

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики**

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор АО «Спортивно-оздоровительный комплекс «Спорт»  
Галимина Л.М.

14.06.2022 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «ЧТИиК»  
Минобразования Чувашии  
Р.А. Шуканов  
приказ от 14.06.2022 г. № 318



**ПРОГРАММА  
профессионального модуля**

ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности  
сотрудников службы питания  
(индекс и наименование дисциплин)

для специальности  
43.02.14 Гостиничное дело  
(код и наименование специальности)

Разработано в соответствии с требованиями  
ФГОС СПО по специальности  
43.02.14 Гостиничное дело  
код наименование специальности

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**

на заседании ЦК

Протокол от 14.06.2022 г. № 11

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ /Семенова А.А./

Разработчики:

Дружкова А.И., преподаватель спецдисциплин

Петрова И.Ю., преподаватель

\_\_\_\_\_

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза \_\_\_\_\_

Семенова А.А., методист

Внешняя экспертиза \_\_\_\_\_

Тюрина М.Н., заместитель директора по  
инновационной и производственной работе  
ГАПОУ ЧР "ЧТСТГХ"

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

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

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

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания», и соответствующие ему общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК), личностные результаты (ЛР):

**1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
<i>ОК 1.</i>	<i>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</i>
<i>ОК 2.</i>	<i>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</i>
<i>ОК 3.</i>	<i>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</i>
<i>ОК 4.</i>	<i>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</i>
<i>ОК 5.</i>	<i>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</i>
<i>ОК 6.</i>	<i>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</i>
<i>ОК 7.</i>	<i>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</i>
<i>ОК 8.</i>	<i>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</i>
<i>ОК 9.</i>	<i>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</i>
<i>ОК 10.</i>	<i>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</i>
<i>ОК 11.</i>	<i>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</i>
<i>ЛР 4.</i>	<i>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда,</i>

	<i>осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личности и профессионального конструктивного «цифрового следа».</i>
<i>ЛР 7.</i>	<i>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</i>
<i>ЛР 8.</i>	<i>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.</i>
<i>ЛР 9.</i>	<i>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</i>
<i>ЛР 10.</i>	<i>Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</i>
<i>ЛР 11.</i>	<i>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</i>

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<i>ВД 2.</i>	<i>Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания</i>
<i>ПК 2.1.</i>	<i>Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.</i>
<i>ПК 2.2.</i>	<i>Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.</i>
<i>ПК 2.3.</i>	<i>Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.</i>

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>- разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими</li> </ul>
--------------------------------	---

	<p>планами и стандартами гостиницы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;</li> <li>- контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;</li> <li>- оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>- анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;</li> <li>- контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания;</li> <li>- <i>использовать вычислительную и иную вспомогательную технику, средства связи и коммуникаций;</i></li> <li>- <i>создавать и вести информационную базу данных;</i></li> <li>- <i>изготавливать документы, формировать, архивировать, направлять документы и информацию;</i></li> <li>- <i>обобщать полученную информацию, цены на товары, работы, услуги, статистически ее обрабатывать и формулировать аналитические выводы</i></li> <li>- определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;</li> <li>- организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;</li> <li>- контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- задачи, функции и особенности работы службы питания;</li> <li>- технологии организации процесса питания;</li> </ul>

- требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;
- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;
- критерии и показатели качества обслуживания;
- *требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере закупок;*
- *основы гражданского, бюджетного, земельного, трудового и административного законодательства в части применения к закупкам;*
- *особенности ценообразования на рынке (по направлениям);*
- *основы информатики в части применения к закупкам;*
- *этику делового общения и правила ведения переговоров;*
- *дисциплину труда и внутренний трудовой распорядок;*
- *требования охраны труда.*
- законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;
- особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания;
- требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;
- профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
- этапы процесса обслуживания;
- технологию организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;
- регламенты службы питания;
- методы оценки качества предоставленных услуг;
- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.

## Конкретизированные требования по профессиональному модулю

### Спецификация профессиональных компетенций

ПМ 02. «Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания»

Спецификация 1.1.

Основные виды деятельности	Код и формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	<p><b>ПК 2.1.</b> Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> планирования деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;</p> <p><b>Умения:</b> осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;</p> <p><b>Знания:</b> задачи, функции и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке;</p>
	<p><b>ПК 2.2.</b> Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами</p>	<p><b>Практический опыт:</b> разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном</p>



	гостиницы	<p>языке;</p> <p><b>Умения:</b> анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;</p> <p><b>Знания:</b> технологии организации процесса питания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания; этапов процесса обслуживания; технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания;</p>
	<p>ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</p>	<p><b>Практический опыт:</b> контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;</p> <p><b>Умения:</b> контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания (соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания);</p> <p><b>Знания:</b> критерии и показатели качества обслуживания; методы оценки качества предоставленных услуг; критерии и показатели качества обслуживания;</p>

Спецификация общих компетенций

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> <p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Знания</b> номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p> <p><b>Умения:</b> определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>
ОК 04	Работать в коллективе и	<b>Знания:</b> психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности

	команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов. <b>Умения:</b> излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности <b>Умения:</b> описывать значимость своей специальности Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения. <b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и	<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.

	укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. <b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности <b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования <b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 556 часа

в том числе в форме практической подготовки 158 часов

Из них на освоение МДК 236 часа

в том числе самостоятельная работа 52 часов

практики, в том числе учебная 72 часа

производственная 180 часа

Промежуточная аттестация 16 часов.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций, личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								
				всего	в том числе							
					Лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовой проект (работа)	консультации	экзамен	Учебная, практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания</b>												
ПК 2.1. ОК 01-11 ЛР 4, 7-11	Раздел 1. Планирование потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	68	12	56	22	34						
ПК 2.2. ОК 01-11 ЛР 4, 7-11	Раздел 2. Организация деятельности работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	116	22	94	42	52						
ПК 2.3. ОК 01-11 ЛР 4, 7-11	Раздел 3. Контроль текущей деятельности работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	20	4	16	14	2						
<b>Итого по МДК.02.01</b>		<b>204</b>	<b>38</b>	<b>166</b>	<b>78</b>	<b>88</b>						
<b>МДК.02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания</b>												
ПК 2.1. - 2.3 ОК 01-11 ЛР 4, 7-11	Раздел 1. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	94	14	80	-	70			4	6		-
<b>Комплексный экзамен по МДК 02.01. и МДК 02.02.</b>		10		10					4	6		
<b>Итого по МДК.02.02.</b>		<b>94</b>	<b>14</b>	<b>70</b>	<b>-</b>	<b>70</b>			<b>4</b>	<b>6</b>		
ПК 2.1. – 2.3. ОК 01.- 10. ЛР 4, 7-11	Учебная практика (УП 02.)	72									72	
ПК 2.1. – 2.3. ОК 01.- 10. ЛР 4, 7-11	Производственная практика (ПП. 02)	180										180
Промежуточная аттестация:												
1) зачёт по УП 02.		2										
2) дифференцированный зачёт по ПП 02.		2										
3) экзамен по ПМ 02.		6								6		

ВСЕГО	556	52	236	78	158			4	12	72	180
-------	-----	----	-----	----	-----	--	--	---	----	----	-----

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.02)

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<i>3 курс, 5 семестр</i>			
<b>МДК.02.01</b> <b>Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания</b>			
<b>Раздел 1.</b> <b>Планирование потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале</b>			
<b>Тема 1.1.</b> <b>Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса</b>	<b>Содержание:</b>		
	1. <b>Цели и задачи обслуживания</b> Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Классификация организации обслуживания потребителей. Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей: процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность и качество услуг.	2	2
	2. <b>Организация обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии</b> Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012. Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей: процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность и качество услуг. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия.	2	2
	3. <b>Службы питания в гостиничном комплексе.</b> <b>Задачи, функции и особенности работы служб питания.</b> Место службы питания в структуре гостиницы. <b>Планирование, организация и взаимосвязь службы питания с другими службами в гостиничном комплексе.</b> Соотношение услуги размещения и услуги питания.	2	2
	4. <b>Практическое занятие. Организация питания в гостинице.</b> Анализ структуры ресторана при гостинице. <b>Технология организации процесса питания</b> в гостинице. Требования предъявляемые к предприятиям питания при гостинице.	2	3
	5. <b>Практическое занятие. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице.</b> Анализ различных форм и методов предоставления услуг питания в гостинице. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Особенности обслуживания организации разных типов и классов службы питания. Требования к услугам службы питания. Порядок оказания услуг, классификация услуг. Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания.	2	3

	6.	<b>Практическое занятие. Обслуживание в барной зоне.</b> Анализ обслуживания в барной зоне. Классификация баров, назначение, требования предъявляемые к видам бара.	2	3
	7.	<b>Практическое занятие. Виды, типы и классы организаций общественного питания.</b> Ознакомление с основными типами предприятий общественного питания. Определение вида, типа и класса организаций общественного питания заполнение таблицы.	2	3
	8.	<b>Практическое занятие. Обслуживание в баре.</b> Оснащение, инвентарь, оборудование, подготовка рабочего места.	2	3
	9.	<b>Ознакомление с обслуживающим персоналом и производственным персоналом.</b> <b>Требования предъявляемые к персоналу, должностные инструкции.</b> Требования к персоналу и методика определения численности персонала организации службы питания гостиничного комплекса.	2	2
	10.	<b>Практическое занятие. Подготовка персонала баров и ресторана к обслуживанию.</b> Проведение инструктажа обслуживающего персонала службы питания гостиничного комплекса. Службное взаимодействие. <b>Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.</b>	2	3
	11.	<b>Практическое занятие. Деловое общение. Этика и этикет.</b> Решение ситуационных задач. Правила и стандарты общения персонала с клиентами, протокола и этикета при взаимодействии с гостями. Правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию.	2	3
	12.	<b>Практическое занятие. Расчет и нормирование труда персонала.</b> <b>Оценка потребности службы питания в персонале.</b> Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.	2	3
	13.	<b>Практическое занятие. Планирование потребности службы питания в персонале.</b> Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.	2	3
	14.	<b>Практическое занятие. Деловой этике.</b> Встреча гостя, общение, прием заказа, обслуживание.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата и/или подготовка презентации по теме: «Классификация баров» «Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания в гостинице» «Ассортимент столовой посуды», «Совершенствование обслуживания в службах питания», «Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания».		<b>6</b>	3
<b>Тема 1.2.</b> <b>Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.</b>	<b>Содержание:</b>			
	15.	<b>Производственная инфраструктура.</b> Понятие, сущность, назначение.	2	2
	16.	<b>Виды помещений предприятий общественного питания.</b> Помещения для потребителей, производственные помещения, помещения для приёма и хранения продуктов, вспомогательные помещения, административно-бытовые помещения, техническая группа помещений характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию	2	2



