Эмблема ССКОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«СМОЛЕНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**

**для подготовки специалистов среднего звена:**

**по специальности**

**43.02.14 Гостиничное дело**

Смоленск 2021 г.

BD21303_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рассмотрена**  на заседании цикловой комиссии специальностей 08.02.07, 08.02.11, 43.02.10, 43.02.14 и ППКРС  Протокол № 1 от 27.08.2021 г.  Пред. цикловой комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. В. Домнина  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.  Пред. цикловой комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.  Пред. цикловой комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.  Пред. цикловой комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **рекомендована**  к утверждению Педагогическим советом  Протокол № \_1\_\_  от «30» августа 2021 г.  Протокол № \_\_\_\_  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.  Протокол № \_\_\_\_  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.  Протокол № \_\_\_\_  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г. | **УТВЕРЖДАЮ**  Директор колледжа  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Зенкина  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Зенкина  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Зенкина  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Зенкина  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии/специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

43.02.14 Гостиничное дело

с учётом требований рабочей программы воспитания по профессии

43.01.14 Гостиничное дело

**Организация-разработчик**: ОГБПОУ «Смоленский строительный колледж»

**Разработчик:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Место работы | Занимаемая должность | Инициалы, фамилия |
| ОГБПОУ «Смоленский строительный колледж» | преподаватель общепрофессиональных дисциплин | В. В. Качалкина |
|  | методист | А. В. Домнина |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **стр.** |
| **1** | **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **4** |
| **2** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **7** |
| **3** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **22** |
| **4** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **24** |
|  |  |  |

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

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 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. |

**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 поддержания 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; |
| **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;  - профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;  - 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. |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 486

Из них на освоение МДК

- МДК 01.01 - 266 часов,

- МДК 01.02 – 40 часов

на практики:

- учебную 72 часа

- производственную 108 часов

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных общих компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов**  **(макс. учебная нагрузка и практики)** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | | **Практика** | |
| **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 |
| 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. | 150 | 142 | 88 | |  | 8 |  | 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. | 116 | 112 | 72 | |  | 4 |  |
| ПК 2.1, ПК 2.3,  ОК1-ОК6, 7 - 10 | Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания | 40 | 38 | 38 | |  | 2 |  |
|  | Учебная практика, часов | **72** |  | | | | | |
|  | Производственная практика (по профилю специальности), часов | **108** |  | | | | | |
|  | **Всего:** | **486** | **292** | **198** | **-** | | **14** | **-** | **72** | **108** |

