АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ «КУБАНСКИЙ ИНСТИТУТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ» (АНПОО «КУБАНСКИЙ ИПО»)

ОТДЕЛЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

по специальности
43.02.14 Гостиничное дело
базовая подготовка

Краснодар, 2021

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по КОД и МР

_____ / Т.В. Першакова
28.05.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНПОО «Кубанский ИПО»

_____ О.Л. Шутов
Приказ №53-О от 28.05.2021 г.

ОДОБРЕНО
Педагогическим советом
Протокол №6 от 28.05.2021 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании УМО «Сервис, гостиничное дело и туризм»
Протокол №5 от 25.05.2021 г.
Председатель _____ / О.Н. Грошева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности службы питания предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена. Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.16 №1552, зарегистрированного Министерством Юстиции России 26.12.16 №44974) с учетом примерной основной образовательной программы №43.02.14-170717 от 17.07.2017, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом профессионального стандарта «Работник по приему и размещению гостей» (Приказ Минтруда Российской Федерации от 05.09.17 №659н, зарегистрированного Министерством Юстиции России 22.09.17 №48310) и технического описания компетенции Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» по компетенции E57 WSE «Hotel receptioning («Администрирование отеля»).

Организация - разработчик**:** АНПОО «Кубанский ИПО»

Разработчик:
Подгорная И.В., преподаватель АНПОО «Кубанский ИПО»

Рецензенты:
1. О.Н. Грошева, АНПОО «Кубанский ИПО»
Квалификация по диплому: менеджер по туризму

2. Иорданян В.Т., генеральный директор сети отелей "Уют"
Квалификация по диплому: юрист, менеджер по туризму

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 5

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 9

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

1.1 Область применения примерной рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.14 Гостиничное дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «**Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания**» и соответствующие ему профессиональные компетенции, и общие компетенции:

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР-13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере гостиничного дела
ЛР-14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР - КК - 1,2	Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности. Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержа-

	ния требуемого уровня качества обслуживания гостей
ВД 2	Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	- планирования деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; - 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 языке; - контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;
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; - определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; - 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; - контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей; *- рассчитывать численность персонала организаций службы питания, по средней и среднесписочной численности;* *- определять потребность в персонале;* *-проводить различные тренинги;* *- производить расчет загрузки торгового зала;* *- приготавливать смешанные безалкогольные напитки и коктейли* *- складывать салфетки;* *- осуществлять взаимодействие со службами питания гостиничного комплекса на иностранном языке;* *- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания на иностранном языке;* *- использовать терминологию профессиональной коммуникации для службы питания на иностранном языке.*
знать	- задачи, функции и особенности работы службы питания; - 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 обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; - требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; - технологию организации процесса питания; - специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания; - этапы процесса обслуживания; - технологию организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; - профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке; - регламенты службы питания; - критерии и показатели качества обслуживания; - методы оценки качества предоставленных услуг. *- основные правила и нормы. Регламенты службы питания* *- питание как неотъемлемая часть процесса оказания услуг в ресторанах гостиниц.* *- основные правила и нормы с учетом движения WRS, мировых тенденций развития предприятий общественного питания* *- организация и контроль процессов подготовки и обслуживания потребителей услуг службы питания* *- разновидности обслуживания и номенклатура предоставляемых услуг, подразделение на классы.* *- методы определения численности работников кадровых служб* *- использование информационных технологий для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания* *- виды столовой посуды, приборов, белья;* *- характеристику баров и обслуживающего его персонала;* *-посуду и инвентарь бара;* *-организацию музыкального обслуживания и концертных программ.* *-обслуживание на предприятиях общественного питания участников дипломатических встреч и официальных приемов.* *- виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак», «Чай», «Кофе», «Коктейль» или «Фуршет», «Обед», «Обед- буфет», «Ужин».* *- классификацию и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей.* *- способы складывания салфеток для сервировки* *-технологии организации процесса питания на иностранном языке* *- термины применяемые, в сфере профессиональной коммуникации для службы питания на иностранном языке.*