		торговых помещений. Интерьер помещений организации питания. Торговые помещения организации питания. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания. Сервизная, моечная столовой и кухонной посуды, сервиз – бар (буфет), раздаточная, помещение для нарезки хлеба их назначение, оснащение.		
	17.	<b>Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах.</b> Оборудование обеденного и банкетного залов. Задачи, значение и основные направления развития материально – технической базы предприятий общественного питания. Столы, кресла, стулья, столы для официантов, серванты. Характеристика, требования. Назначение. Сервировочные тележки и столы. Современные требования к мебели, нормы оснащения. Виды столовой посуды, приборов, столового белья: фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая, деревянная, пластмассовая и керамическая посуда назначение, характеристика, применение.	2	2
	18.	<b>Практическое занятие. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.</b> Подбор вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания. Ознакомление с организацией хранения и учёта столовой посуды, приборов, белья.	2	3
	19.	<b>Практическое занятие. Материальные ресурсы службы питания.</b> Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания. Подбор вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания. Ознакомление с организацией хранения и учёта столовой посуды, приборов, белья.	2	3
	20.	<b>Практическое занятие. Материальные ресурсы службы питания.</b> <b>Оценка и планирование потребности службы питания в материальных ресурсах.</b> Расчёт необходимого количества посуды, белья. Решение производственных задач. Правила проведения расчетов в программе EXCEL.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата и/или подготовка презентации по теме: «Техническое оснащение служб питания гостиниц»	4	3
Объем образовательной программы			50	
Самостоятельная работа			10	
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			40	
в том числе: лекции, уроки			14	
практические занятия			26	
<b>3 курс, 6 семестр</b>				
<b>МДК.02.01</b> <b>Организация и контроль</b> <b>текущей деятельности</b> <b>работников службы питания</b>				
<b>Тема 1.3.</b> <b>Информационное обеспечение</b> <b>услуг службы питания</b> <b>гостиницы</b>	<b>Содержание:</b>			
	1.	<b>Средства информации.</b> <b>Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания.</b> Назначение и правила составления меню. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана.	2	2

	2.	<b>Практическое занятие. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.</b> Разработка различных видов меню, в том числе план-меню структурного подразделения. Прогнозирование восприятия рынком меню, подбор разнообразных блюд с учетом единой композиции, оптимального соотношения разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана. Обеспечение соответствия ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничение числа конкурирующих позиций в меню. Оценка конкурентоспособности набора блюд в меню с учетом типа организации питания.	2	3
	3.	<b>Практическое занятие. Составление и оформление карты вин, карты коктейлей</b> Составление карты коктейлей и карты вин с учетом вида мероприятия.	2	3
	4.	<b>Технологические документы на продукцию общественного питания.</b> Понятие, сущность, назначение.	2	2
	5.	<b>Практическое занятие. Нормативные и технические документы службы питания.</b> Составление нормативных и технических документов службы питания. <b>Использование информационных технологий для введения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания.</b>	2	3
	6.	<b>Организация выполнения заказа.</b> Методы расчета ресурсов для выполнения заказа. Методика расчета потребности и распределения сырья и продуктов, выхода продукции, потребности посуды, приборов, оборудования для выполнения заказа.	2	2
	7.	<b>Распределение ресурсов для выполнения заказа.</b> Распределение ресурсов для выполнения заказа. Эффективное использование ресурсов. Контроль качества выполнения заказа. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.	2	2
	8.	<b>Практическое занятие. Деятельность служб питания при гостинице.</b> Анализ возможностей. <b>Анализ результата деятельности службы питания.</b> Оценка эффективности деятельности служб питания, организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата и/или подготовка презентации по теме: «Техническое оснащение и эксплуатация предприятий общественного питания» «Назначение меню, основные требования к оформлению», «Вариант меню бизнес-ланча», «Вариант меню бранча», «Расположение напитков в карте вин».	2	3
<b>Раздел 2. Организация деятельности работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами</b>				

гостиницы				
<b>Тема 2.1.</b> <b>Технологии процесса обслуживания питания в гостиничном комплексе.</b>	<b>Содержание</b>			
	9.	<b>Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания.</b> Особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания. Варианты обслуживания питанием. Этапы процесса обслуживания. Типы питания на усмотрения гостя. Виды завтрака. Кофе брейк.	2	2
	10.	<b>Подготовка торгового зала к обслуживанию.</b> Подготовка зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. Уборка зала, расстановка мебели, получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов, сервировка столов, личная подготовка официантов к работе. Способы расстановки мебели в торговом зале. Правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды, стекла, приборов к работе. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов, современные направления.	2	2
	11.	<b>Практическое занятие. Выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организации общественного питания к обслуживанию.</b> Технологический процесс подготовки предприятий к обслуживанию потребителей. Уборка и подготовка зала, расстановка мебели в торговом зале различными способами, получение и подготовка столового белья, накрытие столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов. Подготовка зала и сервировка стола для обслуживания в обычном режиме.	2	3
	12.	<b>Практическое занятие. Формы и способы складывания салфеток.</b> Ознакомление со способами складывания салфеток для разных видов обслуживания.	2	3
	13.	<b>Практическое занятие. Сервировка стола.</b> Сервировка стола в обычном режиме.	2	3
	14.	<b>Организация обслуживания потребителей в зале ресторана гостиничного комплекса.</b> Основные элементы обслуживания. Встреча, приветствие и размещение гостей за столом, подача меню. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет. Приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.	2	2
	15.	<b>Правила и способы подачи блюд.</b> Общие правила и последовательность подачи блюд. Подача блюд и напитков разными способами: подача блюд «в обнос», предварительное переключивание блюд на тарелку потребителя, расстановка блюд на обеденном столе, подача блюд с производства. Требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	2	2
	16.	<b>Правила и техника подачи напитков в зоне ресторана гостиничного комплекса.</b> Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила сочетаемости напитков и блюд.	2	2
	17.	<b>Практическое занятие. Техника откупоривания бутылок, разлива основных напитков.</b> Откупоривание бутылок, разлив напитков.	2	3
18.	<b>Практическое занятие. Комбинированный способ подачи блюд.</b>	2	3	

