

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация  
«Уральский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО  
На заседании методического совета  
«08» 08 2023 г.  
№ протокола «1»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АНПОО УРПК  
Миннихметов Р.Р.  
«08» 08 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.05 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ**

по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Уфа – 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

Организация-разработчик: АНПОО «Уральский политехнический колледж»

# ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство», квалификации специалист по туризму и гостеприимству.

Результатом освоения программы профессионального модуля является владение обучающимися вида профессиональной деятельности «Предоставление услуг предприятия питания», в том числе профессиональными (ПК) и общими компетенциями (ОК):

**Общие компетенции (ОК)**, включающие в себя способность:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

**Профессиональные компетенции (ПК)**, включающие в себя способность:

ПК 5.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания

ПК 5.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания

ПК 5.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания

ПК 5.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

**Личностных результатов освоения программы воспитания (ЛР):**

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере туризма и гостеприимства

ЛР 14 Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности

ЛР 15 Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде

ЛР 16 Выполняющий трудовые функции в сфере туризма и гостеприимства

ЛР 17 Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков

ЛР 18 Соблюдающий этические нормы общения.

## 1.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

**иметь практический опыт:**

- оценки материальных ресурсов предприятия питания; оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания; планирования текущей деятельности предприятия питания формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; координации и контроля деятельности предприятия питания; планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале; проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы; распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы;

**уметь:**

- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания;
- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы;
- контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте;
- гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания;
- предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания;
- провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания;
- оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания;
- создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания;
- подавать гостям меню организации питания;
- расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания;
- подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию;
- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания;

**знать:**

- законодательство российской федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;
- основы трудового законодательства Российской Федерации;
- основы организации деятельности предприятий питания;
- основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;
- теории мотивации персонала и его психологические особенности;
- теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;
- технологии производства на предприятиях питания;
- требования охраны труда на рабочем месте;
- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы;
- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;
- стандарты приема входящих звонков;
- стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры;
- этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах;
- приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания;
- правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания;

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля   | Всего часов<br>(макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |  | Практика       |   |
|-----------------------------------|--|--|---|--|--|----------------|---|
|                                   |  |  | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов<br>(если предусмотрена рассредоточенная практика) |
|                                   |  |  | Всего, часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов |  |                |   |
| 1                                 | 2  | 3  | 4   | 5  | 6  | 7              | 8   |
| ПК 5.1-5.4                        | МДК.05.01. Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания | 58   | 20  | 10   | 28   |                |   |
| ПК 5.1-5.4                        | МДК.05.02. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания       | 58   | 18  | 18   | 22   |                |   |
| ПК 5.1-5.4                        | МДК.05.03 Предоставление услуг предприятия питания   | 68   | 10  | 30   | 28   |                |   |
|                                   | Учебная практика   | –  |   |  |  | –              |   |
|                                   | Производственная практика  | 144  |   |  |  |                | 144   |
|                                   | <b>Всего:</b>  | <b>328</b>   | <b>48</b>   | <b>58</b>  | <b>78</b>                                  |                | <b>144</b>  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля требует наличия кабинета «Туризм и гостеприимство».

Оборудование учебного кабинета: рабочие места студентов и преподавателя

Выполнение обучающимися практических работ, включая как обязательный компонент практические задания: использование персональных компьютеров;

Технические средства обучения: персональный компьютер, телевизор, видеомаягнитофон, DVD-плеер.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Нормативные документы

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»

2. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

3. "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»: Федеральный закон РФ от 24.11.1996 N 132-ФЗ (пос.редакции.)// СЗ РФ. 1996, № 49.

Основная литература

1. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания : учебник / А.М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 229 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.12737/7170>. - ISBN 978-5-369-01516-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2051246> – Режим доступа: по подписке.

2. Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2023. - 134 с. - ISBN 978-5-7782-3992-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870476> – Режим доступа: по подписке.

3. Фридман, А.М. Экономика предприятия питания. Практикум : учебно-практическое пособие для студентов / А.М. Фридман, Н.Д. Эриашвили. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2023. - 163 с. - ISBN 978-5-238-02678-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1027367> – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1. Губаненко, Г. А. Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, М. В. Крылова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2023. - 192 с. - ISBN 978-5-7638-4304-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1819277> – Режим доступа: по подписке.

2. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. - 5-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2023. - 872 с. - ISBN 978-5-98879-218-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1880905> – Режим доступа: по подписке.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. СПС «Консультант-плюс» [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

2. СПС «Гарант» [www.garant.ru](http://www.garant.ru)
3. Свод законов Российской империи [www.academic.ru](http://www.academic.ru)
4. Электронные Интернет - библиотеки (готовая html - программа) [www.reee](http://www.reee)

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ.05 Предоставление услуг предприятия питания относится к виду предоставления экскурсионных услуг в рамках профессионального цикла. Программа к данному профессиональному модулю является частью основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.16 Туризм и гостеприимство предназначена для реализации ФГОС СПО. ПМ.05 имеет логическую завершенность по отношению к заданным ФГОС результатам образования и предназначен для формирования общих и профессиональных компетенций. Важнейшей задачей изучения данного профессионального модуля является формирование практического опыта, знаний и умений работы в сфере Туризма и гостеприимства в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов. Раскрытие содержания программы модуля и его изучения предусматривает три этапа:

- Первый этап - аудиторная работа студентов под руководством преподавателя на лекционных занятиях и практических занятиях.