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 482 часов, *из них 126 часов вариативных.*

в том числе в форме практической подготовки 276 часов

Из них на освоение МДК

- МДК 02.01 – 196 часов,
- МДК 02.02 – 94 часов,

на практики:
- учебную - 72 часа,
- производственную – 108 часов.
Квалификационный экзамен -12 часов

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля
2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		Квалификационный экзамен
				Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
				всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовой проект (работа), часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 2.1, ПК 2.2, ОК1-ОК6,	Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.	162	156	156	100		14		72	108	
ПК 2.3. ОК7 - ОК10	Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.	128	120	120	74						
	Учебная практика, часов	**72**									
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	**108**									
	Квалификационный экзамен	**12**									12
	Всего:	**482**	**276**	**276**	174	**-**	**14**	**-**	**72**	**108**	**12**

Тематический план ПМ. 02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

Наименование разделов и тем	Макс. учеб. нагрузка студ-та (час)	Самост. работа студента (час)	Количество аудиторных часов			
			Всего	в т.ч. в форме практической подготовки	Теоретич. обучение	Практич. занятия
Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале	**162**	**6**	**156**	**156**	**56**	**100**
МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания						
Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса	48	-	48	48	28	20
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.	54	4	50	50	24	26
МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания						
Тема 1.3. Организация деятельности сотрудников службы питания гостиничного комплекса на английском языке.	60	2	58	58	4	54
Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.	**128**	**8**	**120**	**120**	**46**	**72**
МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания						
Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания.	64	-	64	64	38	26
Тема 2.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям.	28	6	22	22	6	16
Дифференцированный зачет по МДК.02.01	2		**2**	**2**	2	
МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания						
Тема 2.3. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на английском языке.	32	**2**	30	30	-	30
Дифференцированный зачет по МДК.02.02	2		**2**	**2**		**2**
Всего по МДК	**290**	**14**	**276**	**276**	**102**	**174**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	**2**	**3**
Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.		
МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.		**102**
	Содержание	**28***
Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса.	**1.Цели и задачи обслуживания.** Задачи, функции и особенности работы службы питания.	2
	2.*Основные правила и нормы. Регламенты службы питания*. Критерии и показатели качества обслуживания. ***Питание как неотъемлемая часть процесса оказания услуг в ресторанах гостиниц. Основные правила и нормы с учетом движения WRS,*** *мировых тенденций развития предприятий общественного питания*	*2*
	3.Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.	2
	4. Характеристика, особенности методов и форм обслуживания, сущность и предназначение шведского стола в ресторанах гостиниц. Отличительные черты, описание типов используемого меню.	2
	5.Характеристика предприятий общественного питания. Рестораны, кафе, бары, буфеты.	2
	6.Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания. Особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания.	2
	7.Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов. Комплекс мероприятий, направленных на рациональную организацию сети предприятия общественного питания.	2
	8. Организация и контроль процессов подготовки и обслуживания потребителей услуг службы питания. Разновидности обслуживания и номенклатура предоставляемых услуг, подразделение на классы.	2
	9. Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса. *Методы определения численности работников кадровых служб*	**2**