	Выполнение подачи блюд и напитков с соблюдением правил, очередности и техники подачи. Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков. Соблюдение правил работы с подносом.		
19.	<b>Практическое занятие. Фламбирование блюд и десертов в присутствии посетителей.</b> Ознакомление с понятием фламбирование. Приготовление фламбе.	2	3
20.	<b>Практическое занятие. Транширование в присутствии посетителей.</b> Ознакомление с понятием транширование, его сущностью. Выполнение транширования. понятие.	2	3
21.	<b>Подача блюд и закусок в зале VIP</b> Подача блюд, закусок и напитков в зале VIP. Откупоривание бутылок, разлив напитков. Ознакомление с правилами и техникой уборки использованной посуды. Уборка использованной посуды со стола.	2	2
22.	<b>Расчёт с потребителями.</b> Расчёт с потребителями. Ознакомление с видами платежей. Наличный и безналичный расчёт. Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ. Порядок оформления счетов и расчёта с потребителями. Предоставление счёта и расчёт с потребителем.	2	2
23.	<b>Практическое занятие. Расчёт с потребителями.</b> Расчёт с потребителями. Ознакомление с видами платежей. Наличный и безналичный расчёт. Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ. Порядок оформления счетов и расчёта с потребителями. Предоставление счёта и расчёт с потребителем.	2	3
24.	<b>Практическое занятие. Правила и техника уборки использованной посуды.</b> Уборка столов и замена использованной посуды, скатертей.	2	3
25.	<b>Практическое занятие. Обслуживание потребителей в зале ресторана.</b> (Имитационная игра) Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме: подготовка зала, бара, буфета. Осуществление приёма заказа на блюда и напитки. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами. Подача блюд и напитков различными способами. Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Способы уборки и замена использованных тарелок, приборов. Замена использованных тарелок и приборов. Предоставление счёта и расчёт с потребителем. Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.	2	3
26.	<b>Виды банкетов и приёмов.</b> Виды банкетов и приёмов, их характеристика. Организация приёма заказа на банкет. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантом. Правила, последовательность и техника сервировки столов. Меню банкета. Правила, очередность и техника подачи блюд и напитков.	2	2
27.	<b>Банкет за столом с полным обслуживанием, с частичным обслуживанием.</b> Организация приёма заказа на банкет. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантом.	2	2
28.	<b>Практическое занятие. Технология сервировки стола к банкету.</b>	2	3

		Подготовка зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию на массовых банкетных мероприятиях.		
29.		<b>Практическое занятие. Технология банкетного обслуживания гостей за столом.</b> Подготовка банкетного зала, сервировка столов, встреча и размещение гостей. Обслуживание потребителей на массовых банкетных мероприятиях. Осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами. Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями	2	3
30.		<b>Практическое занятие. Банкет – чай в зале ресторана гостиничного комплекса.</b> Сервировка столов для банкета – чая. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки столов. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Обслуживание гостей. Предоставление счёта и произведение расчёта с потребителем.	2	3
31.		<b>Практическое занятие. Банкет – коктейль</b> Сервировка столов для банкета – коктейль. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки столов. Обслуживание гостей. Предоставление счёта и произведение расчёта с потребителем.	2	3
32.		<b>Практическое занятие. Банкет – фуршет.</b> Ознакомление с особенностями обслуживания. Организация банкета. Сервировка стола стеклом, фарфором, салфетками и приборами. Ознакомление с особенностями обслуживания. Организация банкета.	2	3
33.		<b>Практическое занятие. Банкет по типу «Буфет».</b> Ознакомление с особенностями обслуживания. Организация банкета. Сервировка стола стеклом, фарфором, салфетками и приборами. Ознакомление с особенностями обслуживания. Организация банкета.	2	3
34.		<b>Комбинированный банкет.</b> Характеристика. Особенности проведения, подготовка зала, сервировка столов.	2	2
35.		<b>Практическое занятие. Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств и тематических мероприятий.</b> Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. Подбор видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья. Выполнение расчетов.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> ведение терминологического словаря новых терминов и определений. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых технологий и форм обслуживания, специальных форм обслуживания. Выполнение рефератов и/или составление слайдовой презентации на темы «Способы обслуживания», «Классификация банкетов», «Русский, английский, французский, японский ритуал чаепития». Составление схем подачи блюд и сервировки столов.	10	3
<b>Тема 2.2. Специальные виды услуг и формы обслуживания.</b>		<b>Содержание:</b>		
36.		<b>Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.</b> Рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг. Ускоренные формы обслуживания. Шведский стол, русский стол, зал, зал – экспресс, стол – экспресс, воскресный бранч, пикник, барбекю.	2	2