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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.** | | **142** |
| **Тема 1.1.** Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса. | **Содержание учебного материала** | **16** |
| 1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания | **2** |
| 2. Предприятия общественного питания и их характеристика. Основные типы и признаки: тип рестораны, бары, кафе, буфеты и т. д.. Классификация предприятий общественного питания по уровню комфорта. Требования предъявляемые к предприятиям общественного питания класса люкс, первый, высший. | **2** |
| 3. Служба питания, её роль в гостиничном предприятии. Организация производства питания в гостиничных предприятиях. | **2** |
| 4. Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены. | **2** |
| **Тематика практических занятий:** | **8** |
| **Практическое занятие № 1**:Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами. | **2** |
| **Практическое занятие № 2**: Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами | **2** |
| **Практическое занятие № 3**. Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания. | **2** |
| **Практическое занятие № 4**. Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания. | **2** |
| **Тема 1.2.** Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания. | **Содержание учебного материала** | **44** |
| 1.Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; | **2** |
| 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. | **2** |
| 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. | **2** |
| 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. | **2** |
| 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. | **2** |
| 6. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. Стили и методы подачи блюд и напитков. | **2** |
| 7. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. | **2** |
| **Тематика практических занятий:** | **30** |
| **Практическое занятие № 5:** Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания. | 2 |
| **Практическое занятие № 6:** Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания. | **2** |
| **Практическое занятие № 7:** Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания. | **2** |
| **Практическое занятие № 8:**  Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания. | **2** |
| **Практическое занятие № 9:**  Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания. | **2** |
| **Практическое занятие № 10:**. Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей. | **2** |
| **Практическое занятие № 11:**. Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей. | **2** |
| **Практическое занятие № 12:**  Организация и подготовка процесса обслуживания в организациях службы питания. | **2** |
| **Практическое занятие № 13:**  Организация и подготовка процесса обслуживания в организациях службы питания. | **2** |
| **Практическое занятие № 14:** Овладение приемами подачи блюд различными стилями и методами». | **2** |
| **Практическое занятие № 15:** Овладение приемами подачи блюд различными стилями и методами». | **2** |
| **Практическое занятие № 16:** Овладение приемами подачи напитков различными стилями и методами. | **2** |
| **Практическое занятие № 17:** Овладение приемами подачи напитков различными стилями и методами. | **2** |
| **Практическое занятие № 18:**. Составление нормативных и технических документов службы питания. | **2** |
| **Практическое занятие № 19:**. Составление нормативных и технических документов службы питания. | **2** |
| **Тема 1.3** Культура обслуживания на предприятиях общественного питания в гостинице | **Содержание учебного материала:** | **34** |
| 1. Содержание понятия «культура обслуживания» на предприятии общественного питания. Эстетика, атмосфера предприятий общественного питания, комфортность условий обслуживания как составляющая культуры обслуживания. | **2** |
| 2. Интерьер предприятий общественного питания как составляющая культуры обслуживания. Стили оформления торговых залов на предприятиях общественных питания при гостиницах. | **2** |
| 3. Подготовка торговых помещений, столового белья и посуды к обслуживанию на предприятиях питания. | **2** |
| 4. Принципы расстановки мебели в торговом зале. Нормативы оснащенности посудой и столовым бельем. | **2** |
| 5. Характеристика фарфоровой посуды. Ассортимент тарелок, чашек, ваз. | **2** |
| 6. Стеклянная и хрустальная посуда. Виды рюмок и бокалов. | **2** |
| 7. Металлическая посуда. Характеристика посуды: кокотницы, кроншель, турка. | **2** |
| 8. Предметы инвентаря . Сервировочные тележки, настольный и соусный подогреватель. | **2** |
| 9. Столовые приборы и столовое белье. Шипцы, ножи, вилки. Виды скатертей и салфеток. | **2** |
| **Тематика практических занятий:** | **16** |