	Многофакторный корреляционный анализ. Экономико-математический метод. Метод сравнений. Экспертный метод.	
	10. **Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.** Требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.	**2**
	11. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. Этапы процесса обслуживания.	2
	12. Услуги общественного питания. Общие требования	2
	13.. Различные подходы к определению понятий «обслуживания» «стандарты обслуживания» «внутренние стандарты обслуживания». *Требования, предъявляемые к персоналу гостиницы: знание и соблюдение стандартов и технологий обслуживания службы питания. Организация и контроль процессов подготовки и обслуживания потребителей услуг службы питания.*	*2*
	14.Деловое общение. Этика и этикет. Понятие делового общения, его содержание, цели и формы.	2
	Практические занятия по отработке умений определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами:	**4***
	Практическое занятие №1 Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.	2
	Практическое занятие №2 Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.	2
	Практические занятия по отработке умений рассчитывать численность персонала организаций службы питания, по средней и среднесписочной численности; определять потребность в персонале; проводить различные тренинги:	**16***
	Практическое занятие №3 Применение методики определения численности персонала организаций службы питания	2
	Практическое занятие №4 Расчёт средней и среднесписочной численности работников службы питания	2
	Практическое занятие №5 Расчет определения потребности в персонале. Метод, основанный на времени трудового процесса.	2
	Практическое занятие №6 Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.	2
	Практическое занятие №7 Определить численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами	2
	Практическое занятие №8 Тренинг по отработке практических умений по определению численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами; различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания	2

	Практическое занятие №9 Тренинг по отработке практических умений по технике безопасности, производственной санитарии службы питания гостиничного комплекса.	2
	Практическое занятие №10 Решение ситуационных задач по внутрифирменным стандартам обслуживания гостей	2
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.	**Содержание**	**24***
	1.**Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания**. Состав помещений предприятий общественного питания.	2
	2. **Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания**. Материальные ресурсы. Основные требования к снабжению.	2
	3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.	2
	4. Анализ результатов деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале	2
	5. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.	2
	6 Контроль текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	2
	7. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания.	2
	8. *Использование информационных технологий для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания*	2
	9. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания.	2
	10. Стили и методы подачи блюд и напитков.	2
	11. Технология организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания.	2
	12. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.	2
	Практические занятия по отработке умений оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале:	**26***
	Практическое занятие №11 Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания.	2
	Практические занятия по отработке умений проводить различные тренинги производить расчет загрузки торгового зала:	
	Практическое занятие №12 Тренинг по отработке практических умений по методике определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале	2
	Практическое занятие №13 Тренинг по отработке практических умений по нормам оснащения, правилам хранения и учета материальных ценностей	2

	Практическое занятие №14 Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы	2
	Практическое занятие №15 Расчет загрузки торгового зала	2
	Практические занятия по отработке умений осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале, специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания:	
	Практическое занятие №16 Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.	2
	Практическое занятие №17 Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.	2
	Практическое занятие №18 Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей.	2
	Практическое занятие №19 Организация и подготовка процесса обслуживания в организациях службы питания.	2
	Практическое занятие №20 Овладение приемами подачи блюд различными стилями и методами».	2
	Практическое занятие №21 Овладение приемами подачи напитков различными стилями и методами.	2
	Практическое занятие №22 Составление нормативных и технических документов службы питания.	2
	Практические занятия по отработке умений рассчитывать численность персонала организаций службы питания:	
	Практическое занятие №23 Тренинг по отработке практических умений по правилам материально-технического оснащение торговой деятельности организаций службы питания.	2
МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания.		48*
Тема 1.3. Организация деятельности сотрудников службы питания гостиничного комплекса на английском языке.	**Содержание**	4*
	***1.* Организация питания в различных видах отелей.**	2
	***2.* Стандарты иноязычной речевой деятельности работников службы питания гостиничного комплекса.**	2
	Практические занятия по отработке умений 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*:*	44*
	Практическое занятие №1 **Организация питания гостей.** Введение лексики, закрепление в упражнениях. Профессиональная терминология службы питания на иностранном языке.	2
	Практические занятия по отработке умений *осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания на иностранном языке; использовать терминологию профес-*	**4**