	37.	<b>Чайная комната.</b> Представление чайной комнаты в отеле. Разновидности чайных церемоний. Блюда и напитки входящие в меню чайной комнаты.	2	2
	38.	<b>Практическое занятие. Чайная церемония.</b> Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. Подбор видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья. Организация, сервировка, ознакомление с особенностями обслуживания.	2	3
	39.	<b>Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.</b> Ознакомление с особенностями обслуживания. Организация, сервировка, ознакомление с особенностями обслуживания. Организация бизнес ланч, кофе брейк.	2	2
	40.	<b>Практическое занятие. Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний.</b> Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. Подбор видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья. Выполнение расчетов.	2	3
	41.	<b>Особенности обслуживания иностранных туристов из Германии, Франции и Австрии.</b> Особенности их питания. Особенности обслуживания.	2	2
	42.	<b>Особенности обслуживания иностранных туристов из США и Великобритании.</b> Особенности их питания. Особенности обслуживания.	2	2
	43.	<b>Особенности обслуживания иностранных туристов из Италии и Испании.</b> Особенности их питания. Особенности обслуживания.	2	2
	44.	<b>Особенности обслуживания иностранных туристов из Арабских и Скандинавских стран.</b> Особенности их питания. Особенности обслуживания.	2	2
	45.	<b>Практическое занятие. Организация обслуживания иностранных туристов.</b> Приемы обслуживания иностранных туристов. Выполнение сервировки. Зарисовка схем, выполнение расчетов.	2	3
	46.	<b>Практическое занятие. Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне.</b> Подача блюд, закусок и напитков гостям на высшем уровне. Откупоривание бутылок, разлив напитков. Ознакомление с правилами и техникой уборки использованной посуды. Уборка использованной посуды со стола.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата и/или презентации по теме «Способы и формы обслуживания банкетов и приёмов при обслуживании иностранных туристов»	6	3
<b>Тема 2.3. Предоставление услуги питания в гостиничных номерах</b>		<b>Содержание:</b>		
	47.	<b>Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания.</b> Виды услуг питания в гостиничных предприятиях. Обслуживание проживающих в гостиницах по различному меню.	2	2
	48.	<b>Технология приема заказа и обслуживания в номерах.</b> Служба room-service. Подготовка к обслуживанию в номере. Подготовка оборудования к обслуживанию. Прием заказов на обслуживание в номерах. Компоновка заказа.	2	2

	49.	<b>Правила комплектации сервировочной тележки.</b> Правила доставки блюд в номер. Правила и формы расчета с потребителями услуги.	2	2
	50.	<b>Фламбирование блюд и десертов в номере. Фондю</b> Ознакомление с понятием фламбирование. Приготовление фламбе. Ознакомление с понятием фондю, его сущностью.	2	2
	51.	<b>Практическое занятие. Фламбирование блюд и десертов в номере. Фондю.</b> Приготовление фламбе Использование фондю в службе room-service. Правила комплектации сервировочной тележки для выполнения фондю.	2	3
	52.	<b>Практическое занятие. Правила и формы расчета с потребителями.</b> Выполнение расчётов и оформление бланка-счета.	2	3
	53.	<b>Практическое занятие. Подготовка и организация обслуживания службы room-service.</b> (Имитационная игра). <b>Разработка операционных процедур и стандартов службы питания при обслуживании (room-service).</b> Обслуживание (room-service). Осуществление приёма заказа на блюда и напитки. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами. Подача блюд и напитков различными способами. Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Способы уборки и замена использованных тарелок, приборов. Замена использованных тарелок и приборов. Предоставление счёта и расчёт с потребителем. Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.	2	3
	54.	<b>Практическое занятие. Способы подачи блюд и закусок.</b> Техника подачи отдельных блюд и закусок.	2	3
	55.	<b>Практическое занятие. Техника подачи продукции из сервис бара.</b> Техника подачи горячих и холодных напитков.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> ведение терминологического словаря новых терминов и определений. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых технологий и форм обслуживания, специальных форм обслуживания. Выполнение рефератов и/или составление слайдовой презентации на темы «Способы обслуживания (room-service).».		<b>6</b>	3
<b>Раздел 3. Контроль текущей деятельности работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</b>				
<b>Тема 3.1. Контроль и качество предоставления услуг</b>	<b>Содержание:</b>			
	56.	<b>Нормативно – правовая база сервисной деятельности.</b> Назначение, структура. Федеральные законы, регламентирующие деятельность исполнителей услуг.	2	2

<b>потребителям.</b>		Правила оказания услуг. Права и обязанности потребителей и исполнителей услуг. Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.		
	57.	<b>Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.</b> Показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторная посещаемость) и их определение.	2	2
	58.	<b>Требования к качеству обслуживания.</b> Понятие, требования к качеству, номенклатура потребительских свойств услуг, краткая характеристика отдельных групп свойств (назначение, эргономических, эстетических, экологических безопасности) и показателей их характеризующих.	2	2
	59.	<b>Критерии и показатели качества обслуживания.</b> <b>Критерии и показатели качества обслуживания.</b> Нормативные документы, регламентирующие качество услуг: стандарты качества обслуживания. Факторы, формирующие качество услуг и обслуживания. Общие факторы: качество продукции, процессов, труд персонала, запросы потребителей, комплектация основных и дополнительных услуг, их краткая характеристика. Пути повышения качества услуг обслуживания потребителей.	2	2
	60.	<b>Новые сервисные технологии.</b> Понятие новых сервисных технологий. Внедрение новых сервисных технологий.	2	2
	61.	<b>Организация процесса производства продукции и оказания услуг.</b> <b>Планирование, организация (организация выполнения заказа потребителей), координация и контроль деятельности служб питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса.</b> Контроль качества выполнения заказа.	2	2
	62.	<b>Разработка стандартов обслуживания.</b> Стандарты обслуживания и продаж в организациях службы питания.	2	2
63.	<b>Практическое занятие. Оценка качества обслуживания.</b> Выбор и определение показателей качества обслуживания. Оценка качества обслуживания. Разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания. <b>Контроль соблюдения подчинёнными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.</b>	2	3	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата и/или подготовка презентации по теме: «Критерии и показатели качества обслуживания» «Разработка анкет для определения качества обслуживания», «Пути повышения качества обслуживания».	4	3	
<b>Итого за 6 семестр, часов</b>				
Объем образовательной программы			154	
Самостоятельная работа			28	
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			126	
в том числе: лекции, уроки			64	
практические занятия			62	
<b>Всего по МДК.02.01, часов</b>				
Объем образовательной программы			<b>204</b>	