| **Практическое занятие №20:** Рассчитать необходимое количество мебели для оснащения предприятий питания различных типов и классов (мощности) с учетом стиля, требований дизайна, особенностей интерьера. | **2** |
| **Практическое занятие №21:** Рассчитать необходимое количество мебели для оснащения предприятий питания различных типов и классов (мощности) с учетом стиля, требований дизайна, особенностей интерьера. | **2** |
| **Практическое занятие № 22:**  Рассчитать необходимое количество столового белья, посуды приборов для ресторанов, кафе, баров. | **2** |
| **Практическое занятие № 23:**  Рассчитать необходимое количество столового белья, посуды приборов для ресторанов, кафе, баров. | **2** |
| **Практическое занятие № 24:**  Оформление заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посудой и приборами в соответствии с нормами оснащения. | **2** |
| **Практическое занятие № 25:**  Оформление заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посудой и приборами в соответствии с нормами оснащения. | **2** |
| **Практическое занятие № 26:**  Составление классификации и характеристики посуды для подачи и потребления блюд и напитков (фарфоровой, фаянсовой, стеклянной, металлической и др.) в виде таблиц. | **2** |
| **Практическое занятие № 27:**  Составление классификации и характеристики посуды для подачи и потребления блюд и напитков (фарфоровой, фаянсовой, стеклянной, металлической и др.) в виде таблиц. | **2** |
| **Тема 1.4** Обслуживание в ресторанах и барах при гостинице | **Содержание учебного материала:** | **48** |
| 1. Характеристика ресторана при гостинице. Гостиничные рестораны: фешенебельный (фирменный) и повседневный. | **2** |
| 2. Виды ресторанного сервиса: русского, французского, американского сервиса, сервиса геридон. | **2** |
| 3. Правила сервировки столов, подача блюд и напитков. Последовательность сервировки. | **2** |
| 4. Виды сервировки, их характеристика. Сервировка столов для завтрака, обеда, ужина. | **2** |
| 5. Характеристика и виды баров при гостинице. Оснащение бара. Формы производства продукции. Типы гостиничных баров. Мини – бар сервис. Технология организации мини – баров в гостинице | **2** |
| 6. Меню как документ предприятия общественного питания. Виды и структура меню. характеристика меню различных видов от «А ля карт» «Тальдот». Требования к составлению и оформлению меню. | **2** |
| 7. Организация музыкального обслуживания и концертных программ. Сущность и виды анимационных программ: шоу – программы, варьете, мюзихолл, концерт, обозрение, тематический вечер, музыкальные программы, их характеристика. Техническое обеспечение музыкально – развлекательных программ | **2** |
| **Тематика практических занятий:** | **34** |
| **Практическое занятие № 28:**  Освоение приемов накрытия столов скатертями и складывание салфеток. | **2** |
| **Практическое занятие № 29:**  Освоение приемов накрытия столов скатертями и складывание салфеток. | **2** |
| **Практическое занятие № 30:**  Освоение приемов накрытия столов скатертями и складывание салфеток. | **2** |
| **Практическое занятие № 31:**  Освоение приемов накрытия столов скатертями и складывание салфеток. | **2** |
| **Практическое занятие № 32:** Деловая игра «Встреча и размещение гостей» | **2** |
| **Практическое занятие № 33:** Деловая игра «Встреча и размещение гостей» | **2** |
| **Практическое занятие № 34:** Разработать по заданию меню «А ля карт» и «Табльдот». | **2** |
| **Практическое занятие № 35:** Разработать по заданию меню «А ля карт» и «Табльдот». | **2** |
| **Практическое занятие № 36:**  Составить карту коктейлей для бара при гостинице. | **2** |
| **Практическое занятие № 37:**  Составить карту коктейлей для бара при гостинице. | **2** |
| **Практическое занятие № 38:** Отработка способов сервировки стола. | **2** |
| **Практическое занятие № 39:** Отработка способов сервировки стола. | **2** |
| **Практическое занятие № 40:** Отработка способов сервировки стола. | **2** |
| **Практическое занятие № 41:** Отработка способов сервировки стола. | **2** |
| **Практическое занятие № 42:** Отработка способов сервировки стола. | **2** |
| **Практическое занятие № 43:**  Деловая игра « Основные способы подачи блюд: русским методом, подача блюд с помощью подсобного стола, подача блюд «в обнос». | **2** |
| **Практическое занятие № 44:**  Деловая игра « Основные способы подачи блюд: русским методом, подача блюд с помощью подсобного стола, подача блюд «в обнос». | **2** |
| **Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.** | | **112** |
| **Тема 2.1** Обслуживание туристических групп на предприятиях общественного питания в гостинице | **Содержание учебного материала:** | **34** |