	сиональной коммуникации для службы питания на иностранном языке:	
	Практическое занятие №2 ***Питание гостей в режиме шведского стола****: составление монологических высказываний с изученной лексикой. Термины применяемые, в сфере профессиональной коммуникации для службы питания на иностранном языке.*	*2*
	Практическое занятие №3 ***Обсуждение меню для завтраков****: составление диалогов с изученной лексикой. Технологии организации процесса питания на иностранном языке.*	*2*
	Практические занятия по отработке умений 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:	**10***
	Практическое занятие №4 **Чтение и перевод текста “Hotel Restaurant”.** Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи.	2
	Практическое занятие №5 **Выполнение упражнений с использованием лексики “Hotel Restaurant”**. Развитие навыков устной речи.	2
	Практическое занятие №6 **Чтение и перевод текста “The F&B in the Hotel”.** Вопросы и ответы по содержанию текста.	2
	Практическое занятие №7 **Составление диалогов при заказе столов и мероприятий в ресторане отеля.**	2
	Практическое занятие №8 **Составление диалогов. Встреча, обслуживание гостей и прощание.** Введение и закрепление лексики.	2
	Практические занятия по отработке умений осуществлять взаимодействие со службами питания гостиничного комплекса на иностранном языке; осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания на иностранном языке; использовать терминологию профессиональной коммуникации для службы питания на иностранном языке:	**36***
	Практическое занятие №9 ***Моделирование ситуации: гость не помнит, какой вид питания он заказал при бронировании.*** *Составление диалогов, отработка стандартов при общении по телефону.*	*2*
	Практическое занятие №10 ***Моделирование ситуации: Заказ вегетарианских блюд.*** *Гость спрашивает официантов, какие вегетарианские блюда есть в меню. Составление диалогов, отработка стандартов при общении официантов с гостями.*	*2*
	*Практическое занятие №11****Моделирование ситуации: Заказ мясных, рыбных блюд.*** *Гость заказывает мясное (рыбное) блюдо и спрашивает про ингредиенты. Составление диалогов, отработка стандартов при общении с посетителями ресторана.*	*2*
	Практическое занятие №12 ***Моделирование ситуации: Заказ блюд русской кухни (кубанской кухни).*** *Гость заказывает из меню русской кухни и просит совет у официанта. Составление диалогов, отработка стандартов при общении официантов с гостями.*	*2*
	Практическое занятиес№13 ***Моделирование ситуации: Выбор безалкогольных напитков.*** *Гость выбирает безалкогольные напитки к десерту и просит совет у официанта. Составление диалогов, отработка стандартов при общении официантов с гостями.*	*2*

	Практическое занятие №14 ***Моделирование ситуации: Гость заказал стол на ужин, но опаздывает и звонит для переноса брони.*** *Составление диалогов, отработка стандартов при общении с посетителями ресторана по телефону.*	*2*
	Практическое занятие №15 ***Моделирование ситуации: Гость спустился в ресторан поздно вечером, но зал забронирован для мероприятия.*** *Составление диалогов, отработка стандартов при общении работников ресторана с гостями.*	*2*
	Практическое занятие №16 ***Моделирование ситуации: Заказ салатов и закусок.*** *Гость выбирает салат и закуски и спрашивает совет и состав блюд у официанта. Составление диалогов, отработка стандартов при общении официантов с гостями.*	*2*
	Практическое занятие №17 ***Моделирование ситуации: Отсутствие столовых приборов.*** *На столе гостя нет столовых приборов, и он подзывает официанта для устранения оплошности. Составление диалогов, отработка стандартов при общении официантов с гостями.*	*2*
	Практическое занятие №18 ***Моделирование ситуации: Шеф-повар выходит в зал для общения с гостями*** *по поводу нового меню. Составление диалогов, отработка стандартов при общении работников ресторана с гостями.*	*2*
	Практическое занятие №19 ***Моделирование ситуации: Заказ детского меню.*** *Гость с ребенком просит детское меню, но в ресторане отеля выбор блюд на обед ограничен. Составление диалогов, отработка стандартов при общении работников ресторана с гостями.*	*2*
	Практическое занятие № 20 ***Моделирование ситуации: Заказ блюд для ребенка в номер****. Гость заказывает ужин в номер для своего ребенка 8 лет и просит помочь ему с выбором блюда. Составление диалогов, отработка стандартов при общении с гостями.*	*2*
	*Практическое занятие №21****Моделирование ситуации: Подача блюд.*** *Гостю принесли холодный суп, и он требует позвать менеджера или старшего официанта. Составление диалогов, отработка стандартов при общении работников ресторана с гостями.*	*2*
	Практическое занятие №22 ***Моделирование ситуации: Задержка заказа.*** *Гость ждет заказ более получаса и требует у официанта позвать менеджера для решения ситуации. Составление диалогов, отработка стандартов при общении работников ресторана с гостями.*	*2*
	Практическое занятие № 23 ***Моделирование ситуации: Заказ континентального завтрака.*** *Гость заказывает в номер континентальный завтрак и интересуется набором блюд. Составление диалогов, отработка стандартов при общении с гостями.*	*2*
	Практическое занятие № 24 ***Моделирование ситуации: Заказ британского завтрака.*** *Гость заказывает в номер полный британский завтрак и просит убрать грибы из блюда. Составление диалогов, отработка стандартов при общении с гостями.*	*2*
	Практическое занятие № 25 ***Моделирование ситуации: Ожидание заказа.*** *Гость заказал в номер завтрак и ждет его уже более сорока минут, звонит, чтобы пожаловаться. Составление диалогов, отработка стандартов при общении с гостями.*	*2*

