.	<b>8</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	1. Разработка плана и определение целей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства.	<b>2</b>	
	2. Составление схемы взаимодействия служб предприятий туризма и гостеприимства.	<b>2</b>	
	3. Составление профессиональных компетенций сотрудников предприятий туризма и гостеприимства.	<b>4</b>	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Составление графиков выхода на работу на предприятиях туризма и гостеприимства.	<b>2</b>		
<b>Тема 2. Функции управления службами предприятий туризма и гостеприимства</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3</b>
	Понятия: персонал, управление персоналом. Цели, функции и принципы управления персоналом. Категории персонала служб предприятий туризма и гостеприимства. Основные требования к персоналу. Корпоративная культура: понятие, сущность, цель, задачи, функции. Функции управления: понятие, виды, взаимосвязь. Особенности общих	<b>10</b>	

	<p>и специальных функций. Планирование: понятие, значение, классификация, формы, основные стадии. Роль планирования в структурных подразделениях предприятий туризма и гостеприимства. Методика определения потребности служб в материальных ресурсах и персонале. Организация и координация деятельности персонала структурного подразделения. Функция организации: понятие, сущность. Распределение задач на предприятии. Сущность делегирования. Содержание и виды полномочий и ответственности. Пределы полномочий. Цели, задачи и принципы организации труда. Формы и виды разделения труда в службах предприятий туризма и гостеприимства. Сущность и виды нормирования труда. Организационные структуры управления: понятие, требования, предъявляемые к ним, принципы построения. Виды и функции уровней управления. Централизация и децентрализация управления. Структурные подразделения, звенья и ступени управления. Взаимосвязи служб. Структура служб предприятий туризма и гостеприимства и их взаимосвязь. Виды организационных структур управления, их характеристика, преимущества и недостатки. Типовая организационная структура предприятий туризма и гостеприимства. Мотивация труда. Понятие и назначение мотивации. Критерии мотивации (потребности, мотивы, стимулы, вознаграждение) труда. Мотивационный процесс. Лояльность персонала: понятие, виды, формирование. Факторы, влияющие на лояльность персонала. Оценка и пути повышения лояльности персонала. Психология коллектива.</p>		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	4.Решение ситуационных задач по использованию эффективных методов принятия управленческих решений.	4	
	5.Отработка методики выявления потребностей и мотивов поведения персонала структурного подразделения.	2	
	6.Подготовка индивидуальных рекомендаций по повышению мотивации к труду.	2	
	7.Разработка программы формирования лояльности персонала.	2	
	8.Составление схемы проведения контроля в заданном структурном подразделении.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Организация рабочего места сотрудников.		

	<b>Консультация</b>	<b>2</b>	
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>4</b>	
<b>МДК.01.02 Изучение основ делопроизводства</b>		<b>50</b>	
<b>Тема 1. Делопроизводства и общие нормы оформления документов</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3</b>
	Документ и его функции. Нормативно-методическая база документационного обеспечения управления. Требования к составлению и оформлению деловых документов. Требования к бланкам документов. Понятие и состав реквизитов. Классификация и структура организационно-распорядительных документов.	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	1. Оформление реквизитов документов.	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	Разработка внутренних нормативных документов для эффективной организации труда (скрипты).		
<b>Тема 2. Основные виды управленческих документов</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3</b>
	Организационные документы. Распорядительные документы. Виды информационно-справочных документов	<b>6</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	2. Составление и оформление организационных документов (устав, положение, учредительный договор, штатное расписание).	<b>2</b>	
	3. Составление и оформление распорядительных документов (указ, приказ, распоряжение).	<b>2</b>	
	4. Составление и оформление информационно-справочных документов (справка, служебная записка, список и пр.).	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>10</b>	
Составление и оформление организационных документов (должностные инструкции). Разработка внутренних нормативных документов для эффективной организации труда (стандарты операционных процедур).			
<b>Тема 3. Организация работы с документами</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3</b>
	Понятие и принципы организации документооборота. Порядок ведения документации. Деловая переписка в туризме и гостеприимстве. Документы по трудовым отношениям. Виды договорных отношений в туризме. Особенности подготовки и заключения договоров в туризме. Правила оформления платежной, туристской, страховой, визовой и	<b>6</b>	

	отчетной документации, порядок подготовки, заключения и исполнения договоров.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	5. Составление деловых писем в сфере туризма и гостеприимства.	2	
	6. Работа с кадровыми документами.	2	
	7. Визовые формальности в туризме.	2	
	8. Оформление договора о реализации турпродукта исходя из нормативно-правового содержания ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Оформление агентского договора исходя из нормативно-правового содержания ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».	4	
<b>МДК.01.03 Соблюдение норм этики делового общения</b>		<b>40</b>	
<b>Тема 1. Общие сведения об этической культуре</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3</b>
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений. Основы межличностного и делового общения.	10	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Применение техники вербальной/невербальной в т.ч. письменной коммуникации на предприятиях туризма и гостеприимства.	10	
<b>Тема 2. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства с клиентами/гостями на английском языке</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3</b>
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Деловое общение. Этика и этикет. Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в сфере туризма и гостеприимства. Особенности межкультурной коммуникации с гостями. Правила деловой коммуникации (вербальная/невербальная, письменная, в т.ч. телефонные переговоры). Способы преодоления барьеров эффективной коммуникации.	10	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	10	

	Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Составление диалогов между сотрудниками служб предприятий туризма.		
<b>МДК.01.04 Осуществление расчетов с клиентами за предоставленные услуги туризма и гостеприимства</b>		<b>46</b>	
<b>Тема 1. Ценообразование и ценовая политика в индустрии туризма и гостеприимства</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 1.4</b>
	Ценообразование: расчет цены услуг. Методы расчета цены туристских услуг; управление доходами: оптимизация цены..	<b>6</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	1. Факторы, влияющие на ценообразование предприятия туризма и гостеприимства.	<b>2</b>	
	2. Основные методы ценообразования, используемые при определении цены туристских услуг.	<b>2</b>	
	3. Виды скидок с цены, применяемые в сфере туризма и гостеприимства	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Составление программы лояльности клиентов.	<b>2</b>	
<b>Тема 2. Осуществление расчетов клиентов за предоставленные услуги</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 1.4</b>
	Нормативно-правовая база расчетов с клиентом. Технологический цикл расчетов с клиентами. Автоматизация расчетов с клиентами. Профессиональные программы. Особенности расчетов с корпоративными клиентами, юридическими лицами. Туроператорские, турагентские продажи. Особенности расчетов и порядок заполнения документов при расчете с клиентами - физическими лицами. Взаимодействие в процессе расчетов с другими подразделениями, службами организаций сферы туризма и гостеприимства.	<b>12</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	4. Встреча, обслуживание и расчет клиентов, прощание в сфере туризма и гостеприимства.	<b>4</b>	
	5. Решение различных ситуаций при расчете с клиентами.	<b>6</b>	
	6. Владения техникой, с помощью которой осуществляется расчет.	<b>4</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Разработать инструкции по произведению расчета наличным и безналичным способами.	<b>6</b>	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b>		<b>72</b>	<b>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4</b>

<p>Ознакомление и изучение режима работы, организационной структуры предприятия.          Отработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время предоставления услуг.          Выполнение калькуляции стоимости услуг для потребителей.          Прием заявки на соответствующие услуги (по телефону, факсу, Интернету) на русском и иностранном языке.          Оформление принятых заявок на оказание соответствующих услуг.          Оформление счетов на полную/частичную предоплату и подтверждение услуг.          Внесение изменений в заказ.          Составление и обработка документации.          Выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей договора с контрагентами и потребителями.          Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами.          Ознакомление со стандартами обслуживания клиентов.          Владение профессиональной этикой.          Оформление бухгалтерских документов по кассовым операциям.          Составление отчетности.          Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с клиентами при осуществлении расчетов за предоставленные услуги.          Оформление и защита отчета.</p>		
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>	
<b>Всего</b>	<b>262</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ «Барное дело и искусство бариста», «Ресторанное искусство», оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Абуладзе, Д. Г. Документационное обеспечение управления персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. Г. Абуладзе, И. Б. Выпрямкина, В. М. Маслова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 374 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16657-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531449>

2. Баумгартен, Л. В. Основы маркетинга гостиничных услуг : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 339 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10548-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566016>.

3. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник для среднего профессионального образования / В. С. Боголюбов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 293 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10541-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566018>

4. Бугорский, В. П. Организация туристской индустрии. Правовые основы : учебник для среднего профессионального образования / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 165 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02282-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562433>

5. Быстров, С. А., Технология продаж и продвижения турпродукта : учебное пособие / С. А. Быстров. — Москва : КноРус, 2024. — 260 с. — ISBN 978-5-406-12820-6. — URL: <https://book.ru/book/952773>

6. Веткин, В. А., Технология создания массового турпродукта : учебно-методическое пособие / В. А. Веткин, Е. В. Винтайкина. — Москва : Русайнс, 2024. — 247 с. — ISBN 978-5-466-05648-8. — URL: <https://book.ru/book/953069>

7. Ветитнев, А. М. Информационно-коммуникационные технологии в туризме : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08219-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563008>

8. Восколович, Н. А. Маркетинговые технологии в туризме : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Восколович. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15811-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566011>

9. Грозова, О. С. Делопроизводство : учебник для среднего профессионального образования / О. С. Грозова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 131 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15986-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563440>

10. Технология услуг питания в сфере туризма / И.И. Старкова, А.В. Мантатова. — Улан-Удэ : Бурятский государственный университет, 2024. — 87 с. — ISBN 978-5-9793-1955-1. — URL: <https://lib.rucont.ru/efd/909938>

11. Корнеев, И. К. Документационное обеспечение управления : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. К. Корнеев, А. В. Пшенко, В. А. Машурцев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 438 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16002-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563193>.

12. Корнеев, И. К. Документационное обеспечение управления : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. К. Корнеев, А. В. Пшенко, В. А. Машурцев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 438 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16002-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563193>

13. Максимцев, И. А. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Максимцев, Н. А. Горелов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 526 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8443-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561127>

14. Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18811-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563901>

15. Собольников, В. В. Этика и психология делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Собольников, Н. А. Костенко ; под редакцией В. В. Собольникова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06957-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540743>

16. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 239 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16429-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564541>

17. Феденева, И. Н. Организация туристской индустрии : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Феденева, В. П. Нехорошков, Л. К. Комарова ; ответственный редактор В. П. Нехорошков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 205 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07372-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564459>

18. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения : учебник для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16622-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566017>

**3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)**

1. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"
2. Электронно-библиотечная система "BOOK.ru"
3. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"
4. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"
5. Электронно-библиотечная система "РУКОНТ"
6. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
7. Профессиональный портал [www.TourDom.ru](http://www.TourDom.ru) - Режим доступа: [www.TourDom.ru](http://www.TourDom.ru)

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1	Осуществляет организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства. Умения взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов.	Контрольные работы, зачеты, экзамен по модулю. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 1.2	Владеет технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации).	
ПК 1.3	Выполняет работы в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках. Использует технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры. Владеет культурой межличностного общения.	
ПК 1.4	Знает цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги. Знает ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг. Пользуется контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (POS терминалами). Оформляет счета для оплаты. Предоставляет счет клиентам. Принимает оплату в наличной и безналичной формах. Оформляет возврат оформленных платежей.	

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**ПМ.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....</b>	<b>20</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы ...	20
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	20
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>21</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	21
2.2. Структура профессионального модуля .....	22
2.3. Содержание профессионального модуля .....	23
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>32</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	32
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	32
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>33</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## «ПМ.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ»

код и наименование модуля

### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Услуги предприятий питания».

### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 2.1	осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения	виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей	предоставление информации об организации питания
	предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания	стандарты приема входящих звонков и сообщений, полученных через мессенджеры	прием и оформление заказа на бронирование столика
	презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания	порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции, на вынос и доставку	прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку
ПК 2.2	комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления блюд и напитков	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков	координации и контроля деятельности предприятия питания
		технологии производства на предприятиях питания	
	осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания	основы организации деятельности предприятий питания	взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания

	использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы	специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы	планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале
ПК 2.3	ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей	порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей	подготовка зала перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала
	производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей	правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания	подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды к обслуживанию гостей
	составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции	правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации	соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей
	правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании	виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания	использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия
ПК 2.4	проведения контроля качества	законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания	составление документации, отчетов посредством специализированных программ
	проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков	требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и напитков, условиям их хранения	контроль выполнения сотрудниками регламентов и стандартов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Лекции	92	-
Практические занятия	132	16
Самостоятельная работа	103	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	-	-

производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: ПМ.02.ЭК (экзамен по модулю)	6	-
<b>Всего</b>	<b>441</b>	<b>124</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Лекции	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	МДК.02.01 Организация питания на предприятии питания	<b>66</b>	-	<b>66</b>	<b>18</b>	<b>38</b>	-	<b>10</b>		
ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	МДК.02.02 Организация обслуживания на предприятии питания	<b>64</b>	<b>16</b>	<b>64</b>	<b>18</b>	<b>38</b>	-	<b>8</b>		
ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4	МДК.02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	<b>40</b>	-	<b>40</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	-	<b>4</b>		
ПК 2.3	МДК.02.04 Программное обеспечение ресторанной деятельности	<b>92</b>	-	<b>92</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	-	<b>52</b>		
ПК 2.3	МДК.02.05 Технология продаж услуг предприятий питания	<b>65</b>	-	<b>65</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	-	<b>29</b>		
ПК 2.1- ПК 2.4	Производственная практика	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>108</b>						<b>108</b>
	Промежуточная аттестация	<b>6</b>					<b>6</b>			
	<b>Всего:</b>	<b>441</b>	<b>124</b>	<b>327</b>	<b>92</b>	<b>132</b>	<b>-</b>	<b>103</b>	<b>-</b>	<b>108</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел. Предоставление услуг предприятия питания</b>			
<b>МДК.02.01 Организация питания на предприятии питания</b>		<b>66</b>	
<b>Тема 1. Основы организации питания на предприятиях гостеприимства</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ПК 2.4</b>
	Ключевые понятия, предпринимательство, сфера туризма и гостеприимства, общественное питание, предприятие общественного питания, классификация и характеристики разных типов. Состояние и перспективы развития ресторанного бизнеса.	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	1. Место и назначение общественного питания в комплексе туризма и гостеприимства.	<b>4</b>	
	2. Понятия и виды услуг питания.	<b>4</b>	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Тенденции в ресторанном бизнесе и лучшие ресторанные концепции (подготовка презентационного материала).	<b>2</b>		
<b>Тема 2. Нормативная и правовая база в области организации питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ПК 2.4</b>
	Виды нормативных документов, регламентирующих работу предприятий питания, требования к качеству продукции и услуг общественного питания различных форм собственности и индивидуальными предпринимателями.	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	3. Работа с нормативно-правовой документацией, регламентирующей работу предприятий питания.	<b>2</b>	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка к устному опросу по теме.	<b>2</b>		
<b>Тема 3. Снабжение на предприятиях</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ПК 2.4</b>
	Функции и задачи снабжения предприятий общественного питания. Виды, источники и формы снабжения. Организация продовольственного	<b>4</b>	

<b>общественного питания</b>	и материально-технического снабжения. Эффективность снабжения предприятий общественного питания.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	4. Разноуровневые задачи и задания по обеспечению продовольственного и материально-технического снабжения на предприятии питания.	<b>6</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Сообщение по теме функциональное назначение отдельных помещений вспомогательной группы.	<b>2</b>	
<b>Тема 4. Основные и вспомогательные службы предприятий питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ПК 2.4</b>
	Характеристика основных (производственные цеха) и вспомогательных (складское, тарное, ремонтное хозяйство и транспортно-экспедиционное обслуживание) служб общественного питания. Организация складского хозяйства, состав и функциональное назначение помещений.	<b>10</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	6. Разноуровневые задачи и задания по основным и вспомогательным службам предприятий общественного питания.	<b>8</b>	
	7. Формирование производственного блока предприятия питания с учетом технологического цикла.	<b>4</b>	
	8. Изучение оборудования предприятий общественного питания.	<b>6</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка схемы технологического цикла с учетом приготовления определённых блюд.	<b>4</b>	
<b>МДК.02.02 Организация обслуживания на предприятии питания</b>		<b>64</b>	
<b>Тема 1. Основы организации обслуживания на предприятиях питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.2, ПК 2.3 ПК 2.4</b>
	Понятия «обслуживание», «гостеприимство», «гость». Историческая ретроспектива сервиса: возникновение, мировая и отечественная история появления и развития; организационные формы реализации услуг питания; характеристика форм и методов обслуживания; технологический цикл обслуживания, эмоциональный сервис, шаги сервиса.	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	1. Составление технологического цикла процесса обслуживания	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		

<b>Тема 2. Обслуживающий персонал на предприятии питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.2, ПК 2.3 ПК 2.4</b>
	Понятие «обслуживающий персонал»; знакомство с основными категориями обслуживающего персонала (метрдотель, администратор, официант, бармен, сомелье, бариста, хостес); требования и компетенции обслуживающего персонала; стандарты обслуживания.	<b>6</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	2. Групповая работа «Обязанностями обслуживающего персонала».	<b>4</b>	
	3.Формирование стандарта обслуживания (на примере предприятий города Владивостока).	<b>6</b>	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Эссе на тему: «Профессиональное поведение персонала на предприятиях питания».	<b>2</b>		
<b>Тема 3. Подготовка к обслуживанию</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.2, ПК 2.3 ПК 2.4</b>
	Торговая группа помещений; столовая посуда, приборы и белье; предварительная сервировка; правила и требования сервировки.	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	4. Подготовка посуды, приборов и белья.	<b>2</b>	
	5. Ситуационные задачи по сервировке стола.	<b>4</b>	
	6. Складывание бумажных и тканевых салфеток.	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Отработка приемов работы с подносом Изучение столовых приборов, посуды и белья: подготовка к диктанту.	<b>4</b>	
<b>Тема 4. Обслуживание потребителей в торговом зале</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.2, ПК 2.3 ПК 2.4</b>
	Процесс обслуживания; основные шаги от встречи до уборки столов; стили обслуживания; правила подачи блюд, напитков и досервировка стола; расчет с гостями; управление коммуникациями между персоналом и продажами.	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	7. Отработка стилей обслуживания.	<b>4</b>	
	8. Составление словаря официанта.	<b>2</b>	
	9. Составление скриптов для обслуживающего персонала.	<b>4</b>	
10. Ролевая игра по обслуживанию потребителей.	<b>8</b>		

	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщения на тему «Правила подачи блюд».	<b>2</b>	
<b>МДК.02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания</b>		<b>40</b>	
<b>Тема 1. Значение контроля качества. Основные термины и понятия в области качества продукции</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.1, ПК 2.3 ПК 2.4</b>
	Изучение основных понятий: качество, показатели качества, контроль качества. Факторы влияющие на качество продукции. Классификация показателей качества: по количеству характеризующих свойств; по оценке уровня качества; по характеризующим свойствам продукции.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	1. Актуальность проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания. Концепция здорового питания. Оценка уровня качества продукции.	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Составление глоссария по основным терминам и понятиям в области качества продукции.	<b>1</b>	
<b>Тема 2. Нормативная и правовая база и классификация контроля качества</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.1, ПК 2.3 ПК 2.4</b>
	Виды нормативных документов, регламентирующие требования к качеству продукции и услуг общественного питания. Классификация контроля на виды, разновидности, их классификационные признаки и краткая характеристика. Методы контроля качества продукции и услуг: органолептический, измерительный, регистрационный, экспертный, аналитический, характеристика их достоинств и недостатков. Общие принципы систем ХАССП.	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	2. Работа с документами нормативно-правовой базы контроля качества.	<b>2</b>	
	3. Работа с основными положениями системы ХАССП.	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Составить сравнительную характеристику (таблицу) методов контроля качества и определение показателей качества продукции общественного питания.	<b>1</b>	
<b>Тема 3. Порядок проведения контроля качества продукции и услуг</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.1, ПК 2.3 ПК 2.4</b>
	Порядок и этапы проведения контроля качества. Характеристика основных операций при проведении контроля. Документы, дающие право на проведение контроля качества. Порядок оформления	<b>6</b>	

<b>общественного питания</b>	результатов мероприятий по контролю. Порядок обжалования актов государственного контроля. Порядок оформления результатов внутрифирменного контроля. Правила отбора проб: виды, требования, порядок отбора, документальное оформление.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	4. Изучение порядка проведения контроля качества услуг общественного питания.	2	
	5. Определение стадий технологического процесса, на которых возможно возникновение рисков в области качества и безопасности продукции производства.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 4. Контроль качества продукции общественного питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.1, ПК 2.3 ПК 2.4</b>
	Контроль качества продукции общественного питания: назначение, контрольные точки на разных этапах производства (приемка сырья, полуфабрикатов, в процессе производства, при отпуске). Особенности производственного контроля качества в организациях общественного питания. Оформление результатов контроля.	4	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	6. Органолептический метод контроля качества продукции.	2	
	7. Составление актов внутрифирменного контроля качества.	2	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	1		
<b>Тема 5. Идентификация и фальсификация продукции и услуг общественного питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.1, ПК 2.3 ПК 2.4</b>
	Идентификация сырья и продукции. методы оценки и контроля качества услуг общественного питания. Фальсификация услуг: виды, средства, способы обнаружения фальсификации услуг и мероприятия по предотвращению.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	8. Решение ситуационных задач по идентификации услуг питания предприятий общественного питания разных типов и классов	2	
	9. Решение ситуационных задач по способам обнаружения фальсификации продукции общественного питания.	2	

	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить сообщение «Последствия фальсификации для потребителей»	<b>1</b>	
<b>МДК.02.04 Программное обеспечение ресторанной деятельности</b>		<b>92</b>	
<b>Тема 1. Автоматизация ресторана: введение</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.3</b>
	Сущность автоматизации. История внедрения автоматизированных систем на предприятиях питания. Программное обеспечение и программы для автоматизации.	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	1. Анализ рынка программ для автоматизации деятельности ресторанов	<b>2</b>	
	2. Разноуровневые задачи и задания с кассовым терминалом, кухонным экраном, виртуальная карта столиков, облачные сервисы	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Реферат по теме	<b>6</b>	
<b>Тема 2. Программы для кафе и ресторанов</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.3</b>
	Программа «СБИС Престо», программа «iiko», программа «r_keeper», программа «Контур Маркет для общепита», программа «АТОЛ ЕДА на кассах АТОЛ Сигма», «1С:Ресторан»	<b>8</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	1. Преимущества и недостатки каждой программы, ее обзор, необходимое оборудование	<b>2</b>	
	2. Изучение функций сервиса с отработкой	<b>2</b>	
	3. Сравнение программ для автоматизации общепита	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Самостоятельное изучение «iiko» и «r_keeper»	<b>14</b>	
<b>Тема 3. Программа автоматизации «r_keeper»</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.3</b>
	Работа автоматизированной системы, изучение интерфейса, контроль зала, складской учет и учет рабочего времени, финансовый менеджмент	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	1. Изучение работы кассовой станции и ее базовых функций	<b>2</b>	
	2. Изучение дополнительных продуктов компании: «r_keeper_waiter» (официант), «r_keeper_delivery» (доставка), «r_keeper_guest screen» (гостевой экран кассовой станции)	<b>4</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>16</b>	