Самостоятельная работа		38	
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		166	
в том числе: лекции, уроки		78	
практические занятия		88	
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена с МДК.02.02</b>			
<b>3 курс, 6 семестр</b>			
<b>МДК.02.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания</b>		72	
<b>Раздел 1. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания</b>		52	
<b>Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса на английском языке.</b>	<b>Содержание:</b>	12	
	1. <b>Практическое занятие. Виды, типы и классы организаций общественного питания. Профессиональная терминология службы питания на иностранном языке:</b> основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей: процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность и качество услуг на английском языке.	2	3
	2. <b>Практическое занятие. Организация питания в гостинице.</b> Структура ресторана при гостинице. Технология организации процесса питания в гостинице. Изучение новой лексики.	2	3
	3. <b>Практическое занятие. Обслуживание в барной зоне.</b> Классификация баров, назначение. Составление диалогов “Barman’s work”, “Talking with clients”.	2	3
	4. <b>Практическое занятие. Обслуживание в баре.</b> Оснащение, инвентарь, оборудование, подготовка рабочего места. Ознакомление с новой лексикой “Technical equipment”, “Dish”. Развитие навыков устной речи.	2	3
	5. <b>Практическое занятие. Обслуживание в номере.</b> Чтение и перевод текстов. Ознакомление с новой лексикой	2	3
	6. <b>Практическое занятие. Служба питания.</b> Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Построение простых утвердительных предложений с применением клише.	2	3
	7. <b>Практическое занятие. Деловое общение. Этика и этикет.</b> Правила и стандарты общения персонала с клиентами, протокола и этикета при взаимодействии с иностранными гостями. Правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию на английском языке. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Построение простых утвердительных предложений с применением клише.	2	3

	8.	<b>Практическое занятие. Деловой этикет.</b> Встреча гостя, общение, прием заказа, обслуживание на английском языке. Составление диалогов с применением изученной лексики. Повторение времен группы Present.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата и/или подготовка презентации по теме: «Классификация баров» «Классификация предприятий общественного питания» «Ассортимент столовой посуды», «Совершенствование обслуживания в организациях питания».	4	3
<b>Тема 1.2.</b> <b>Технологии процесса обслуживания питания в гостиничном комплексе на английском языке.</b>	<b>Содержание:</b>		<b>12</b>	
	9.	<b>Практическое занятие. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.</b> Разработка различных видов меню на английском языке, подобрать разнообразные блюда с учетом единой композиции, оптимального соотношения разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана. Развитие навыков письменной работы, составление меню ресторана, кафе, бара.	2	3
	10.	<b>Практическое занятие. Составление и оформление карты вин, карты коктейлей</b> Составление карты коктейлей и карты вин с учетом вида мероприятия на английском языке. Изучение новой лексики. Повторение времен группы Continuous”.	2	3
	11.	<b>Практическое занятие. Карты вин, карты коктейлей</b> Работа с текстом. Изучение новой лексики. Повторение времен группы Continuous”.	2	3
	12.	<b>Практическое занятие. Технологические документы на продукцию общественного питания.</b> Составление технологической карты и иных документов на английском языке. Работа с новой лексикой. Условные предложения в английском языке.	2	3
	13.	<b>Практическое занятие. Организация выполнения заказа.</b> Чтение и перевод текста. Составление расчетов. Английские числительные, меры веса и объема.	2	3
	14.	<b>Практическое занятие. Организация выполнения заказа.</b> Методы расчета ресурсов для выполнения заказа. Методика расчета потребности и распределении сырья и продуктов, выхода продукции, потребности посуды, приборов, оборудования для выполнения заказа на английском языке. Английские числительные, меры веса и объема.	2	3
	15.	<b>Практическое занятие. Деятельность организации общественного питания при гостинице.</b> Составление монологов “My working day”, “Waiters’ job”. Времена Present Perfect, Past Perfect.	2	3
	16.	<b>Практическое занятие. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания.</b> Типы питания на усмотрения гостя. Виды завтрака. Кофе брейк. Работа с текстом “A waiter’s day”.	2	3
	17.	<b>Практическое занятие. Типы питания</b> Работа с текстом. Изучение новой лексики.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Выполнение мини-проекта “My working day”, “Menu planning”, “Opening a restaurant”.	2	3
<b>Тема 1.3.</b> <b>Технологии процесса обслуживания питания в гостиничном комплексе.</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	18.	<b>Практическое занятие. Подготовка торгового зала к обслуживанию.</b> Подготовка зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. Правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды, стекла,	2	3