	Практическое занятие № 26 ***Моделирование ситуации: В заказе гостя не все блюда в наличии.*** *Гость заказывает ужин в номер в 21.00, в наличии не все блюда из меню, и необходимо помочь гостю с выбором. Составление диалогов, отработка стандартов при общении с гостями.*	*2*
	Практические занятия по отработке умений определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;	**2**
	Практическое занятие №27 **Составление диалогов между сотрудниками о случившихся событиях во время смены.** Практика устной речи.	2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 МДК.02.01 СР№1 Составление требований к обслуживающему персоналу кухни ресторана отеля. Составление перечня оборудования кухни, торгового зала ресторана и бара. СР№2 Составление алгоритма работы с гостем по телефону. Составление алгоритма поведения в конфликтных ситуациях с потребителями. Составление эссе об организации службы питания. МДК.02.02 *СР№1 Составление меню ресторана (с ингредиентами) на английском языке.*		**4** **2**
Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.		
МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.		**92***
Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания.	**Содержание**	**38***
	1. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.	2
	2. Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	2
	3. Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис. Технология организации процесса питания.	2
	4. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.	2
	5.Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов. Обслуживание на предприятиях общественного питанияучастников дипломатических встреч и официальных приемов.	2
	6. Обслуживание на предприятиях общественного питания участников дипломатических встреч и официальных приемов*. Разновидности обслуживания и номенклатура предоставляемых услуг, подразделение на классы.*	
	7. Виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак», «Чай», «Кофе», «Коктейль» или «Фуршет», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин».	2
	8*. Организация музыкального обслуживания и концертных развлекательных программ.*	2
	9. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.	2
	10. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета.	2
	11. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля.	2
	12. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая.	2