При освоении программы ПМ.05. опора и междисциплинарная связь идет на следующие общепрофессиональные дисциплины - «Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания», «Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания», «Предоставление услуг предприятия питания».

- Второй этап - учебная практика студента в ходе, которой прослеживается связь теоретических знаний и практических умений.

- Третий этап - самостоятельная работа студентов.

Самостоятельная внеаудиторная работа обеспечивает подготовку студента к текущим аудиторным занятиям и практическим занятиям дисциплины. Результаты этой подготовки проявляются в активности студента на занятиях и в качестве выполненных практических работ, тестовых заданий, сделанных докладов и других форм текущего контроля.

Самостоятельная работа включает следующие виды работ:

1. выполнение домашнего задания к занятию;
2. выполнение домашней контрольной работы (решение задач, выполнение упражнений);
3. изучение материала, вынесенного на самостоятельную проработку (отдельные темы);
4. практикум по учебной дисциплине с использованием информационно-правовых систем;
5. подготовка к практическим занятиям;
6. подготовка к зачету.

При работе над выполнением индивидуальных заданий обучающимся оказываются консультации.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация ППСЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: высшее профессиональное образование и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ.05 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Контроль и оценка результатов освоения модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, устного опроса, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

| Результаты (освоенные общие компетенции)   | Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)   |
|--|--|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавание и понимание сущности и социальной значимости профессии юриста в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– проявление устойчивого интереса к профессии юриста в сфере профессиональной деятельности</li> </ul>   |
| ОК 2. Понимать и анализировать вопросы ценностно-мотивационной сферы   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание вопросов ценностно-мотивационной сферы;</li> <li>– адекватность анализа вопросов ценностно-мотивационной сферы</li> </ul>   |
| ОК 3. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность планировании и организации профессиональной деятельности;</li> <li>- адекватность выбора типовых методов и способов выполнения профессиональных задач;</li> <li>- оценка эффективности и качества выбранных типовых методов и способов выполнения профессиональных задач</li> </ul> |
| ОК 4. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, в том числе ситуациях риска, и нести за них ответственность                                   | – актуальность и оптимальность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях, в том числе ситуациях риска, и нести за них ответственность   |
| ОК 5. Проявлять психологическую устойчивость в сложных и экстремальных ситуациях, предупреждать и разрешать конфликты в процессе профессиональной деятельности | – проявление психологической устойчивости в сложных и экстремальных ситуациях, способность эффективного предупреждения и разрешения конфликтов в процессе профессиональной деятельности  |
| ОК 6. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития  | – оптимальность поиска необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, информации  |
| ОК 7. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности   | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности   |



|  |  |
|--|--|
| <p>ОК 8. Правильно строить отношения с коллегами, с различными категориями граждан, в том числе с представителями различных национальностей и конфессий</p>  | <p>- толерантность поведения в рабочем коллективе;<br/>- использование в профессиональной деятельности приемов и способов взаимодействия с коллегами, с различными категориями граждан, в том числе с представителями различных национальностей и конфессий с учетом существующих в обществе норм морали и этики</p> |
| <p>ОК 9. Устанавливать психологический контакт с окружающими</p>   | <p>– установление оптимального психологического контакта с окружающими</p>   |
| <p>ОК 10. Адаптироваться к меняющимся условиям профессиональной деятельности</p>   | <p>– эффективность адаптации к меняющимся условиям профессиональной деятельности</p>   |
| <p>ОК 11. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>   | <p>– оптимальность выполнения задач профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>  |
| <p>ОК 12. Выполнять профессиональные задачи в соответствии с нормами морали, профессиональной этики и служебного этикета</p>   | <p>– эффективность выполнения профессиональных задач в соответствии с нормами морали, профессиональной этики и служебного этикета</p>  |
| <p>ОК 13. Проявлять нетерпимость к коррупционному поведению, уважительно относиться к праву и закону</p>   | <p>– проявление нетерпимости к коррупционному поведению, уважительно относиться к праву и закону</p>   |
| <p>ОК 14. Организовывать свою жизнь в соответствии с социально значимыми представлениями о здоровом образе жизни, поддерживать должный уровень физической подготовленности, необходимый для социальной и профессиональной деятельности</p> | <p>– оптимальность организации жизни в соответствии с социально значимыми представлениями о здоровом образе жизни, поддерживать должный уровень физической подготовленности, необходимый для социальной и профессиональной деятельности</p>  |

| <b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>   | <b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>   | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>  |
|---|---|---|
| ПК 5.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания | гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания;<br>- предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания;<br>- провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания  | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ.<br>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| ПК 5.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания                 | оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания;<br>- создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания;<br>- подавать гостям меню организации питания   | Устный опрос, зачет<br>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ   |
| ПК 5.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания       | расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания;<br>- подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию;<br>- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания | Устный опрос, зачет<br>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ   |
| ПК 5.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания                      | оценки материальных ресурсов предприятия питания; оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания; планирования текущей деятельности предприятия питания формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания   | Устный опрос, зачет<br>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ   |