| 1. Особенности туристической группы как клиента предприятия общественного питания в гостинице. Условия питания туристических групп в гостиничных комплексах. | **2** |
| 2. Организация завтраков как основной функции ресторана гостиничного предприятия. Виды завтраков, их характеристика: континентальный, расширенный, завтрак с шампанским. | **2** |
| 3. Обслуживание по типу «шведского стола». Назначение, характеристика и оборудование «шведского стола». Организация обслуживания посетителей. Типы шведских столов в ресторане отеля. Разновидности шведского стола: бранч, обед – буфет, банкет. | **2** |
| 4. Буфеты при гостинице. Организация поэтажных буфетов, буфета – бара. Виды буфетного обслуживания. Подача буфетной продукции. | **2** |
| 5. Специфика и организация расчета за питание на предприятиях общественного питания при гостинице. Расчет за питание по системе «все включено», расчеты при индивидуальном обслуживании гостей. Документальное оформление расчетов | **2** |
| **Тематика практических занятий:** | **24** |
| **Практическое занятие № 45:** Разработка меню «Позднего завтрака» для мини отеля. | **2** |
| **Практическое занятие № 46:** Разработка меню «Позднего завтрака» для мини отеля. | **2** |
| **Практическое занятие № 47:** Разработка меню «Континентального завтрака» для гостиницы категории 3\*. | **2** |
| **Практическое занятие № 48:** Разработка меню «Континентального завтрака» для гостиницы категории 3\*. | **2** |
| **Практическое занятие № 49:**  Разработка меню «Воскресный бранч» | **2** |
| **Практическое занятие № 50:**  Разработка меню «Воскресный бранч» | **2** |
| **Практическое занятие № 51:** Разработка меню для тематических мероприятий. | **2** |
| **Практическое занятие № 52:** Разработка меню для тематических мероприятий. | **2** |
| **Практическое занятие № 53:**  Составление туристического ваучера. | **2** |
| **Практическое занятие № 54:**  Составление туристического ваучера. | **2** |
| **Практическое занятие № 55:**  Отработка приема заказа с помощью Posteminaia и по счету. | **2** |
| **Практическое занятие № 56:**  Отработка приема заказа с помощью Posteminaia и по счету. | **2** |
| **Тема 2.2** Обслуживание массовых мероприятий | **Содержание учебного материала:** | **26** |
| 1. Виды массовых мероприятий, проводимых на предприятиях общественного питания в гостинице. Назначение видов и приемов. | **2** |
| 2. Банкетное обслуживание как услуга предприятий общественного питания. Подготовка к проведению банкета, разработка плана обслуживания, расчет необходимого количества официантов. | **2** |
| 3. Типы банкетов. Правила организации банкетов с полным обслуживанием официантами. Особенности организации, порядок обслуживания банкета. Банкеты с частичным обслуживанием официантами, фуршеты, коктейль – банкеты, банкет – горка. | **2** |
| 4. Организация чай – банкетов и кофе – пауз в ресторане гостиничного предприятия. Подготовка к банкету, составление меню, сервировка стола, организация обслуживания. | **2** |
| 5. 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». | **2** |
| **Тематика практических занятий:** | **16** |
| **Практическое занятие № 57:**  Проведение деловой игры «Прием заказа на банкет (прием)» с решением вопросов по имитации ситуаций, возникающих в процессе приема заказа. | **2** |
| **Практическое занятие № 58:**  Проведение деловой игры «Прием заказа на банкет (прием)» с решением вопросов по имитации ситуаций, возникающих в процессе приема заказа. | **2** |
| **Практическое занятие № 59:**  Составление меню банкета с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами, банкета – фуршет, банкета – коктейль, банкета – чай. | **2** |
| **Практическое занятие № 60:**  Составление меню банкета с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами, банкета – фуршет, банкета – коктейль, банкета – чай. | **2** |
| **Практическое занятие № 61:** Проведение расчета: потребности в официантах, общей длины столов, их количества, столовой посуды, приборов и столового белья для проведения конкретного вида банкета, приема. | **2** |
| **Практическое занятие № 62:** Проведение расчета: потребности в официантах, общей длины столов, их количества, столовой посуды, приборов и столового белья для проведения конкретного вида банкета, приема. | **2** |
| **Практическое занятие № 63:** Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и столовых приборов. | **2** |
| **Практическое занятие № 64:** Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды и столовых приборов. | **2** |
| **Тема 2.3** Обслуживание в гостиничных номерах (Room-сервис) | **Содержание учебного материала:** | **14** |
| 1. Служба обслуживания в номерах: функции и задачи, организационная структура службы. Требования к обслуживанию в номерах. Правила обслуживания в гостиничных номерах. Процесс обслуживания в номерах гостиницы. Организация работы официантов службы room – service. | **2** |
| 2. Особенности меню Room-сервис. Карты меню в номере. Организация вегетарианского и диетического меню, европейский завтрак. | **2** |
| 3. Сервировка стола в номере. Способы сервировки стола в гостиничном номере, подача блюд и напитков. Специальное оборудование для обслуживания в номерах. Виды оборудования используемое в room – service  ( настольные подогреватели, передвижные тележки). | **2** |
| **Тематика практических занятий:** | **8** |
| **Практическое занятие № 65:**  Составление карты меню room – service: вегетарианского и диетического меню. | **2** |
| **Практическое занятие № 66:**  Составление карты меню room – service: вегетарианского и диетического меню. | **2** |
| **Практическое занятие № 67:**  Отработка способов сервировки стола в гостиничном номере, подачи блюд и напитков. | **2** |
| **Практическое занятие № 68:**  Отработка способов сервировки стола в гостиничном номере, подачи блюд и напитков. | **2** |
| **Тема 2.4** Обслуживание иностранных туристов | **Содержание учебного материала:** | **30** |
| 1. Организация и виды международного туризма в РФ, Определение и классификация международного рынка туризма и гостеприимства. Законодательные акты по обслуживанию иностранцев. | **2** |
| 2. Правила обслуживания иностранных туристов. Особенности приема, регистрации и размещения в гостинице. | **2** |
| 3. Особенности организации питания иностранных туристов. Специфика обслуживания туристов из различных стран. Кулинарные традиции национальных кухонь мира. Составление меню для иностранных туристов различных национальностей, с учетом традиций, особенностей кухни. | **2** |
| 4. Особенности кухни, традиций в обслуживании туристов из европейских стран (Англия, Франция, Германия, Италия, Испания), из стран Ближнего Востока на предприятиях питания (ОЭА, Сирия, Ирак). | **2** |
| 5. Особенности кухни, традиций в обслуживании туристов из азиатских стран (Япония, Китай, Корея), из стран Африки и Америки. | **2** |
| **Тематика практических занятий:** | **20** |
| **Практическое занятие № 69:**  Составление журнала регистрации иностранных граждан в гостинице. | **2** |
| **Практическое занятие № 70:**  Составление журнала регистрации иностранных граждан в гостинице. | **2** |
| **Практическое занятие № 71:** Составление меню бизнес – ланча для туристов из европейских стран. | **2** |
| **Практическое занятие № 72:** Составление меню бизнес – ланча для туристов из европейских стран. | **2** |
| **Практическое занятие № 73:** Составление меню бизнес – ланча для туристов из азиатских стран. | **2** |
| **Практическое занятие № 74:** Составление меню бизнес – ланча для туристов из азиатских стран. | **2** |
| **Практическое занятие № 75:** Составление меню бизнес – ланча для туристов из Ближнего Востока. | **2** |
| **Практическое занятие № 76:** Составление меню бизнес – ланча для туристов из Ближнего Востока. | **2** |
| **Практическое занятие № 77:**  Составление меню бизнес – ланча для туристов из Америки. | **2** |
| **Практическое занятие № 78:**  Составление меню бизнес – ланча для туристов из Америки. | **2** |
| **Тема 2.5** Специальные формы обслуживания | **Содержание учебного материала:** | **8** |
| 1. Особенности организации прогрессивных форм обслуживания по типу: «стол – экспресс», «зал - экспресс», «репинского стола» на предприятиях общественного питания при гостиницах. Обслуживание по типу « кейтеринг» Понятие и виды кейтеринг услуг | **2** |
| **Тематика практических занятий:** | **4** |
| **Практическое занятие № 79:**  Составление комплексного обеда «зала – экспресс» ресторана. | **2** |
| **Практическое занятие № 80:**  Составление комплексного обеда «зала – экспресс» ресторана. | **2** |
|  | **Дифференцированный зачет** | **2** |
| Самостоятельная учебная работа   1. Составление требований к обслуживающему персоналу кухни ресторана отеля. 2. Составление перечня оборудования кухни, торгового зала ресторана и бара. 3. Составление алгоритма работы с гостем по телефону. 4. Составление алгоритма поведения в конфликтных ситуациях с потребителями. 5. Составление эссе об организации службы питания. 6. Заполнение и обработка заявок и бланков. 7. Составление текстов на русском и иностранном языке для общения по телефону с клиентами. 8. Составление алгоритма обслуживание гостей в службе рум-сервис. 9. Определение подлинности и платежности бумажных денежных знаков. 10. Оформление отчетных документов по расчету с владельцами платежных документов.   11. Подготовка презентации на тему: « Особенности питания жителей США, Канады и Латинской Америки.  12. Составление меню для тематических мероприятий «Масленица», «Встреча Нового года». | | **12** |
| **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** | | **330** |