	***13**. Характеристика баров и обслуживающего его персонала. Барная стойка: понятие; назначение, виды, конструктивные особенности, современный дизайн.*	2
	***14**. Торговые помещения бара: определение, виды, назначение, характеристика.*	2
	***15**. Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение. Посуда и инвентарь бара: виды, ассортимент, назначение,форма, емкость. Виды столовой посуды, приборов, белья.*	2
	***16**. Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей: шейк (shake), бленд (blend), билд (build), стир (stir). Горячие смешанные напитки: определение, классификация, виды. Характеристика грогов, тодди.*	2
	***17**. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей. Длинные, средние, короткие смешанные напитки: определение, назначение, классификация*	2
	***18.** Напитки для компании (party drinks): определение, назначение, классификация по способу и температуре подачи, посуда длясмешивания.*	2
	***19**.Способы складывания салфеток для сервировки. Правила сложения тканевых и бумажных салфеток*	2
	Практические занятия по отработке умений организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания; контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей:	2
	Практическое занятие №24 Подготовка и технология обслуживания конференций.	**20***
	Практическое занятие №25 Подготовка и технология обслуживания семинаров, совещаний.	2
	Практическое занятие №26 Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис.	2
	Практическое занятие №27 Подготовка и организация обслуживания шведского стола.	2
	Практическое занятие №28 Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне.	2
	Практическое занятие №29 Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	2
	Практическое занятие №30 Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов.	2
	Практическое занятие №31 Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов.	2
	Практическое занятие №32 Подготовка и организация обслуживания банкетов, торжеств.	2
	Практическое занятие №33 Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий.	2
	Практические занятия по отработке умений приготавливать смешанные безалкогольные напитки и коктейли, складывать салфетки:	**6***
	Практическое занятие № 34Сервировка столов к завтраку, обеду, ужину для различных видов приемов	2
	Практическое занятие №35 Приготовление смешанных безалкогольных напитков и коктейлей	2
	Практическое занятие №36 Складывание салфеток различными способами	2
Тема 2.2.	**Содержание**	**6***

Контроль и качество предоставления услуг потребителям.	**1.Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.** Осуществление контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	2
	2. Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества. Законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса.	2
	3. Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания. Методы оценки качества предоставленных услуг.	2
	Практические занятия по отработке умений осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса:	**6***
	Практическое занятие №37 Разработка стандартов обслуживания в организациях службы питания.	2
	Практическое занятие №38 Разработка стандартов продаж в организациях службы питания.	2
	Практическое занятие №39 Разработать и подготовить критерии оценки качества обслуживания подразделений службы питания.	2
	Практические занятия по отработке умений рассчитывать численность персонала организаций службы питания, по средней и среднесписочной численности; определять потребность в персонале:	**10***
	Практическое занятие №40 Анализ качества обслуживания подразделений службы питания.	2
	Практическое занятие №41 Осуществление планирования и контроля деятельности службы питания, взаимодействие с администрацией гостиничного комплекса	2
	Практическое занятие №42 Осуществление планирования и контроля деятельности службы питания, взаимодействие со службой приема и размещения гостиничного комплекса	2
	Практическое занятие № 43 Осуществление организации и контроля деятельности службы питания, взаимодействие с инженерно-технической службой.	2
	Практическое занятие № 44 Осуществление координации и контроля деятельности службы питания, взаимодействие со вспомогательными и дополнительными службами гостиничного комплекса	2
Дифференцированный зачет		2
МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессионально коммуникации для службы питания		
Тема 2.3. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на английском языке.	Практические занятия по отработке умений организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания на иностранном языке:	**16***
	Практическое занятие №28 **Организация службы Room service**. Введение лексики, закрепление в упражнениях.	2
	Практическое занятие №29 **Чтение и перевод текста “The banquet”.** Вопросы и ответы по содержанию текста. Выполнение упражнений с использованием лексики.	2
	Практическое занятие №30 **Составление диалогов. Встреча и обслуживание гостей**. Введение и закрепление лексики. Развитие навыков устной речи.	2
	Практическое занятие №31 **Составление диалогов. Обслуживание гостей и прощание**. Выполнение	2

	упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи.	
	Практическое занятие №32. **Составление диалогов при заказе и обслуживании банкетов и мероприятий в ресторане отеля**. Практика устной речи.	2
	Практическое занятие №33 **Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях службы питания во время смены**. Практика устной речи.	2
	Практическое занятие №34 **Решение проблемных ситуаций службы питания гостиничного комплекса.** Развитие навыков устной речи.	2
	Практическое занятие №35 **Распознавание и решение сложных и проблемных ситуаций в различных контекстах.** Развитие навыков устной речи.	2
	Практические занятия по отработке умений осуществлять взаимодействие со службами питания гостиничного комплекса на иностранном языке; осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания на иностранном языке; использовать терминологию профессиональной коммуникации для службы питания на иностранном языке:	**12***
	Практическое занятие № 36 ***Моделирование ситуации: Ситуации на банкете.*** *Гость не может найти свой столик на банкете, гость просит официанта на банкете принести еще одну порцию блюда и интересуется составом Составление диалогов, отработка стандартов при общении с гостями.*	2
	Практическое занятие № 37 ***Моделирование ситуации: Ситуации на конференции.*** *Гость спрашивает у официанта на кофе-брейке, есть ли низкокалорийные десерты среди имеющихся. Гость опоздал на конференцию и пропустил кофе-брейк, и он голоден, потому спрашивает официанта, не осталось ли чего-нибудь к кофе. Составление диалогов, отработка стандартов при общении с гостями.*	2
	Практическое занятие № 38 ***Составление диалогов при заказе и обслуживании банкетов и мероприятий в ресторане отеля.*** *Гость интересуется составом десерта у официанта на банкете. Гость интересуется составом чая у официанта на банкете. Составление диалогов, отработка стандартов при общении с гостями.*	2
	Практическое занятие № 39 ***Моделирование ситуации: Кухни мира. Заказ блюд.*** Гость интересуется, какие блюда русской национальной кухни есть в меню банкетов. Составление диалогов, отработка стандартов при общении с гостями.	2
	Практическое занятие № 40 ***Моделирование ситуации: Заказ фуршета.*** *Гость заказывает напитки для фуршета после конференции на 60 человек и интересуется количеством официантов для мероприятия. Гость заказывает два вида десертов для банкета на 50 человек и просит менеджера помочь ему определиться с выбором. Составление диалогов, отработка стандартов при общении с гостями.*	2
	Практическое занятие № 41 ***Моделирование ситуации: Заказ банкета.*** *Гость заказывает два вида салатов для банкета на 40 человек и просит менеджера помочь ему определиться с выбором. Составление диалогов, отработка стандартов при общении с гостями.*	2
	Практическое занятие № 42 ***Моделирование ситуации: Заказ свадебного фуршета.*** *Гость заказывает мини-закуски для свадебного фуршета и просит менеджера помочь ему определиться с выбором. Со-*	2

	ставление диалогов, отработка стандартов при общении с гостями.	
Дифференцированный зачет		2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 МДК.02.01 СР№ 3 Заполнение и обработка заявок и бланков. Выписка счетов, внесение изменений в счет, производство расчетов с клиентом. *СР№ 4 Составление спецификации оборудования бара, ресторана, лобби бара.* СР№ 5 *Составление алгоритма работы деятельности службы питания с другими службами гостиничного комплекса* *МДК.02.02* СР№2 Составление текстов на иностранном языке для общения по телефону с клиентами. Составление алгоритма обслуживание гостей в службе рум-сервис.		6 2
Учебная практика **Виды работ** 1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей. 2. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. 3. Выполнение сервировки стола к обеду. 4. Выполнение сервировки стола к ужину. 5. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. 6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. 7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. 8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара 9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service 10. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов. 11. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. 12. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживание гостей. 13. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей. 14. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания. 15. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. 16. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями. 17. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола. 18. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.		**72**

Производственная практика **Виды работ** 1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия. 2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса. 3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания. 4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания. 5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания. 6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания. 7. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания. 8. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса. 9. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров. 10. Подготовка и организация работы службы Рум сервис. 11. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания. 12. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет. 13. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. 14. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета». 15. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля». 16. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием. 17. Распределение персонала по организациям службы питания. 18. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы. 19. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания. 20. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания. 21. Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей. 22. Владение профессиональной этикой персонала службы питания. 23. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания.	**108**
Всего	**334**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет

«Организации деятельности сотрудников службы питания».