	Изучение дополнительных продуктов компании «r_keeper MenuBoard» (меню-борды), «r_keeper kds pro» (визуализация заказов на кухне), «r_keeper QMS» (электронная очередь)		
<b>Тема 4. Программа автоматизации «iiko»</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.3</b>
	Система для управления продажами, складом, кухней, доставкой, персоналом, финансами, поставщиками, лояльность гостей	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	1. Решения для автоматизации ресторанного бизнеса: управление службой доставки, столовая на предприятии или в бизнес-центре, ресторан с быстрым обслуживанием, ресторан с обслуживанием у столиков, кафе, кофейня, бар, управление сетью ресторанов	<b>4</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение системы интеграции приложений Документация iiko	<b>16</b>	
<b>МДК.02.05 Технология продаж услуг предприятий питания</b>		<b>65</b>	
<b>Тема 1. Сущность продаж и современный рынок. Этапы процесса продаж</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.3</b>
	Понятие «продажи»; технологии продаж; специфика профессиональной деятельности; способы, методы, техники взаимодействия с гостем предприятия питания.	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	1. Разработка стратегии продаж: цель продажи, позиционирование продукта, каналы и техники продаж, анализ целевой аудитории.	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ конкурентов: сильные и слабые стороны, каналы продаж, предложения.	<b>7</b>	
<b>Тема 2. Установление контакта с покупателем. Типы покупателей. Индивидуальный подход к клиенту</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.3</b>
	Причины трансформации процесса продаж; эволюция продаж; продажа в современном мире: потребительское сознание клиента; уровни технологичности продаж; типы клиентов и индивидуальный подход к ним.	<b>6</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	2. Анализ типичных покупателей.	<b>2</b>	
	3. Разработка индивидуальных подходов к клиентам.	<b>1</b>	

	4. Сценарии взаимодействия с клиентами.	<b>1</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ ошибок в установлении контакта; изучение техник активного слушания.	<b>8</b>	
<b>Тема 3. Процесс личных продаж, основные техники работы с возражениями</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.3</b>
	Установление контакта, сбор информации; презентация коммерческого предложения; работа с возражениями, завершение продажи; правила прохождения этапов продаж	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	5. Как разговаривать с недовольным клиентом.	<b>2</b>	
	6. Как работать с требовательными и капризными клиентами.	<b>2</b>	
	7. Как предотвратить появление конфликтных ситуаций.	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Стандарты общения с клиентами в различных ситуациях.	<b>7</b>	
<b>Тема 4. Подготовка к продажам. Презентация сервисного продукта и услуг</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.3</b>
	Основные методики продаж; «Продающая презентация»; создание качественного продукта.	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	8. Разработка уникального предложения.	<b>4</b>	
	9. Разработка презентации продукта.	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Создание портфолио успешных проектов.	<b>7</b>	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b>		<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> Ознакомление и изучение режима работы предприятия. Ознакомление со стандартами предприятия питания. Анализ основных поставщиков, конкурентов, клиентов. Анализ ассортимента блюд. Ознакомление с торговыми помещениями предприятия питания. Ознакомление с производственными помещениями предприятия питания.		<b>108</b>	<b>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ПК 2.4</b>

Правила подготовки торговых помещений к обслуживанию гостей: уборка и подготовка зала. Изучение ассортимента, назначения посуды, приборов и столового белья. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. Выполнение сервировки стола к обеду. Выполнение сервировки стола к ужину. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. Подача холодных и горячих закусок и блюд различными способами. Подача напитков различными способами. Оформление и защита отчета.		
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>	
<b>Всего</b>	<b>441</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ «Барное дело и искусство бариста», «Ресторанное искусство», оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562367>

3. Канке, А. А. Метрология, стандартизация, сертификация : учебник / А.А. Канке, И.П. Кошечкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 363 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1239425. - ISBN 978-5-16-016811-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2210310>

4. Емелин, С. В. Технология и организация сопровождения туристов : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Емелин. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15396-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567571>

5. Васюкова, А. Т., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 196 с. — ISBN 978-5-406-13975-2. — URL: <https://book.ru/book/955909>

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>

7. Васюкова, А. Т., Оборудование предприятий общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 213 с. — ISBN 978-5-406-14119-9. — URL: <https://book.ru/book/956638>

8. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5. — URL: <https://book.ru/book/957444>

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

10. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 549 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18783-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/569021>

11. Чудновский, А. Д., Основы менеджмента качества товаров и услуг : учебное пособие / А. Д. Чудновский, В. Ю. Савченко-Бельский, М. В. Мальцева, А. В. Кормишова. — Москва : Русайнс, 2024. — 79 с. — ISBN 978-5-466-05522-1. — URL: <https://book.ru/book/952946>

### 3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. URL: <http://vsegost.com/Catalog/>

2. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. URL: <http://vsegost.com/Catalog/>

3. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"

4. Электронно-библиотечная система "BOOK.ru"

5. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"

6. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"

7. Электронно-библиотечная система "РУКОНТ"

8. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: <https://interdoka.ru/kulinaria/1982/>

10. Библиотека стандартов ГОСТ URL: <http://www.gost.ru>

11. Научная электронная библиотека – <https://elibrary.ru/>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1	Консультирует гостей по составу и методам приготовления блюд, дает рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами.	Контрольные работы, зачеты, экзамен по модулю. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 2.2	Подбирает оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок. Контролирует сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции.	
ПК 2.3	Использует материально-техническое и информационное оснащение предприятия, бара и буфета. Оказывает помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания. Создает атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания. Презентует гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания. Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания. Презентовать гостям блюда и напитки при подаче.	

	<p>Обслуживает потребителей в торговом зале, за барной стойкой, буфетом безалкогольными и алкогольными напитками и прочей продукцией предприятия в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.</p> <p>Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия.</p>	
ПК 2.4	<p>Контролирует качество продукции общественного питания.</p> <p>Проверяет качество и соответствие оформления блюд и напитков.</p> <p>Проверяет качество и состояние столового белья в организации питания.</p> <p>Оформляет результаты контроля.</p>	

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**ПМ.03 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО (ОФИЦИАНТ, БАРМЕН)**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....</b>	<b>37</b>
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	37
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	37
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>38</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	38
2.2. Структура профессионального модуля.....	38
2.3. Содержание профессионального модуля .....	39
2.4. Курсовой проект (работа) .....	..
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>45</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	46
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>	<b>47</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.03 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО (ОФИЦИАНТ, БАРМЕН)

код и наименование модуля

### 1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Освоение профессии рабочего (Официант, бармен)».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Услуги предприятий питания».

### 1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 3.1	приветствовать гостей во всех гостевых зонах	стандарты в области продуктов питания и напитков	принятия, оформления и уточнения заказа гостей
	составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок	правила приёма, учёта и хранения продукции	рекомендации гостям по выбору блюд и напитков
	обеспечивать качественное обслуживание гостей, создавать благоприятную атмосферу в предприятиях питания и барах	стандарты и основные процедуры обслуживания гостей, работы ресторана и бара	приготовления и подачи алкогольных и безалкогольных напитков
	подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей	виды и назначения используемых столовых приборов и посуды, столового белья	использования систем управления взаимоотношениями с клиентами, специализированных программ организации питания
	заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания	правила и последовательность подготовки бара, торгового зала к обслуживанию гостей	оформление витрины и барной стойки
	использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания	виды барного оборудования и инвентаря	проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)
		правила сочетаемости напитков и блюд	информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах

		классификация алкогольных и безалкогольных напитков	размещение гостей за столом в зале организации питания
		техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками	подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала
			подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Лекции	36	-
Практические занятия	50	24
Курсовая работа	18	-
Консультации	2	-
Самостоятельная работа	36	-
Практика, в т.ч.:		108
учебная	72	72
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: ПМ.03.ЭК (экзамен по модулю)	6	-
<b>Всего</b>	<b>256</b>	<b>132</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:							
				Лекции	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Консультация	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
ПК 3.1	МДК 03.01. Освоение профессии рабочего (официант, бармен)	142	24	142	36	50	18	-	38		
ПК 3.1	Учебная практика	72	72							72	-
ПК 3.1	Производственная практика	36	36								36
	Промежуточная аттестация	6									
	<b>Всего:</b>	<b>256</b>	<b>132</b>	<b>142</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>38</b>	<b>72</b>	<b>36</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы		
<b>МДК.03.01 Организация и технология деятельности официанта, бармена</b>					
<b>1 семестр</b>					
<b>Тема 1. Введение в профессию. Организация труда.</b>	<b>Содержание</b>	<b>124</b>	<b>ПК 3.1</b>		
	Понятийный аппарат в отрасли общественного питания. Классификация предприятий общественного питания и особенности введения предпринимательской деятельности с учетом характеристик.	1			
	Историческая ретроспектива ресторанного бизнеса: возникновение отрасли, мировая и отечественная история появления и развития сферы общественного питания Современное состояние и перспективы ресторанной отрасли на мировом и отечественном уровнях.	1			
	Значимость профессии на современном этапе экономического развития. Профессиоведческая характеристика трудовой деятельности, специфические особенности труда, уровни квалификации. Требования профессии, медицинские противопоказания.	1			
	Современный рынок труда в отрасли. Кадровая политика на предприятиях общественного питания. Права и обязанности сторон-участников трудовых отношений на предприятии общественного питания.	1			
	<b>В том числе практических занятий</b>				
	1. Анализ тенденций отрасли общественного питания на региональном уровне, определение перспектив развития.	2			
	2. Задание на проверку остаточных знаний по нормативной документации отрасли.	2			
	3. Разработка должностных обязанностей официанта.	2			
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ рынка труда общественного питания.			2	
<b>Тема 2. Оборудование,</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 3.1</b>		
	Торгово-технологическое (холодильное, торговое, тепловое, механическое) и весоизмерительное оборудование бара. Посуда и	6			

<b>посуда и инвентарь бара</b>	инвентарь бара. Аксессуары бара. Международные единицы измерения жидкостей.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	4. Работа с технологическим (холодильное, тепловое, механическое) и весозмерительным оборудованием бара, буфета.	<b>6</b>	
	5. Работа с инвентарем и посудой бара, расстановка, оформление, полировка.	<b>4</b>	
	6. Работа с аксессуарами и декоративным оформлением бара.	<b>4</b>	
	7. Работа с римером, приготовление наледи из сахара и соли.	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферативных работ.	<b>8</b>	
<b>Тема 3. Характеристика напитков</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 3.1</b>
	Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Понятия, виды, назначения. Особенности подачи и сочетания с блюдами.	<b>6</b>	
	Характеристика крепкоалкогольных напитков: водка, джин, виски, мескаль, текила, кашаса, ром, коньяк, бренди, граппа, марк, ликеры, настойки, бальзамы. Особенности хранения, подачи, сочетания с продуктами и блюдами.		
	Среднеалкогольные напитки: вина натуральные, специальные, игристые, ароматизированные, пиво (классификация, терминология, приготовление). Характеристика, особенности воздействия на организм, хранения, подачи, рекомендации по употреблению и использованию в составе классических коктейлей.		
	Безалкогольные напитки и вспомогательные компоненты: виды, назначение, особенности применения, возможности использования, сочетания и рекомендации по приготовлению смешанных напитков. Смягчающие добавки: молоко, сливки, яйца, сиропы, сауэр-микс, их использование в составе коктейлей и смешанных напитков.		
	Добавки, изменяющие органолептические свойства смешанных напитков: ароматические горечи, острые соусы, пряности и приправы. Фрукты и овощи, используемые для оформления коктейлей.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	8. Принятие заказа, пояснение потребителю о винах и продукции бара.	<b>10</b>	
	9. Декантация вина.		