**2.3 Тематический план и содержание учебной дисциплины МДК.01.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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.** | | **18** |
| Тема 1.1. Организация деятельности сотрудников службы питания гостиничного комплекса на английском языке. | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  |
| **Практическое занятие №1.**Организация питания гостей. Введение лексики, закрепление в упражнениях | **2** |
| **Практическое занятие №2.**Чтение и перевод текста “The F&B in the Hotel”. Вопросы и ответы по содержанию текста. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Составление диалогов. | **2** |
| **Практическое занятие №3.**Предприятие питания в гостиничном комплексе: материально-техническое оснащение, нормы и правила эксплуатации. Хранение материальных ценностей. Оснащение предприятия питания: мебель, столовые приборы, посуда: фарфор, стеклянная посуда, металлическая посуда. Чтение и перевод текстов и столовое белье: скатерти, чехлы на стулья, салфетки, полотенца и ручники. Изучение и обсуждение видео материала | **2** |
| **Практическое занятие № 4**. Сфера обслуживания: кафе, бар, ресторан. Чтение и перевод текстов. .Неопределённые местоимения. Модальные глаголы. Изучение и обсуждение видео материала, составление диалогов | **2** |
| **Практическое занятие № 5** Персонал: шеф-повар, официант, бармен, сомелье, бористо. Изучение и обсуждение видео материала. Координация деятельности сотрудников. Взаимодействие с другими службами гостиницы | **2** |
| **Практическое занятие № 6**. Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте: производственная санитария, противопожарная защита и личная гигиена. Прочитать и перевести текст. Составить перечень правил для проведения инструктажа | **2** |
| **Практическое занятие № 7**. **.**Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Чтение и перевод текста “Hotel Restaurant”. Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. Составление диалогов при заказе столов и мероприятий в ресторане отеля. Практика устной речи. Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены. | **2** |
| **Практическое занятие № 8-9**.Оплата счёта в гостинице, ресторане, баре, кафе. Название валют. ThePresentPerfectTense. ThePresentContinuousTense. Числительные Изучение и обсуждение видео материала. Составление диалогов | **4** |
| **Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.** | | **20** |
|  | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **20** |
| Тема 2.1. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на английском языке. | **Практическое занятие №10.** Культура питания. Речевой этикет. Чтение и составление диалогов | **2** |
| **Практическое занятие №11.** Организация службы Room service. Введение лексики, закрепление в упражнениях | **2** |
| **Практическое занятие №12.** Чтение и перевод текста “The banquet”. Вопросы и ответы по содержанию текста. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Составление диалогов при заказе и обслуживании банкетов и мероприятий в ресторане отеля. Практика устной речи. Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены. | **2** |
| **Практическое занятие №13.** Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. | **2** |
| **Практическое занятие №14.** Бронирование стола. Заказ по телефону. Изучение и обсуждение видео материала. Составление диалогов | **2** |
|  | **Практическое занятие № 15**. Обслуживание в кафе, баре, ресторане: виды услуг формы и методы обслуживания. Речевой этикет. Изучение и обсуждение видео материала. Составление диалогов | **2** |
|  | **Практическое занятие №16.** Приём заказа. Разновидности меню. Рекомендация блюд по меню. Сочетание блюд и вин. Изучение и обсуждение видео материала. Составление диалогов | **2** |
|  | **Практическое занятие №17.** Рекомендация блюд: Русская национальная кухня. Национальная кухня страны изучаемого языка. Речевой этикет, формы вежливого обращения. Предложение помощи, совета. Составление диалогов | **2** |
|  | **Практическое занятие № 18.** Распознавание и решение сложных и проблемных ситуаций в различных контекстах | **2** |
| Промежуточная аттестация | **дифференцированный зачет** | **2** |
| Самостоятельная учебная работа  1. Изучить профессиональную лексику по предложенным темам.  2. Подобрать видео материал по предложенным выше темам.  3.Подготовить презентацию «Блюда Русской национальной кухни», «Кухня страны изучаемого языка».  4. Оформить буклеты на предложенные темы.  5. Прочитать и перевести дополнительные тексты по предложенным темам.  6. Составить диалоги на предложенные темы. | | **2** |
| **ВСЕГО;** | | **40** |