		приборов к работе. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов, современные направления. Работа с текстом. Личные, притяжательные, возвратные местоимения в английском языке.		
	19.	<b>Практическое занятие. Сервировка стола.</b> Правила сервировки стола в Великобритании, Америке, Австралии. Поиск новой информации с использованием сети Интернет. Модальные глаголы вежливости: can/could, will/would, should, might.	2	3
	20.	<b>Практическое занятие. Подача блюд и закусок в зале VIP</b> Особенности подачи блюд, закусок и напитков в зале VIP. Изучение новой лексики. Составление мини-диалогов.	2	3
	21.	<b>Практическое занятие. Особенности обслуживания иностранных туристов из Германии, Франции и Австрии.</b> Особенности их питания. Особенности обслуживания. Работа с источниками информации. Словообразование в английском языке.	2	3
	22.	<b>Практическое занятие. Особенности обслуживания иностранных туристов из США и Великобритании.</b> Особенности их питания. Особенности обслуживания. Работа с источниками информации. Словообразование в английском языке.	2	3
	23.	<b>Практическое занятие. Особенности обслуживания иностранных туристов из Арабских стран.</b> Особенности их питания. Особенности обслуживания. Работа с источниками информации. Многозначность слов в английском языке.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата и/или презентации по теме «Способы и формы обслуживания банкетов и приёмов при обслуживании иностранных туристов»	4	3
		<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
<b>Тема 1.4. Предоставление услуги питания в гостиничных номерах</b>	24.	<b>Практическое занятие. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания.</b> Виды услуг питания в гостиничных предприятиях. Обслуживание проживающих в гостиницах по различному меню. Разработка образца меню на английском языке. Изучение новой лексики.	2	3
	25.	<b>Практическое занятие. Технология приема заказа и обслуживания в номерах.</b> Служба Рум-сервис. Подготовка к обслуживанию в номере. Составление диалогов на английском языке “Room service” “Breakfast”. Выполнение упражнений для закрепления лексики.	2	3
	26.	<b>Практическое занятие. Правила и формы расчета с потребителями.</b> Выполнение расчётов и оформление бланка-счета для иностранных граждан. Чтение и перевод бланк-счетов. Выполнение лексико-грамматических упражнений, составление диалогов между ресепшионистами и клиентами, с использованием терминологической лексики.	2	3
	27.	<b>Практическое занятие. Правила и формы расчета с потребителями.</b> Выполнение лексико-грамматических упражнений, составление диалогов между ресепшионистами и клиентами, с использованием терминологической лексики.	2	3
	28.	<b>Практическое занятие. Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис.</b> (Имитационная игра на английском языке). Разработка операционных процедур и стандартов службы	2	3

		питания при обслуживании Рум-сервис. Обслуживание Рум-сервис. Осуществление приёма заказа на блюда и напитки.		
29.		<b>Практическое занятие. Обслуживание Рум-сервис.</b> Составление диалогов “Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд”. Решение конфликтных ситуаций на рабочем месте с клиентами- разработка примерных ситуаций на английском языке.	2	3
30.		<b>Практическое занятие. Способы подачи блюд и закусок.</b> Решение ситуационных задач. Развитие навыков устной речи, практика устной речи. Ведение терминологического словаря.	2	3
31.		<b>Практическое занятие. Техника подачи продукции из сервис бара.</b> Горячие и холодные напитки. Наиболее популярные напитки среди иностранных клиентов. Изучение новой лексики. Составление диалогов между клиентом и работником бара о выборе горячих и холодных напитков. Решение конфликтных ситуаций.	2	3
32.		<b>Практическое занятие. Техника подачи продукции из сервис бара.</b> Составление диалогов между клиентом и работником бара о выборе горячих и холодных напитков. Решение конфликтных ситуаций.	2	3
33.		<b>Практическое занятие. Нормативно – правовая база сервисной деятельности.</b> Назначение, структура. Федеральные законы, регламентирующие деятельность исполнителей услуг. Правила оказания услуг. Права и обязанности потребителей и исполнителей услуг. Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества. Чтение и перевод текста. Закрепление ранее изученной лексики. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	3
34.		<b>Практическое занятие. Нормативно – правовая база сервисной деятельности.</b> Чтение и перевод текста. Закрепление ранее изученной лексики. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	3
35.		<b>Практическое занятие. Оценка качества обслуживания.</b> Оценка качества обслуживания иностранных гостей. Требования охраны труда на производстве и в процессе обслуживания иностранных потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания. Работа с источниками информации.	2	3
<b>Промежуточная аттестация: комплексный экзамен МДК.02.01 с МДК.02.02, часов консультации</b>			<b>6</b>	
<b>Всего по МДК.02.02, часов</b>			<b>4</b>	
Объем образовательной программы			94	
Самостоятельная работа			14	
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			70	
в том числе: лекции, уроки			-	
практические занятия			70	
консультация			4	
экзамен			6	
<b>Учебная практика УП.02</b>			<b>72</b>	<b>3</b>
<b>Виды работ и трудовые действия</b>				