Лаборатории:

«Учебный ресторан»;

«Учебный Бар»;

«Информационных технологий в профессиональной деятельности»;

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организации обслуживания в организациях общественного питания»:

АРМ-преподавателя

АРМ-студента

Мультимедийное оборудование

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- телевизор;
- компьютер.
- комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья;
- инструкция и журнал по технике безопасности;
- комплект учебно-методической документации.

«Учебный ресторан»;

АРМ-преподавателя

АРМ-студента

Мультимедийное оборудование

Аппарат настольный

Блендер

Кофемашина

Льдогенератор

Машина посудомоечная

Моноблок

Панель плазменная

Принтер

Салат-бар

Шкаф винный

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- телевизор;
- компьютер.

«Учебно-производственная мастерская при лаборатории" (учебный бар):

- блендер
- кофемашина

Льдогенератор

Машина посудомоечная

Миксер д/мол.коктелей

Шкаф винный
Моноблок
Принтер
- комплекты стеклянной и металлической посуды, барных приборов, столового белья;
- инструкция и журнал по технике безопасности;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:
- мультимедийный проектор;
- телевизор;
- компьютер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Информационно-коммуникационных технологий»:
-АРМ-преподавателя;
-АРМ-студента;
- мультимедийное оборудование;
- вычислительный блок;
-комплект интерактивного оборудования MS-PWD 50;
-ноутбук 15 штук;
-стол мобильный компьютерный 800*1800*800;
- комплект учебно-методических материалов.

Технические средства обучения:
- мультимедийный проектор;
- телевизор;
- компьютер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы
3.2.1 Печатные издания

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 О защите прав потребителей
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 10.06.2016) "О введении в действие санитарных правил"
4. ГОСТ Р 50647-2010. Национальный стандарт российской федерации
5. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования;
6. ГОСТ 50762-2009 Общественное питание. Классификация предприятий;
7. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
8. Английский язык: туризм и сервис: учеб. пособие / М.Ю. Семенова. — М.: КноРус, 2019. — 260 с. — СПО. - URL : http://www.book.ru/
9. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04589-5. https://www.biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1
10. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03427-1. https://www.biblio-online.ru/viewer/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759#page/1

11. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6. https://www.biblio-online.ru/viewer/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7F2AD698#page/1

12. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 201 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02479-1. https://www.biblio-online.ru/viewer/1F1C9F54-B7F2-4D64-B86E-CE6A3192DEE3#page/1

13. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04897-1. https://www.biblio-online.ru/viewer/9E061508-836A-4A56-92F1-428AB79D2918#page/1

14. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01244-6.

15 Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1

16. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для СПО / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04464-5. https://www.biblio-online.ru/viewer/89847F9B-2EAD-4972-B611-E2A761DC6AAC#page/1

17. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04253-5. https://www.biblio-online.ru/viewer/4EFBEF2D-2F5D-48E0-9618-FB231CDC7AD4#page/1

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id_article=7830
2. http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/business/249/
3. http://prohotel.ru/

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)
ПК 2.1. 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 в ПЗ Опросный лист ответов обучающегося
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ролевая игра Ситуационная задача Практические занятия ПЗ№1-44 Экспертная оценка решения ситуационных задач ПЗ№1-44; Текущий контроль в форме защиты практических занятий
	Экспертное наблюдение	Практические занятия ПЗ№1-44 Виды работ на практике
ПК 2.2. 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	Ролевая игра Решение ситуационных задач в ПЗ Практические занятия ПЗ№1-24
	Экспертное наблюдение	Виды работ на практике
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ролевая игра Решение ситуационных задач в ПЗ Практические занятия ПЗ№1-44
	Экспертное наблюдение	Практические занятия ПЗ№1-44 Виды работ на практике
ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере гостиничного дела	Экспертное наблюдение Оценка процесса	ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности
ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	Экспертное наблюдение Оценка процесса	проявление высокопрофессиональной трудовой активности
ЛР-КК-1,2 Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием;	Экспертное наблюдение Оценка процесса	демонстрация интереса к будущей профессии; оценка собственного продвижения, личностного развития

рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности. Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости		