

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

**ПРОГРАММА**  
**профессионального модуля**

ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы  
питания  
для специальности  
43.02.14 Гостиничное дело

Чебоксары, 2020

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

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**

на заседании ЦК

Протокол от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_

Председатель ЦК \_\_\_\_\_

Разработчики:

---

Эксперты:

---

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	12
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	28
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	30

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело в части освоения основного вида деятельности (ВД.2) «Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

### **иметь практический опыт в:**

- разработке операционных процедур и стандартов службы питания;
- планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания;
- *обработки и анализа информации о ценах на товары, работы, услуги*

### **знать:**

- задачи, функции и особенности работы службы питания;
- технологии организации процесса питания;
- 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.*

**уметь:**

- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;
- оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;
- анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;
- контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания;
- *использовать вычислительную и иную вспомогательную технику, средства связи и коммуникаций;*
- *создавать и вести информационную базу данных;*
- *изготавливать документы, формировать, архивировать, направлять документы и информацию;*
- *обобщать полученную информацию, цены на товары, работы, услуги, статистически ее обрабатывать и формулировать аналитические выводы*

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

объём образовательной программы 556 часа, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем:

обучение по МДК – 298 часа;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 180 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 52 часов;

промежуточная аттестация – 20 часов (в том числе консультации 4 часа)

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности «Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.2.	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## 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
<p>Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания</p>	<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</p>	<p><b>Практический опыт:</b> разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности</p>

	<p>питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы</p>	<p>сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном 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;</p>



		методы оценки качества предоставленных услуг; критерии и показатели качества обслуживания;
--	--	---

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.	<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	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>Знание:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	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	Раздел 1. Планирование потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	68	12	56	22	34						
ПК 2.2. ОК 01-11	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	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. ПК 2.2. ПК 2.3 ОК 01-11	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>80</b>	<b>-</b>	<b>70</b>			<b>4</b>	<b>6</b>		
ПК 2.1. – 2.3. ОК 01.- 10.	Учебная практика (УП 02.)	72		72							72	
ПК 2.1. – 2.3. ОК 01.- 10.	Производственная практика (ПП. 02)	180		180								180
Промежуточная аттестация:												
1) зачёт по УП 02.		2										
2) дифференцированный зачёт по ПП 02.		2										
3) экзамен по ПМ 02.		6								6		
<b>ВСЕГО</b>		<b>556</b>	<b>52</b>	<b>504</b>	<b>78</b>	<b>158</b>			<b>4</b>	<b>12</b>	<b>72</b>	<b>180</b>

### 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>	2	3

		Анализ обслуживания в барной зоне. Классификация баров, назначение, требования предъявляемые к видам бара.		
	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 торговых помещений. Интерьер помещений организации питания. Торговые помещения организации	2	2

		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 текущей деятельности работников службы питания</b>				
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание:</b>			
<b>Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы</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</b>	2	3



	<p><b>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.</p>		
3.	<p><b>Практическое занятие. Составление и оформление карты вин, карты коктейлей</b>          Составление карты коктейлей и карты вин с учетом вида мероприятия.</p>	2	3
4.	<p><b>Технологические документы на продукцию общественного питания.</b>          Понятие, сущность, назначение.</p>	2	2
5.	<p><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></p>	2	3
6.	<p><b>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.</p>	2	2
7.	<p><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.</p>	2	2
8.	<p><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.</p>	2	3
	<p><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».</p>	2	3
<p><b>Раздел 2.          Организация деятельности работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы</b></p>			

Тема 2.1. Технологии процесса обслуживания питания в гостиничном комплексе.	Содержание		
	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> Выполнение подачи блюд и напитков с соблюдением правил, очередности и техники подачи.	2	3	

	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> Подготовка зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию на массовых банкетных мероприятиях.	2	3

	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.		<b>10</b>	3
<b>Тема 2.2.</b> <b>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>	2	2

		Представление чайной комнаты в отеле. Разновидности чайных церемоний. Блюда и напитки входящие в меню чайной комнаты.		
	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>	2	2

		Правила доставки блюд в номер. Правила и формы расчета с потребителями услуги.		
	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).».	6	3
<b>Раздел 3.</b> <b>Контроль текущей деятельности работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</b>				
<b>Тема 3.1.</b> <b>Контроль и качество предоставления услуг потребителям.</b>		<b>Содержание:</b>		
	56.	<b>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	2	2

	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		156	
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		<b>38</b>	

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем в том числе: лекции, уроки практические занятия		166 78 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>	2	3



		Встреча гостя, общение, прием заказа, обслуживание на английском языке. Составление диалогов с применением изученной лексики. Повторение времен группы Present.		
		<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>	12	
		<b>Практическое занятие. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.</b>		
	9.	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>	12	
	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, приборов к работе. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов, современные	2	3

		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>Тема 1.4.</b>		<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
<b>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 питания при обслуживании Рум-сервис. Обслуживание Рум-сервис. Осуществление приёма заказа на	2	3

		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>4</b>	
<b>Всего по МДК.02.02, часов</b>				
Объем образовательной программы			94	
Самостоятельная работа			14	
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			80	
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>				
- разработка операционных процедур и стандартов службы питания;				

<ul style="list-style-type: none"> <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 - 504  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.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области указанной профессиональной деятельности, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки не реже 1 раза в 3 года.

## 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