	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщений по теме с презентационным материалом.	2	
<b>2 семестр</b>			
<b>Тема 4. Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков</b>	<b>Содержание</b> История возникновения коктейлей. Классификация смешанных напитков и коктейлей. Характеристика смешанных напитков и коктейлей. Формула построения. Характеристика основных баз для коктейлей. Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов коктейлей. Характеристика наполнителей коктейлей. Характеристика сопутствующих компонентов для коктейлей. Методы и техника приготовления смешанных напитков. Оформление коктейлей. Техника приготовления алкогольных смешанных напитков. Техника приготовления длинных смешанных напитков. Техника приготовления средних смешанных напитков. Техника приготовления коротких смешанных напитков. Техника приготовления коктейлей аперитивов. Техника приготовления коктейлей-дайджестивов. Техника приготовления медовых смешанных напитков. Техника приготовления смешанных напитков для компаний.	14	<b>ПК 3.1</b>
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	10. Работа с шейкером методом «Шейк».	2	
	11. Разработка вариантов оформления коктейлей оформление коктейлей.	2	
	12. Изготовление коктейлей.	4	
	13. Изготовление смешанных напитков.	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Доклады по истории создания различных напитков и производства напитков	10	
<b>Тема 5. Психологические аспекты в общественном питании</b>	<b>Содержание</b> Психология в общественном питании и ее место в психологии труда, социальной и общественной психологии. Психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности. Психология работоспособности. Понятие способностей и их влияние на результаты работы. Мотивационная сфера личности в профессиональной деятельности.	6	<b>ПК 3.1</b>

	Характеристика потребителей по типам характера, темпераменту, ценностной ориентации и установкам, степени контактности. Приемы ведения беседы. Модели поведения для обеспечения взаимопонимания и взаимодействия с посетителями и внутри коллектива. Основы работы с конфликтами.	4	
	Профессиональная этика. Основные нормы и правила профессионального этикета. Создание собственного имиджа (речевой этикет, воспитание вкуса в одежде).	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	14. Создание собственного имиджа официанта и бармена (речевой этикет, воспитание вкуса в одежде).	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка инструкций и рекомендаций профессионального поведения для персонала.	16	
<p><b>Курсовая работа</b> Содержание: 1 Введение 2 Основная часть: (1 глава теоретическая, 2 глава аналитическая) 3 Заключение <b>Примерные темы курсовых работ:</b> 1 Роль командной работы на предприятиях общественного питания 2 Меню как инструмент продвижения предприятия питания 3 Управление конфликтами на предприятиях питания 4 Имидж бармена как инструмент продвижения предприятия питания 5 Формы и методы обслуживания на предприятиях питания Приморского края 6 Анализ рынка общественного питания в Приморском крае 7 Особенности рынка общественного питания в Приморском крае 8 Профессиональная этика и создание имиджа официанта для развития предприятия питания 9 Социально-психологический климат в коллективе на предприятиях общественного питания 10 Вино как инструмент развития предприятия питания</p>	18	ПК 4.1	
<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1) ознакомление с предприятием, историей, типом, корпоративными особенностями, режимом работы, ассортиментом предоставляемой продукции и услуг, формами обслуживания; 2) получение спецодежды/формы; 3) изучение нормативно-правовой и учредительной документации; 4) изучение правил безопасности и прохождение инструктажей;</p>	72	ПК 4.1	

<p>5) изучение структуры управления, особенностей работы основных категорий сотрудников, обязанностей и квалификационных требований к каждой категории;</p> <p>6) знакомство с квалификационной характеристикой профессий официант и бармен;</p> <p>7) знакомство с материально-технической базой предприятия (планировка, состав помещений, взаимосвязь групп помещений между собой, оборудование и инвентарь);</p> <p>8) организация рабочего места официанта/бармена, знакомство с оборудованием и инвентарем;</p> <p>9) подготовка зала/бара к обслуживанию (подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды к обслуживанию);</p> <p>10) выполнение функций помощника бармена и официанта (подготовка ингредиентов для приготовления напитков, поддержание чистоты и другие вспомогательные работы за барной стойкой и в торговом зале).</p> <p>11) оформление отчета.</p>		
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <p>1) ознакомление с предприятием, историей, типом, корпоративными особенностями, режимом работы, ассортиментом предоставляемой продукции и услуг, формами обслуживания;</p> <p>2) получение спецодежды/формы;</p> <p>3) изучение нормативно-правовой и учредительной документации;</p> <p>4) изучение правил безопасности и прохождение инструктажей;</p> <p>5) изучение структуры управления, особенностей работы основных категорий сотрудников, обязанностей и квалификационных требований к каждой категории;</p> <p>6) знакомство с материально-технической базой предприятия (планировка, состав помещений, взаимосвязь групп помещений между собой, оборудование и инвентарь);</p> <p>7) подготовка мебели, оборудования, инвентаря, аксессуаров, посуды, весоизмерительных приборов к обслуживанию, в том числе к выездному, в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>8) оформление витрины и барной стойки;</p> <p>9) приготовление и подача алкогольных, безалкогольных напитков и коктейлей;</p> <p>10) приготовление и подача чая и кофе;</p> <p>11) обслуживание гостей (самостоятельный прием заказа, отработка приёмов подачи блюд и напитков, соблюдение последовательности);</p> <p>12) консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков;</p> <p>13) эксплуатация контрольно-кассовой техники и POS терминалов;</p> <p>14) отработка техники расчета с гостем.</p> <p>15) составление документации, отчетов с помощью специализированных программ;</p> <p>16) оформление и защита отчета.</p>	<b>36</b>	<b>ПК 4.1</b>
<p><b>Промежуточная аттестация</b></p>	<b>6</b>	<b>ПК 4.1</b>

<b>Bcero</b>	<b>256</b>	
--------------	------------	--

## 2.4. Курсовой проект (работа)

Выполнение курсового проекта (работы) по модулю является обязательным.

Тематика курсовых проектов (работ):

1. Роль командной работы на предприятиях общественного питания.
  2. Меню как инструмент продвижения предприятия питания.
  3. Управление конфликтами на предприятиях питания.
  4. Имидж бармена как инструмент продвижения предприятия питания.
  5. Формы и методы обслуживания на предприятиях питания Приморского края.
  6. Анализ рынка общественного питания в Приморском крае.
  7. Особенности рынка общественного питания в Приморском крае.
  8. Профессиональная этика и создание имиджа официанта для развития предприятия питания.
  9. Франчайзинг как стратегия развития ресторанного бизнеса России.
  10. Реклама ресторана как средство привлечения гостей и получения прибыли.
3. Меню как инструмент продвижения услуг предприятий питания.
11. Диагностика меню как маркетинговый инструмент продаж.
  12. Интерьер предприятия питания как инструмент формирования клиентской базы.
  13. Технологии формирования сетевого рынка услуг общественного питания.
  14. Услуги консалтинга в системе общественного питания.
  15. Особенности формирования ценовой политики предприятия питания.
  16. Принципы формирования карты блюд в предприятиях общественного питания.
  17. Дополнительные услуги полносервисных ресторанов.
  18. Персонал и его роль в повышении качества обслуживания потребителей.
  19. Фирменный стиль предприятия питания и технологии его формирования.
  20. Применение систем автоматизации в ресторанном бизнесе.
  21. Особенности услуг питания предприятий формата fast-food.
  22. Особенности услуг питания предприятий формата free-flow.
  23. Принципы организации услуг питания «организованных» коллективов.
  24. Современные формы и методы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания.
  25. Банкетный продукт и особенности его формирования.
  26. Современные тенденции профессиональной сервировки стола в ресторанах.
  27. Принципы формирования винного ассортимента в ресторанах и барах.
  28. Организация работы с алкогольными напитками в ресторанах.
  29. Услуги кейтеринга в системе общественного питания.
  30. Принципы организации услуг food-court в крупных торговых центрах.

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ «Барное дело и искусство бариста», «Ресторанное искусство», оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

## 3.2. Учебно-методическое обеспечение

### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5. — URL: <https://book.ru/book/957444>

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

4. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562367>

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

### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2178877>

3. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"

4. Электронно-библиотечная система "BOOK.ru"

5. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"

6. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"

7. Электронно-библиотечная система "РУКОНТ"

8. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: <https://interdoka.ru/kulinaria/1982/>

10. Библиотека стандартов ГОСТ URL: <http://www.gost.ru>

11. Научная электронная библиотека – <https://elibrary.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливает зал и сервирует столы для обслуживания в организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</li> <li>2. Точно и правильно выполняет расчеты необходимого количества столовой посуды, приборов, барного стекла в соответствии с типом и классом организации общественного питания и их подготовка.</li> <li>3. Применяет современные методы и формы обслуживания.</li> <li>4. Осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техник подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов.</li> </ol>	<p>Контрольные работы, зачеты, экзамен по модулю.</p> <p>Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**ПМ.04 ИННОВАЦИИ И ТРАДИЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ В**  
**ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....</b>	<b>50</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы ...	50
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	50
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>51</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	51
2.2. Структура профессионального модуля .....	52
2.3. Содержание профессионального модуля .....	53
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>58</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	58
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	58
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>	<b>60</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.04 ИННОВАЦИИ И ТРАДИЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

код и наименование модуля

### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Инновации и традиции организации обслуживания в предприятиях питания» (по запросу работодателя).

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы по направленности «Услуги предприятий питания».

### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1	планировать последовательность описания стандартов обслуживания гостей	стандарты обслуживания и их влияние на качество обслуживания гостей	соблюдение определенного порядка обслуживания гостей для каждого периода работы ресторана/бара
	характеризовать параметры обслуживания гостей		применение стандартов обслуживания гостей: в зале гастрономического ресторана, в зале сетевого ресторана, в баре, в номере отеля, при проведении массового мероприятия
	визуально оценивать товарное качество и соответствие блюда требованиям внутренних стандартов предприятия к презентации блюд	важность установления определенного порядка обслуживания гостей для каждого периода работы ресторана/бара	подготовки помещений и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях
	правильно подавать холодные и горячие закуски, салаты, супы, основные горячие блюда, напитки кухни, хлеб и прочее в соответствии с рекомендуемыми стандартами обслуживания гостей за столом и на массовых мероприятиях	стили обслуживания гостей в предприятиях питания	цифровой грамотности (работа с программами, работа с кассой)
	соблюдать последовательность действий при подаче блюд и требования к сервировке в	особенности обслуживания группы гостей и отдельных категорий гостей	составления отчетности в специализированных программах учета о выполненных заказах и

соответствии с заказанными блюдами		реализованной продукции в баре
обеспечивать правильную температуру подачи различных холодных и горячих блюд	температура подачи различных холодных и горячих блюд	
соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности при подаче блюд	правила и техника подачи блюд	
	методы презентации блюд гостям	
	правила выбора столовой посуды и приборов в соответствии с типом подаваемых блюд	
	правила выбора столовой посуды и приборов в соответствии с типом подаваемых блюд	
	рекомендации по очередности подачи различных блюд на один и тот же стол	
	рекомендации по подаче блюд при обслуживании массовых мероприятий	
	требования к качеству обслуживания гостей при подаче блюд	
	правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при подаче блюд на стол	
	требования и рекомендации по обеспечению безопасности готовой продукции при подаче блюд гостям	
	требования техники безопасности при подаче блюд	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Лекции	36	-
Практические занятия	72	16
Самостоятельная работа	57	-

Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	-	-
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: ПМ.04.ЭК (экзамен по модулю)	6	-
<b>Всего</b>	<b>279</b>	<b>124</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Лекции	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1	МДК.04.01 Инновации и традиции технологии ресторанной продукции	83	16	83	18	36	-	29		
ПК 4.1	МДК.04.02 Стандарты обслуживания в предприятиях питания	82		82	18	36	-	28		
ПК 4.1	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	6								
	<b>Всего:</b>	<b>279</b>	<b>124</b>	<b>165</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>-</b>	<b>57</b>	<b>-</b>	<b>108</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК.04.01 Инновации и традиции технологии ресторанной продукции</b>			
<b>Тема 1. Технологические принципы производства ресторанной продукции и инновационные технологии</b>	<b>Содержание</b>	<b>83</b>	<b>ПК 4.1</b>
	Блюда ресторанной кухни – определение, отличительные особенности, система критериев и оценок. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции. Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества. Холодная и тепловая обработка: краткая характеристика способов. Обработка сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты). Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: структура, состав, содержание. Технологическая документация: технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы.	<b>6</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	1. Разработка технологической документации (технологическая карта, технологическая схема).	<b>8</b>	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Составление глоссария по основным кулинарным терминам и понятиям.	<b>8</b>		
<b>Тема 2. Технология приготовления холодных блюд и закусок</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 4.1</b>
	Холодных блюда и закуски в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов, их классификация. Посуда для приготовления и сервировки. Холодные блюда и закуски (название, особенности, технология, сервировка, потребление), входящие в реестр мировой кухни. Порядок расположения холодных блюд и закусок и их записи в меню ресторанов. Требования к качеству и оформлению холодных блюд и закусок.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
3. Демонстрационное производство холодных блюд и закусок. Особенности оформления к подаче.	<b>4</b>		

	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка технологической документации по теме.	<b>4</b>	
<b>Тема 3. Технология приготовления супов</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 4.1</b>
	Классификация, характеристика и отличительные особенности приготовления отдельных групп супов. Ассортимент супов ресторанной кухни. Технология бульонов, прозрачных, пюреобразных и заправочных супов. Виды и состав гарниров. Требования к сервировке, нормы презентации. Требования к качеству супов.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	4. Демонстрационное производство горячих и холодных супов. Особенности оформления к подаче.	<b>4</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка технологической документации по теме.	<b>4</b>	
<b>Тема 4. Технология приготовления соусов</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 4.1</b>
	Классификация соусов. Технология приготовления: классические соусы, «быстрые» соусы, соусы на основе овощных соков и пюре, соусы на основе фруктов и ягод, десертные и оригинальные соусы. Принципы подбора соусов к блюдам, правила подачи и потребления. Требования к качеству соусов, сроки хранения.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	5. Демонстрационное производство соусов. Особенности оформления к подаче.	<b>4</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка технологической документации по теме.	<b>4</b>	
<b>Тема 5. Технология приготовления вторых горячих блюд</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 4.1</b>
	Характеристика и классификация вторых горячих блюд. Порядок расположения и принципы комплектации в меню ресторанов. Вторые горячие блюда из овощей. Технология приготовления рыбных блюд. Технология приготовления мясных блюд. Блюда из рубленного мяса. Техника подбора гарниров и соусов к блюдам из мяса. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из яиц и творога. Требования к качеству и сроки хранения вторых горячих блюд.	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		

	6. Демонстрационное производство вторых горячих блюд. Особенности оформления к подаче.	<b>12</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка технологической документации по теме.	<b>5</b>	
<b>Тема 6. Технология приготовления сладких блюд и напитков</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 4.1</b>
	Классификация и общая характеристика. Технология холодных сладких блюд. Технология горячих сладких блюд. Элементы оформления десертов. Технология приготовления и способы подачи горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад. Холодные напитки собственного и промышленного производства отечественных и зарубежных производителей и их роль в меню ресторанов. Требования к качеству.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	7. Демонстрационная технология производства сладких блюд ресторанного ассортимента. Особенности оформления к подаче.	<b>4</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка технологической документации по теме.	<b>4</b>	
<b>МДК.02.02 Стандарты обслуживания в предприятиях питания</b>		<b>82</b>	
<b>Тема 1. Стандарты обслуживания: понятия и нормативно-правовая база</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 4.1</b>
	Стандарты обслуживания: сущность, классификация. Профессиональные стандарты и нормативно-правовая база в ресторанном бизнесе. Требование профессиональных стандартов к работникам предприятий общественного питания. Организация обучающих мероприятий для персонала и оценки квалификации.	<b>6</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	1. Работа с профессиональными стандартами в сфере общественного питания.	<b>4</b>	
	2. Разработка стандартов обслуживания для конкретной должности работника предприятия питания.	<b>4</b>	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Создание реестра нормативных документов.	<b>7</b>		
<b>Тема 2. Стандарты безопасных условий работы, соблюдение требований охраны</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 4.1</b>
	Нормативно-правовая база охраны труда в предприятиях общественного питания; основные виды рисков и опасностей; факторы, негативно влияющие на условия труда; понятие инструктажа по охране труда;	<b>4</b>	

<b>труда и техники безопасности</b>	требования к технике безопасности; правила оказания первой помощи; контроль соблюдения требований охраны труда.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	3. Анализ соблюдения стандартов безопасных условий работы.	<b>4</b>	
	4. Разработка инструкций и документов по охране труда.	<b>4</b>	
	5. Тренировка действий в чрезвычайных ситуациях.	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка плана эвакуации для предприятия питания.	<b>7</b>	
<b>Тема 3. Стандарты соблюдения требований к безопасности готовой продукции</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 4.1</b>
	Соблюдение требований к безопасности готовой продукции на предприятиях питания. Основные причины возникновения рисков в области безопасности готовой продукции. Принципы ХАССП. Понятие о микробах и эпидемиологии в области питания. Пищевые отравления и их предупреждение. Личная гигиена работников, правила мытья рук. Соблюдение требований санитарии и гигиены при хранении запасов и реализации готовой продукции.	<b>4</b>	
	<b>В том числен практических и лабораторных занятий</b>		
	6. Анализ соблюдения стандартов безопасности на предприятии.	<b>4</b>	
	7. Разработка документов по контролю безопасности.	<b>4</b>	
	8. Анализ рисков на предприятии питания.	<b>4</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка концепции программы по улучшению безопасности готовой продукции.	<b>7</b>	
<b>Тема 4. Стандарты взаимодействия с коллегами и руководством</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 4.1</b>
	Понятие о взаимопомощи; принципы и методы эффективного общения; правила межличностного общения; методы работы в команде; понятие лояльности к организации и руководству; правила поведения в нестандартных ситуациях; способы разрешения конфликтов.	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	9. Анализ взаимодействия в конкретном коллективе.	<b>2</b>	
	10. Разработка стандартов взаимодействия.	<b>2</b>	
	11. Тренировка навыков взаимодействия.	<b>2</b>	

	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка проекта программы по улучшению взаимодействия в коллективе	<b>7</b>	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> Ознакомление и изучение режима работы предприятия. Ознакомление со стандартами предприятия питания. Анализ основных поставщиков, конкурентов, клиентов. Анализ ассортимента блюд. Ознакомление с торговыми помещениями предприятия питания. Ознакомление с производственными помещениями предприятия питания. Правила подготовки торговых помещений к обслуживанию гостей: уборка и подготовка зала. Изучение ассортимента, назначения посуды, приборов и столового белья. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. Выполнение сервировки стола к обеду. Выполнение сервировки стола к ужину. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. Подача холодных и горячих закусок и блюд различными способами. Подача напитков различными способами. Оформление и защита отчета.		<b>108</b>	<b>ПК 4.1</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6</b>	<b>ПК 4.1</b>
<b>Всего</b>		<b>279</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ «Барное дело и искусство бариста», «Ресторанное искусство», оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

2. Технология функциональных продуктов питания : учебник для среднего профессионального образования / под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562552>

3. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: <https://book.ru/book/951556>

4. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2025. — 182 с. — ISBN 978-5-406-14149-6. — URL: <https://book.ru/book/956675>

5. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2025. — 496 с. : ил., табл. — (Учебные издания для бакалавров). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=720282>

6. Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2025. — 272 с. — ISBN 978-5-406-14222-6. — URL: <https://book.ru/book/957653>

7. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания : учебное пособие / В.А. Домарецкий. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 395 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-488-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2186558>

8. Напитки : [12+] / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2024. — 60 с. — (Библиотека кулинара). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=720334> (дата обращения: 14.05.2025). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-394-05498-3. — Текст : электронный.

9. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5. — URL: <https://book.ru/book/957444>

10. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : практическое пособие : [16+] / под ред. А. Т. Васюковой ; Ассоциация кулинаров России. — 9-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2024.

– 816 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=709869> (дата обращения: 14.05.2025). – ISBN 978-5-394-05548-5. – Текст : электронный.

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

12. Супы : [12+] / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2024. – 74 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=720318> (дата обращения: 14.05.2025). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05823-3. – Текст : электронный.

13. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. С. Ратушного. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 336 с. - ISBN 978-5-394-05225-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084679>

14. Холодные и горячие закуски : [12+] / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 106 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=720335>

### 3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. URL: <http://vsegost.com/Catalog/>

2. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. URL: <http://vsegost.com/Catalog/>

3. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"

4. Электронно-библиотечная система "BOOK.ru"

5. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"

6. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"

7. Электронно-библиотечная система "РУКОНТ"

8. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: <https://interdoka.ru/kulinaria/1982/>

10. Библиотека стандартов ГОСТ URL: <http://www.gost.ru>

11. Научная электронная библиотека – <https://elibrary.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1	<p>Обслуживает гостей в ресторане, кафе и других предприятиях питания в соответствии с установленными стандартами предприятия.</p> <p>Соблюдает требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания гостей.</p> <p>Производит ассортимент блюд и напитков с соблюдением требований к безопасности и в соответствии с установленными стандартами предприятия питания.</p>	<p>Контрольные работы, зачеты, экзамен по модулю.</p> <p>Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.16 Туризм и гостеприимство**

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**  
**(УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)**

<b>Индекс УП/ПП</b>	<b>ПМ (индекс, наименование)</b>	<b>Вид практики (учебная/ производственная)</b>	<b>Тип (этап) практики (при наличии)</b>	<b>Семестр</b>	<b>Объем в часах</b>
УП. 03.01	ПМ 03 Освоение профессии рабочего (Официант, бармен)	Учебная практика	ознакомительная	2	72
		<b>Всего УП</b>	X	X	72
ПП. 01.01	ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Производственная практика	технологическая	2	72
ПП. 02.01	ПМн.02 Предоставление услуг предприятия питания	Производственная практика	технологическая	3	108
ПП.03.01	ПМн.02 Освоение профессии рабочего (Официант, бармен)	Производственная практика	технологическая	2	36
ПП.04.01	ПМн.04 Инновации и традиции организации обслуживания в предприятиях питания	Производственная практика	технологическая	3	108
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	Производственная практика (преддипломная)	технологическая	3,4	108
		<b>Всего ПП</b>	X	X	432
		<b>Итого практики</b>	X	X	504

2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП.03 Учебная практика**  
**ПМ.03 Освоение профессии рабочего (Официант, бармен)**

**2025 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>56</b>
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики.....	646
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П.....	64
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>6658</b>
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики.....	58
2.2. Структура учебной практики .....	58
2.3. Содержание учебной практики.....	60
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ..</b>	<b>62</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики .....	62
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	6962
3.3. Общие требования к организации учебной практики.....	62
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики.....	63
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>63</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки Услуги предприятий питания в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

<u>УП.03.01 Учебная практика</u> <i>код и наименование УП</i>	<u>ПМ 03 Освоение профессии рабочего (Официант, бармен)</u> <i>код и наименование ПМ</i>	<u>МДК 03.01 Организация и технология деятельности официанта, бармена</u> <i>код и наименование МДК</i>
--	---	--

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ПК 3.1	Оказывать услуги потребителям в предприятиях питания различных типов

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по виду деятельности Освоение профессии рабочего (Официант, бармен).