<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка операционных процедур и стандартов службы питания;</li> <li>- осуществление планирования деятельности службы питания и персонала;</li> <li>- оценка и планирование потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>- анализ результатов деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>- использование информационных технологий для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация – зачёт</b></p>		
<p><b>Производственная практика ПП.02</b>  <b>Виды работ и трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка операционных процедур и стандартов службы питания;</li> <li>- планирование, организация, координация и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;</li> <li>- оценка и планирование потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>- анализ результатов деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>- использование информационных технологий для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;</li> <li>- контроль соблюдения подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт</b></p>	<b>180</b>	3
<p><b>Экзамен по ПМ. 02,</b></p>	<b>6</b>	
<p><b>Всего по ПМ.02 (часов):</b>  Объем образовательной программы – 556  Самостоятельная работа - 52  Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем -234  в том числе: лекции, уроки - 78                    практические занятия - 158                    курсовая работа - -  консультация - 4  экзамен - 12  учебная практика – 72  производственная практика - 180</p>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет организации деятельности сотрудников службы приема, размещения № 501	Рабочее место преподавателя; Рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Учебный кабинет информационных технологий № 502	компьютеры – 15 шт., парты - 15 шт., компьютерные столы – 15 шт.
Тренажерный комплекс «Стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования»	комплексная автоматизированная система управления отелем 1С: Отель – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., стойка ресепшн – 1 шт., телефон – 1 шт., многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир - факс) – 1 шт., сейф – 1 шт., POS-терминал – 1 шт., шкаф для папок – 1 шт., детектор валют – 1 шт., лотки для бумаги – 1 шт.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Гончарова, Т. А. Английский язык для гостиничного бизнеса [Текст] : учебное пособие для студ. учреждений СПО. – 12-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 144 с.

2.Потапова, И. И. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. И. Потапова. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 208 с.

##### Интернет-ресурсы:

1. Все отели России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://all-hotels.ru>
2. Новости гостиниц [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.hotelnews.ru](http://www.hotelnews.ru)
3. AMADEUS Russia [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.amadeus.ru>
4. TravelMole [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.travelmole.com>.

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

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Производственная практика организована на базовых предприятиях сферы гостиничного сервиса на основании договоров с работодателями.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных занятий, практических работ, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения учебной и производственной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых заданий внеаудиторной самостоятельной работы (ВСР).

Раздел и/или тема	Результаты освоения		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
<b>МДК. 02.01</b>							
Раздел 1. Темы 1.1 - 1.3.	1,2	ОК 01- 11, ПК 2.1	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тесты. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задания для ВСР	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний и умений.
Раздел 2. Темы 2.1 - 2.3.	1,2	ОК 01- 11, ПК 2.2.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тесты. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задания для ВСР	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний и умений.
Раздел 3. Темы 3.1	1,2	ОК 01- 11, ПК 2.3.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тесты. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задания для ВСР	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний и умений.
<b>МДК. 02.02</b>							
Раздел 1. Тема 1.1.-1.4	1,2	ОК 01- 11, ПК 2.1- 2.3.	Текущий	Устный, письменный опрос. Выполнение практических работ и ВСР	Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний и умений.



					выполнения практической работы. Задание для ВСП		
МДК.02.01 и МДК.02.02	1,2	ОК 01- 11, ПК 2.1. - 2.3.	Промежу точный	Комплексный экзамен МДК 02.01. и МДК 02.02	Задания для комплексного экзамена (экзаменационн ые билеты)	Учебный журнал Экзаменац ионная ведомость Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
УП.02.	1,2,3	ОК 01- 11, ПК 2.1. - 2.3.	Текущий	Практическое задание	Задания для выполнения на учебной практике	Учебный журнал, дневник практики.	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), ПК
	1,2,3	ОК 01- 11, ПК 2.1. - 2.3.	Промежу точный	Зачёт	Задания для зачёта	Учебный журнал, ведомость промежуто чной аттестации, ведомость оценки ОК, зачётная книжка. Аттестацио нный лист.	Оценка знаний, умений. (зачёт/незачёт) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
ПП.02	1,2,3	ОК 01- 11, ПК 2.1. - 2.3.	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задание на практику	Дневник практики. Учебный журнал Отчёт по практике. Аттестацио нный лист Характерис тика	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), ПК
	1,2,3	ОК 01- 11, ПК 2.1. - 2.3.	Промежу точный контроль	Дифференцированн ый зачёт	Задание для дифференциро ванного зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость промежуто чной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК.
ПМ.02.	1,2,3	ОК 01- 11, ПК 2.1. - 2.3.	Промежу точный контроль	Экзамен по ПМ	Задания для экзамена	Учебный журнал. Экзаменац ионная ведомость экзамена	Бальная оценка ЗУН (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК

						Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	
--	--	--	--	--	--	---	--

---

\*Результаты усвоения:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов \*\*

1) ЗУН - в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ПК 2.1.</b> Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен Экспертная оценка выполнения заданий по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса. Регистрация результатов усвоения учебных элементов; Экспертная оценка решения ситуационных задач; Опросный лист ответов обучающегося
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Лабораторная работа Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач; Текущий контроль в форме защиты практических занятий и лабораторных работ.
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
<b>ПК 2.2.</b> Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Лабораторная работа Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
<b>ПК2.3.</b> Контролировать текущую деятельность сотрудников службы	75% правильных ответов Оценка процесса	Тестирование Собеседование
	Оценка результатов	Экзамен

питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Лабораторная работа Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике

### ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 4	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; Участие в исследовательской и проектной работе; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	<p>Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Индивидуальные беседы</p>
ЛР 7	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Индивидуальные беседы Тестирования различного вида Наблюдение за поведением студентов</p>
ЛР 8	<p>Готовность к общению и взаимодействию с</p>	<p>Наблюдение за</p>

	людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах.	поведением студентов Анкетирование Опросы Тестирования различного вида
ЛР 9	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.	Анкетирование Опросы Тестирования различного вида Беседы
ЛР 10	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии. Демонстрация умений и навыков Интернет безопасности	Анкетирование Опросы Беседы Акции Участие в мероприятиях сайта Сетевичок.рф
ЛР 11	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик	Наблюдение за поведением студентов Беседы