## 1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Освоение профессии рабочего (Официант, бармен)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка столовой посуды и приборов;</li> <li>– расчёт необходимого количества столового белья;</li> <li>– расстановка мебели в торговом зале;</li> <li>– накрывание стола скатертью различными способами;</li> <li>– складывание салфеток;</li> <li>– сервировка стола к завтраку, для обеда, к ужину;</li> <li>– выполнение предварительной сервировки стола;</li> <li>– встреча посетителей;</li> <li>– обслуживание посетителей</li> </ul>

## 1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

УП	Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
УП. 03	ПК-3.1	Участие в обслуживании клиентов, развитие навыков	Тема 2.2. Технология обслуживания	36	-



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 03	72	концентрированно	2	Дифференцированный зачет
Всего УП	72	X	X	X

### 2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП.03.01 Учебная практика				
ПК 3.1	Раздел 1. Подготовительный этап	Проведение инструктажа на рабочем месте, соблюдение правил техники безопасности и организация рабочего пространства. Знакомство с квалификационной характеристикой профессии «Официант, бармен». Знакомство с материально-технической базой предприятия (планировка, состав помещений, взаимосвязь групп помещений между собой). Организация рабочего места официанта, знакомство с оборудованием и инвентарем.	Тема 1.1. Подготовка к выполнению обязанностей официанта, бармена	10
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ</b>				<b>10</b>
ПК 3.1	Раздел 2. Технологический этап	Производственные помещения предприятий общественного питания. Помещения для потребителей. Меню. Карта вин. Виды столовой посуды и приборов, столовое бельё. Накрытие стола скатертью. Подготовка зала к обслуживанию. Складывание салфеток. Общая характеристика процесса обслуживания за барной стойкой. Оборудование бара и буфета, их характеристика. Классификация напитков бара.	Тема 2.1. Подготовка зала к обслуживанию потребителей	18

		Подбор напитков и досервировка стола. Подача блюд. Расчет потребителя, уборка зала. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживания.	Тема 2.2. Технология обслуживания гостей в должности официанта	18
		Технология приготовления коктейлей и напитков. Технология приготовления закусок и десертов несложного изготовления. Обслуживание гостей.	Тема 2.3. Технология обслуживания гостей в должности бармена	18
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ</b>				<b>54</b>
ПК 3.1	Раздел 3. Заключительный этап	Анализ информации, полученной в ходе практики. Оформление отчета по практике. Подписание отчета руководителем практики от организации. Описываются производственные навыки приобретенные в период прохождения производственной практики. Анализируются выявленные недостатки в организации. Подготовка и защита отчета по практике.	Тема 3.1. Систематизация и оформление документов по практике	8
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ</b>				<b>8</b>

### 2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
<b>ПМ 03. Освоение должности официанта</b>		
<b>Раздел 1. Подготовительный этап</b>		
<b>Тема 1.1. Подготовка к выполнению обязанностей сотрудника службы обслуживания</b>	<b>Содержание</b>	10
	Проведение инструктажа на рабочем месте, соблюдение правил техники безопасности и организация рабочего пространства. Изучение функциональных обязанностей сотрудников службы обслуживания клиентов (официант, менеджер зала, администратор, бармен, повар).	
<b>Раздел 2. Технологический этап</b>		
<b>Тема 2.1. Использование информационных технологий в работе официанта и бармена</b>	<b>Содержание</b>	18
	Ознакомление с интерфейсом и порядком использования специализированного	

	<p>программного обеспечения для учета заказов и управления рабочими процессами.</p> <p>Использование технических средств, телекоммуникационных систем и профессиональных программ для приема заказов, ведения учета и обеспечения обслуживания.</p> <p>Оформление заказов с использованием телефонных звонков и автоматизированных систем (например, POS-системы), работа с модулями учета заказов, профилем клиента и управлением столами.</p>	
<b>Тема 2.2. Оказание услуг по приему и обслуживанию гостей</b>	<b>Содержание</b>	
	<p>Выполнение должностных обязанностей официанта: встреча гостей, оформление заказа, обслуживание за столом.</p> <p>Выполнение процедур приема гостей: правила встречи, приветствия и размещения клиентов.</p> <p>Обеспечение качественного обслуживания посетителей (гостей ресторанов, кафе, баров): правила взаимодействия и сервиса.</p>	18
<b>Тема 2.3. Подготовка к завершению обслуживания и оформление отчетной документации</b>	<b>Содержание</b>	
	<p>Ознакомление с правилами контроля за выполнением заказов и договорных обязательств с клиентами.</p> <p>Освоение правил оформления счетов для клиентов</p> <p>Работа с документацией, связанной с обслуживанием гостей: оформление заказов, контроль времени посещения и состояния залов.</p>	18
<b>Раздел 3. Заключительный этап</b>		
<b>Тема 3.1. Систематизация и оформление документов по производственной практике</b>	<b>Содержание</b>	
	<p>Анализ информации, полученной в ходе практики. Оформление отчета по практике. Подписание отчета руководителем практики от организации. Описываются производственные навыки приобретенные в период прохождения производственной практики. Анализируются выявленные недостатки в организации. Подготовка и защита отчета по практике.</p>	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		72

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Мастерская «Администрирование предприятия питания» и зоны по видам работ «Обслуживание клиентов и организация работы ресторана/кафе», оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

2. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567801>.

3. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г.М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2079694>.

4. Инновационные технологии производства напитков: методические указания / Кузьмина С.П., Мурашкина А.Б. – Кинель: ИБЦ Самарского ГАУ, 2021. – 19 с. – URL: <https://lib.rucont.ru/efd/779303>.

8. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5. — URL: <https://book.ru/book/957444>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"
2. Электронно-библиотечная система "BOOK.ru"
3. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"
4. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"
5. Электронно-библиотечная система "РУКОНТ"
6. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа:

<http://www.consultant.ru/>

#### 3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Учебная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится как непрерывно при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

### 3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП.03	ПК 3.1	<p>Подготавливает зал и сервирует столы для обслуживания в организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>Точно и правильно выполняет расчеты необходимого количества столовой посуды, приборов, барного стекла в соответствии с типом и классом организации общественного питания и их подготовка.</p> <p>Применяет современные методы и формы обслуживания.</p> <p>Осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техник подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов.</p>	<p>Отчет, содержащий графические, фото материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</p>

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП.01 Производственная практика ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства**

**ПП.02 Производственная практика ПМн.02 Предоставление услуг предприятия питания**

**ПП.03 Производственная практика ПМн.03 Освоение профессии рабочего (Официант, бармен)**

**ПП.04 Производственная практика ПМн. Инновации и традиции организации обслуживания в предприятиях питания**

**2025 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	66
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:.....	66
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики .....	67
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П.....	68
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ...	70
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики.....	70
2.2. Структура производственной практики.....	70
2.3. Содержание производственной практики .....	76
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	82
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики.....	82
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	82
3.3. Общие требования к организации производственной практики.....	83
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики .....	83
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	83

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки Услуги предприятий питания в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

<p><u>ПП. 01.01 Производственная практика</u> <i>код и наименование ПП</i></p>	<p><u>ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий питания</u> <i>код и наименование ПМ</i></p>	<p><u>МДК 01.01 Координация работы служб обслуживания клиентов в предприятиях питания</u> <u>МДК 01.02 Основы делопроизводства в сфере общественного питания</u> <u>МДК 01.03 Соблюдение норм этики делового общения с клиентами и партнерами</u> <u>МДК 01.04 Осуществление расчетов с клиентами за предоставленные услуги питания</u> <i>код и наименование МДК</i></p>
<p><u>ПП. 02.01 Производственная практика</u> <i>код и наименование ПП</i></p>	<p><u>ПМ.02 Предоставление услуг предприятий питания</u> <i>код и наименование ПМ</i></p>	<p><u>МДК 02.01 Организация питания на предприятии питания</u> <u>МДК 02.02 Организация обслуживания на предприятии питания</u> <u>МДК 02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания</u> <u>МДК 02.04 Программное обеспечение ресторанной деятельности</u> <u>МДК 02.05 Технология продаж услуг предприятий питания</u> <i>код и наименование МДК</i></p>
<p><u>ПП. 03.01 Производственная практика</u> <i>код и наименование ПП</i></p>	<p><u>ПМ.03 Освоение профессии рабочего (Официант, бармен)</u> <i>код и наименование ПМ</i></p>	<p><u>МДК 03.01 Организация и технология деятельности официанта, бармена</u> <i>код и наименование МДК</i></p>
<p><u>ПП. 04.01 Производственная практика</u> <i>код и наименование ПП</i></p>	<p><u>ПМ.04 Инновации и традиции организации</u></p>	<p><u>МДК 04.01 Инновации и традиции технологии ресторанной продукции</u></p>

	<u>обслуживания в предприятиях питания</u> <i>код и наименование ПМ</i>	<u>МДК 04.02 Стандарты обслуживания в предприятиях питания</u> <i>код и наименование МДК</i>
--	--	---

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

<b>Код ОК / ПК</b>	<b>Наименование ОК / ПК</b>
ПК 1.1	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.2	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.3	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.4	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги
ПК 2.1	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПК 2.4	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания
ПК 3.1	Оказывать услуги потребителям в предприятиях питания различных типов
ПК 4.1	Выполнять стандарты технологии и обслуживания в предприятиях питания

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства», «Предоставление услуг предприятия питания», «Инновации и традиции организации обслуживания в предприятиях питания», «Освоение профессии рабочего (Официант, бармен)».

## 1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт:

<b>Наименование вида деятельности</b>	<b>Практический опыт/ умения</b>
Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	<ul style="list-style-type: none"> <li>владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации);</li> <li>владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры;</li> <li>владеть культурой межличностного общения;</li> <li>обосновывать принимаемые управленческие решения, подкреплять их расчетами и результатами анализа деятельности предприятий туристской индустрии;</li> <li>взаимодействовать с поставщиками туристских услуг;</li> <li>осуществлять расчеты с гостями в наличной и безналичной форме;</li> </ul>

	применять туристские маркетплейсы и агрегаторы услуг для предоставления информации, бронирования и реализации туристского продукта
Предоставление услуг предприятий питания	информировать и выполнять запросы клиентов по меню, услугам и дополнительным предложениям в ресторане, кафе или другом предприятии питания; обеспечивать чистоту и порядок в зале обслуживания, рабочей зоне кухни и других помещений предприятия питания; соблюдать санитарно-эпидемиологические требования при приготовлении, подаче блюд и обслуживании гостей.
Освоение профессии рабочего (Официант, бармен)	обслуживания клиентов, приготовление напитков, работы с посудой и соблюдения стандартов сервиса
Инновации и традиции организации обслуживания в предприятиях питания	выполнять стандарты обслуживания клиентов и организовывать мероприятия, банкетные и праздничные события в предприятии питания

### 1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

Код ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики
ПП.01	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	Отработка навыков работы с профессиональными программами и их модулями. Осуществлять организацию и контроль работы персонала, проведение встреч, переговоров и презентаций меню и услуг для клиентов, партнеров и заинтересованных сторон. Отработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время обслуживания. Прием заказов и заявок на услуги (по телефону, через интернет, на месте) на русском и	Тема 2.1. Использование профессиональных программ для организации работы предприятия питания, учета заказов и управления меню. Тема 2.2. Ознакомление с ассортиментом блюд и напитков, правилами санитарии и гигиены, а также	36	

		<p>иностранном языках. Оформление принятых заказов, внесение изменений, составление и обработка документации. Выполнение калькуляции стоимости услуг для клиентов. Оформление счетов на оплату и подтверждение заказа. Выполнение калькуляции стоимости услуг для клиентов.</p>	<p>стандартам и безопасности при приготовлении и подаче пищи Тема 2.3. Обработка заказов клиентов, оформление чеков, счетов и договорных документов, а также внесение изменений в заказы. Тема 2.4. Расчет стоимости блюд и напитков, оформление счетов, подтверждение заказа и контроль оплаты.</p>		
ПП.02	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	<p>Ознакомление с системами хранения, маркировкой и требованиями к чистоте и порядку. Изучение правильного размещения, обработка перед использованием. Контроль за соблюдением гигиенических норм и правил безопасности труда. взаимодействие с отделами (службами) предприятия; координация и</p>	<p>Тема 2.1. Технологические особенности и обработки, хранения и использования посуды в сфере общественного питания Тема 2.2. Искусство сервировки стола Тема 2.3.</p>	72	

		контроль деятельности подразделений; стимулирование подчиненных и обеспечение их лояльности; взаимодействие с отделами по материальному обеспечению и персоналу; организация и контроль соблюдения требований охраны труда; проведение инструктажей подчиненных; координация деятельности служб предприятия.	Техники и способы подачи холодных и горячих закусок, блюд и напитков Тема 2.4. Исследование ключевых поставщиков, конкурирующих предприятий и целевой аудитории		
ПП.04	ПК 4.1	Знакомство с материально-технической базой предприятия, задействованной в процессе принятия заказов и расчета с гостями (оборудование, автоматизированные системы, ПО и т.п.). Прием заказов с использованием автоматизированных программ и цифровых технологий. Осуществление расчетов с гостями с помощью цифровых технологий.	Тема 2.1. Подготовка бара и обслуживание потребителей Тема 2.2. Контроль обслуживания гостей	108	
Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П - 216 ак.ч.					

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
ПП.01	72	концентрированно	2
ПП.02	108	концентрированно	2
ПП.03	36	концентрированно	2
ПП.04	108	концентрированно	2
Всего ПП	324	X	X

### 2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производствен ной практики	Объем часов
<b>ПП.01.01. ПМ 01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства</b>				x
ПК 1.1, ПК 1.2	Раздел 1. Ознакомительный этап	Инструктаж на рабочем месте, техника безопасности. Ознакомление с характеристикой деятельности: организационно-правовой формой, месторасположением, форматом, специализацией, формами продаж, структурными подразделениями, уставом. Ознакомление с нормативной документацией. Ознакомление с режимом работы предприятия и организацией охраны труда. Необходимо рассмотреть соблюдение сотрудниками предприятия правил внутреннего распорядка.	Тема 1.1 Характеристи ка деятельности предприятия	8
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ</b>				8
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	Раздел 2. Технологический этап	Отработка навыков работы с профессиональными программами и их модулями	Тема 2.1. Использовани е профессионал ьных программ для организации работы предприятия питания, учета заказов и управления меню.	12

		Отработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время обслуживания.	Тема 2.2. Ознакомление с ассортиментом блюд и напитков, правилами санитарии и гигиены, а также стандартами безопасности при приготовлении и подаче пищи	15
		Прием заказов и заявок на услуги (по телефону, через интернет, на месте) на русском и иностранном языках. Оформление принятых заказов, внесение изменений, составление и обработка документации.	Тема 2.3. Обработка заказов клиентов, оформление чеков, счетов и договорных документов, а также внесение изменений в заказы.	14
		Выполнение калькуляции стоимости услуг для клиентов. Оформление счетов на оплату и подтверждение заказа Выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей договоров с поставщиками и клиентами. Составление проектов договоров в соответствии с соглашениями. Отработка навыков заключения договоров	Тема 2.4. Расчет стоимости блюд и напитков, оформление счетов, подтверждение заказа и контроль оплаты.	15
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ				56

ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	Раздел 3. Заключительный этап	Анализ информации, полученной в ходе практики. Оформление отчета по практике. Подписание отчета руководителем практики от организации. Описываются производственные навыки приобретенные в период прохождения производственной практики. Анализируются выявленные недостатки в организации. Приводятся основные направления совершенствования деятельности предприятия питания. Подготовка и защита отчета по практике.	Тема 3.1. Систематизация и оформление документов по практике	8
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ</b>				8
<b>ПП.02.01. ПМ 02. Предоставление услуг предприятия питания</b>				x
ПК 2.1	Раздел 1. Ознакомительный этап	Инструктаж на рабочем месте, техника безопасности. Ознакомление с планировкой, расположением и назначением производственных и торговых зон Проверка соблюдения правил охраны труда, пожарной безопасности, наличие средств индивидуальной защиты Изучение правил хранения, маркировки и учета товаров или сырья Знакомство с используемым оборудованием, инструментами, торговым оборудованием.	Тема 1.1 Ознакомления с производственными и торговыми помещениями	18
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ</b>				18
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	Раздел 2. Технологический этап	Ознакомление с системами хранения, маркировкой и требованиями к чистоте и порядку Изучение правильного размещение, обработка перед использованием. Контроль за соблюдением гигиенических норм и правил безопасности труда.	Тема 2.1. Технологические особенности обработки, хранения и использования посуды в сфере общественного питания	18
		Ознакомление с современными стандартами и этикетом сервировки стола. Изучение различных видов сервировки для завтрака, обеда и ужина. Подготовка и оформление столов	Тема 2.2. Искусство сервировки стола	18

		<p>Расстановка посуды, приборов, салфеток и украшений в соответствии с типом мероприятия.</p> <p>Создание тематических композиций и декораций для столов.</p> <p>Подготовка столов для банкетов, фуршетов, деловых встреч и торжеств.</p> <p>Обеспечение соответствия оформления стилю мероприятия.</p>			
		<p>Ознакомление с различными техниками подачи холодных и горячих закусок, основных блюд и напитков.</p> <p>Выполнение подачи закусок и блюд различными способами (например, на подносах, в порционных тарелках, на специальных подставках)</p> <p>Освоение техник подачи горячих блюд с использованием крышек, подогревателей или специальных устройств.</p> <p>Проверка правильности подачи согласно стандартам предприятия.</p> <p>Корректировка техники подачи при необходимости.</p> <p>Подача напитков в бокалах, кувшинах, коктейльных стаканах, с использованием специальных приспособлений (например, трубочек, крышек).</p> <p>Освоение техник подачи горячих напитков (чай, кофе) с учетом сохранения температуры.</p>	Тема 2.3. Техники и способы подачи холодных и горячих закусок, блюд и напитков	18	
		<p>Сбор информации о ключевых поставщиках продукции или услуг.</p> <p>Создание экспертных листов для оценки уровня сервиса в заведении.</p> <p>Проведение анализа конкурентоспособности предприятия питания.</p> <p>Анализ ассортимента, ценовой политики и маркетинговых стратегий конкурирующих предприятий.</p> <p>Исследование сильных и слабых сторон конкурентов.</p> <p>Мониторинг рекламных кампаний и мероприятий конкурентов</p>	Тема 2.4. Исследование ключевых поставщиков, конкурирующих предприятий и целевой аудитории	18	
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ</b>					<b>72</b>
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	Раздел 3. Заключительный этап	<p>Анализ информации, полученной в ходе практики. Оформление отчета по практике. Подписание отчета руководителем практики от организации. Описываются производственные навыки приобретенные в период прохождения производственной практики.</p>	Тема 3.1. Систематизация и оформление документов по производственной практике	18	

		Анализируются выявленные недостатки в организации. Приводятся основные направления совершенствования деятельности предприятия питания. Подготовка и защита отчета по практике.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ				18
<b>ПП 03.01. ПМ 03. Освоение профессии рабочего (Официант, бармен)</b>				x
ПК 3.1	Раздел 1. Ознакомительный этап	Инструктаж на рабочем месте, техника безопасности. Знакомство предприятием.	Тема 1.1. Подготовка к выполнению работы официанта, бармена	10
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ				10
ПК 3.1	Раздел 2. Технологический этап	Знакомство с материально-технической базой предприятия, задействованной в процессе принятия заказов и расчета с гостями (оборудование, автоматизированные системы, ПО и т.п.).	Тема 2.1. Подготовка предприятия питания к обслуживанию и обслуживанию потребителей	10
		Прием заказов с использованием автоматизированных программ и цифровых технологий. Осуществление расчетов с гостями с помощью цифровых технологий.	Тема 2.2. Технология обслуживания гостей в должности официанта, бармена	10
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ				20
ПК 3.1	Раздел 3. Заключительный этап	Анализ информации, полученной в ходе практики. Оформление отчета по практике. Подписание отчета руководителем практики от организации. Описываются производственные навыки приобретенные в период прохождения производственной практики. Анализируются выявленные недостатки в организации. Приводятся основные направления совершенствования деятельности предприятия питания. Подготовка и защита отчета по практике.	Тема 3.1 Систематизация и оформление документов по производственной практике	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ				6
<b>ПП.04.01. ПМ 04. Инновации и традиции организации обслуживания в предприятиях питания</b>				x

ПК 4.1	Раздел 1. Ознакомительный этап	Инструктаж на рабочем месте, техника безопасности. Ознакомление с характеристикой деятельности: организационно-правовой формой, месторасположением, форматом, специализацией, формами продаж, структурными подразделениями, уставом. Ознакомление с нормативной документацией. Ознакомление с режимом работы предприятия и организацией охраны труда. Необходимо рассмотреть соблюдение сотрудниками предприятия правил внутреннего распорядка	Тема 1.1 Характеристика деятельности предприятия	16
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ				16
ПК 4.1	Раздел 2. Технологический этап	Составление перечня нормативных актов, определяющих качество предоставляемых услуг в сфере общественного питания. Структура стандартов обслуживания в индустрии питания: службы приема заказов, обслуживания в зале, стандарты основных операций: оформление заказов, встреча гостей, прием и выдача блюд и напитков, предоставление дополнительных услуг.	Тема 2.1. Стандарты обслуживания в индустрии питания	38
		Взаимодействие предприятий питания с организаторами мероприятий и корпоративных клиентов. Прием и обслуживание участников событийных мероприятий (банкетов, конференций, корпоративных праздников). Оценка соответствия услуги требованиям и ожиданиям гостей. Организация деловых и развлекательных мероприятий в ресторанах и кафе. Проектирование ассортимента развлекательных и дополнительных услуг для участников событийных мероприятий. Организация питания участников мероприятий в заведениях общественного питания.	Тема 2.2. Организация событийных мероприятий в ресторанах и кафе	38
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ				76

ПК 4.1	Раздел 3. Заключительный этап	Анализ информации, полученной в ходе практики. Оформление отчета по практике. Подписание отчета руководителем практики от организации. Описываются производственные навыки приобретенные в период прохождения производственной практики. Анализируются выявленные недостатки в организации. Приводятся основные направления совершенствования деятельности предприятия питания. Подготовка и защита отчета по практике.	Тема 3.1 Систематизация и оформление документов по производственной практике	16
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ				16

### 2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
<b>ПП 01.01. ПМ 01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства</b>		
<b>Раздел 1. Ознакомительный этап</b>		
<b>Тема 1.1. Характеристика деятельности предприятия</b>	<b>Содержание</b> Инструктаж на рабочем месте, техника безопасности. Ознакомление с характеристикой деятельности: организационно-правовой формой, месторасположением, форматом, специализацией, формами продаж, структурными подразделениями, уставом. Ознакомление с нормативной документацией. Ознакомление с режимом работы предприятия и организацией охраны труда. Необходимо рассмотреть соблюдение сотрудниками предприятия правил внутреннего распорядка.	8
<b>Раздел 2. Технологический этап</b>		
<b>Тема 2.1. Использование профессиональных программ для организации работы предприятия питания, учета заказов и управления меню.</b>	<b>Содержание</b> Использование профессиональных программ для приема заказов, бронирования столиков и ведения базы данных клиентов. Поддержание информационной системы о наличии свободных мест, статусе заказов и клиентах (посещающих, отменивших, ожидающих). Использование маркетплейсов и агрегаторов услуг для предоставления информации, бронирования и реализации услуг питания.	15
	<b>Содержание</b>	

<b>Тема 2.2. Ознакомление с ассортиментом блюд и напитков, правилами санитарии и гигиены, а также стандартами безопасности при приготовлении и подаче пищи</b>	Отработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время обслуживания. Ознакомление с ассортиментом блюд и напитков, правилами санитарии и гигиены, а также стандартами безопасности при приготовлении и подаче пищи Заполнение документации на прием заказа и бронирование услуг питания.	12
<b>Тема 2.3. Обработка заказов клиентов, оформление чеков, счетов и договорных документов, а также внесение изменений в заказы.</b>	<b>Содержание</b> Прием заказов и заявок на услуги (по телефону, через интернет, на месте) на русском и иностранном языках. Оформление принятых заказов, внесение изменений, составление и обработка документации. Отработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время обслуживания. Заполнение документации на прием заказа и бронирование услуг питания.	14
<b>Тема 2.4. Расчет стоимости блюд и напитков, оформление счетов, подтверждение заказа и контроль оплаты.</b>	Выполнение калькуляции стоимости услуг для клиентов. Оформление счетов на оплату и подтверждение заказа. Выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей договоров с поставщиками и клиентами. Составление проектов договоров в соответствии с соглашениями. Отработка навыков заключения договоров	15
<b>Раздел 3. Заключительный этап</b>		
<b>Тема 3.1. Систематизация и оформление документов по практике</b>	<b>Содержание</b> Анализ информации, полученной в ходе практики. Оформление отчета по практике. Подписание отчета руководителем практики от организации. Описываются производственные навыки приобретенные в период прохождения производственной практики. Анализируются выявленные недостатки в организации. Приводятся основные направления совершенствования деятельности предприятия питания. Подготовка и защита отчета по практике.	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		72
<b>ПП 02.01. ПМ 02. Предоставление услуг предприятия питания</b>		
<b>Раздел 1. Ознакомительный этап</b>		
<b>Тема 1.1. Ознакомления с производственными и торговыми помещениями</b>	<b>Содержание</b> Инструктаж на рабочем месте, техника безопасности. Ознакомление с планировкой, расположением и назначением производственных и торговых зон Проверка соблюдения правил охраны труда, пожарной безопасности, наличие средств индивидуальной защиты Изучение правил хранения, маркировки и учета товаров или сырья Знакомство с используемым оборудованием, инструментами, торговым оборудованием.	18

<b>Раздел 2. Технологический этап</b>		
<b>Тема 2.1. Технологические особенности обработки, хранения и использования посуды в сфере общественного питания</b>	<b>Содержание</b>	
	Ознакомление с системами хранения, маркировкой и требованиями к чистоте и порядку Изучение правильного размещения, обработка перед использованием. Контроль за соблюдением гигиенических норм и правил безопасности труда.	
<b>Тема 2.2. Искусство сервировки стола</b>	<b>Содержание</b>	
	Ознакомление с современными стандартами и этикетом сервировки стола. Изучение различных видов сервировки для завтрака, обеда и ужина. Подготовка и оформление столов Расстановка посуды, приборов, салфеток и украшений в соответствии с типом мероприятия. Создание тематических композиций и декораций для столов. Подготовка столов для банкетов, фуршетов, деловых встреч и торжеств. Обеспечение соответствия оформления стилю мероприятия.	18
<b>Тема 2.3. Техники и способы подачи холодных и горячих закусок, блюд и напитков</b>	<b>Содержание</b>	
	Ознакомление с различными техниками подачи холодных и горячих закусок, основных блюд и напитков. Выполнение подачи закусок и блюд различными способами (например, на подносах, в порционных тарелках, на специальных подставках) Освоение техник подачи горячих блюд с использованием крышек, подогревателей или специальных устройств. Проверка правильности подачи согласно стандартам предприятия. Корректировка техники подачи при необходимости. Подача напитков в бокалах, кувшинах, коктейльных стаканах, с использованием специальных приспособлений (например, трубочек, крышек). Освоение техник подачи горячих напитков (чай, кофе) с учетом сохранения температуры.	18
<b>Тема 2.4. Исследование ключевых поставщиков, конкурирующих предприятий</b>	<b>Содержание</b>	
	Сбор информации о ключевых поставщиках продукции или услуг. Создание экспертных листов для оценки уровня сервиса в заведении. Проведение анализа конкурентоспособности предприятия питания. Анализ ассортимента, ценовой политики и маркетинговых стратегий конкурирующих предприятий. Исследование сильных и слабых сторон конкурентов. Мониторинг рекламных кампаний и мероприятий конкурентов	18
<b>Раздел 3. Заключительный этап</b>		
	<b>Содержание</b>	

<b>Тема 3.1. Систематизация и оформление документов по производственной практике</b>	Анализ информации, полученной в ходе практики. Оформление отчета по практике. Подписание отчета руководителем практики от организации. Описываются производственные навыки приобретенные в период прохождения производственной практики. Анализируются выявленные недостатки в организации. Приводятся основные направления совершенствования деятельности предприятия питания. Подготовка и защита отчета по практике.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		108
<b>ПП.03.01. ПМ 03. Освоение профессии рабочего (Официант, бармен)</b>		
<b>Раздел 1. Ознакомительный этап</b>		
<b>Тема 1.1. Подготовка к выполнению работы официанта, бармена</b>	<b>Содержание</b>	
	Инструктаж на рабочем месте, техника безопасности. Материально-техническая база предприятия (планировка, состав помещений, взаимосвязь групп помещений между собой). Организация рабочего места официанта, бармена, знакомство с оборудованием и инвентарем.	10
<b>Раздел 2. Технологический этап</b>		
<b>Тема 2.1. Подготовка предприятия к обслуживанию потребителей</b>	<b>Содержание</b>	
	Подготовка предприятия к обслуживанию, в том числе к выездному: мебели, оборудования, инвентаря, аксессуаров, посуды, весоизмерительных приборов, в соответствии с инструкциями и регламентами.	10
<b>Тема 2.2. Технология обслуживания гостей в должности официанта, бармена</b>	<b>Содержание</b>	
	Прием заказов с использованием автоматизированных программ и цифровых технологий. Осуществление расчетов с гостями с помощью цифровых технологий.	10
<b>Раздел 3. Заключительный этап</b>		
<b>Тема 3.1 Систематизация и оформление документов по производственной практике</b>	<b>Содержание</b>	
	Анализ информации, полученной в ходе практики. Оформление отчета по практике. Подписание отчета руководителем практики от организации. Описываются производственные навыки приобретенные в период прохождения производственной практики. Анализируются выявленные недостатки в организации. Приводятся основные направления совершенствования деятельности предприятия питания. Подготовка и защита отчета по практике.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		36
<b>ПП.04.01. ПМ 04. Инновации и традиции организации обслуживания в предприятиях питания</b>		
<b>Раздел 1. Ознакомительный этап</b>		
	<b>Содержание</b>	

<b>Тема 1.1. Характеристика деятельности предприятия</b>	Инструктаж на рабочем месте, техника безопасности. Ознакомление с характеристикой деятельности: организационно-правовой формой, месторасположением, форматом, специализацией, формами продаж, структурными подразделениями, уставом. Ознакомление с нормативной документацией. Ознакомление с режимом работы предприятия и организацией охраны труда. Необходимо рассмотреть соблюдение сотрудниками предприятия правил внутреннего распорядка	16
<b>Раздел 2. Технологический этап</b>		
<b>Тема 2.1. Стандарты обслуживания в индустрии общественного питания</b>	<b>Содержание</b> Составление перечня нормативных актов и внутренних стандартов, определяющих качество предоставляемых услуг в ресторанах, кафе и других заведениях питания. Структура стандартов обслуживания: службы приема заказов, официанты, бармены, стандарты основных операций: прием заказов, встреча гостей, подача блюд и напитков, оформление документов и чеков, предоставление дополнительных услуг (например, консультации по меню)	38
<b>Тема 2.2. Организация мероприятий и событий в заведениях питания</b>	<b>Содержание</b> Взаимодействие с организаторами мероприятий (банкетов, корпоративных праздников, свадеб и т.п.). Прием и размещение участников мероприятий. Оценка соответствия услуг требованиям и ожиданиям клиентов. Организация деловых и развлекательных мероприятий в заведениях питания: проектирование меню, подбор ассортимента блюд и напитков для мероприятий. Организация питания участников мероприятий: подготовка специальных меню, сервировка столов, обслуживание во время событий.	38
<b>Раздел 3. Заключительный этап</b>		
<b>Тема 3.1 Систематизация и оформление документов по производственной практике</b>	<b>Содержание</b> Анализ информации, полученной в ходе практики. Оформление отчета по практике. Подписание отчета руководителем практики от организации. Описываются производственные навыки приобретенные в период прохождения производственной практики. Анализируются выявленные недостатки в организации. Приводятся основные направления совершенствования деятельности предприятия питания. Подготовка и защита отчета по практике.	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		108

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Николенко, П. Г. Индустрия предприятий питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2025. - 531 с. - (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17256-0. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/565991>.

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, 2025. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562022>.

3. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567801>.

4. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения

Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568230>.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

7. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"

8. Электронно-библиотечная система "BOOK.ru"

9. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"

10. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"

11. Электронно-библиотечная система "РУКОНТ"

12. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа:

<http://www.consultant.ru/>

### 3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Производственная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

### 3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП. 01.01 Производственная практика	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	<p>Осуществлять организацию и контроль работы персонала в сфере обслуживания клиентов ресторана, кафе или другого заведения питания.</p> <p>Взаимодействовать с поставщиками продуктов, поставщиками дополнительных услуг, кассами для приема оплаты.</p> <p>Владеть технологией делопроизводства: ведение документации, хранение и извлечение информации, оформление заказов и отчетности.</p> <p>Выполнять работу в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами, стандартами качества и внутренними регламентами.</p> <p>Использовать технику переговоров и устного общения, включая телефонные переговоры, для эффективного взаимодействия с клиентами и партнерами.</p> <p>Владеть культурой межличностного общения, соблюдать этикет обслуживания.</p> <p>Знать цены на меню, ассортимент блюд и напитков, а также дополнительные услуги заведения (например, доставка, банкетные услуги).</p>	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы) и задания по практике (отчет); зачет по практике

ПП. 02.01 Производственная практика	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	<p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программным обеспечением для приема платежей (POS-терминалы).</p> <p>Оформлять счета для оплаты заказов клиентов и предоставлять их по требованию.</p> <p>Принимать оплату как наличными, так и безналичным способом; оформлять возвраты при необходимости.</p> <p>Информировать гостей о доступных услугах и специальных предложениях заведения.</p> <p>Выполнять услуги по обслуживанию клиентов согласно стандартам предприятия: прием заказов, подача блюд и напитков, контроль качества сервиса.</p> <p>Планировать, организовывать и координировать работу служб питания (кафе-зал), взаимодействовать с другими подразделениями (кухней, баром).</p> <p>Знать правила хранения продуктов и инвентаря, а также санитарные требования к рабочему месту</p>	
ПП. 03.01 Производственная практика	ПК 3.1	<p>Подготавливать торговый зал и сервировать столы для обслуживания в организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>Выполнять расчеты необходимого количества столовой посуды, приборов, барного стекла в соответствии с типом и классом организации общественного питания.</p> <p>Применять современные методы и формы обслуживания.</p> <p>Осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техник подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов</p>	
ПП. 04.01 Производственная практика	ПК 4.1	Обеспечивать соблюдение стандартов обслуживания при организации мероприятий (банкетов, корпоративных праздников).	