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**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 Mixn Machine VM 25026

Блендер BarBoss Advance VM10101

Кофемашина "SAECO MAGIC"

Льдогенератор SIMAG

Машина посудомоечная ELECTROLUX WT65E

Моноблок Firich Glaive RT-565-R4

Моноблок Firich Glaive RT-565-R4

Моноблок Firich Glaive RT-565-R4

Панель плазменная Samsung PS-50 В850

Принтер Star 654

Принтер Star 654

Принтер Star SP-298

Салат-бар

Шкаф винный

**Технические средства обучения:**

- мультимедийный проектор;

- телевизор;

- компьютер.

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

- блендер VEMA FR 2055

- кофемашина SAECO ROYAL Cappuccino Silver-gray

Льдогенератор SIMAG

Машина посудомоечная ELECTROLUX WT4

Миксер д/мол.коктелей

Шкаф винный

Моноблок Firich Glaive RT-565-R4

Принтер Star 654

- 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 Forrum Imperium;

-комплект интерактивного оборудования MS-PWD 50;

-ноутбук Fujitsu Siemens ESPRIMO Mobile V6535, 15 штук;

-стол мобильный компьютерный 800\*1800\*800;

- комплект учебно-методических материалов.

**Технические средства обучения:**

- мультимедийный проектор;

- телевизор;

- компьютер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

* + 1. **Основные источники:**

1. Потапова И. И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания. – М.: Издательство Академия, 2020. – 208 с.
2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 390 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/437478>
3. 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, 2017. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04897-1. https://www.biblio-online.ru/viewer/9E061508-836A-4A56-92F1-428AB79D2918#page/1
4. 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, 2017. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01244-6.
5. 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, 2017. — 201 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02479-1. https://www.biblio-online.ru/viewer/1F1C9F54-B7F2-4D64-B86E-CE6A3192DEE3#page/1
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04253-5. https://www.biblio-online.ru/viewer/4EFBEF2D-2F5D-48E0-9618-FB231CDC7AD4#page/1
7. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6. https://www.biblio-online.ru/viewer/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7F2AD698#page/1
8. Счесленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
9. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 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, 2017. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03427-1. https://www.biblio-online.ru/viewer/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759#page/1
11. 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, 2017. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04464-5. https://www.biblio-online.ru/viewer/89847F9B-2EAD-4972-B611-E2A761DC6AAC#page/1
12. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 О защите прав потребителей
13. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
14. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 10.06.2016) "О введении в действие санитарных правил"
15. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования;
16. ГОСТ 50762-2009 Общественное питание. Классификация предприятий;
17. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

**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/

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
2. Ёхина М. А. Организация обслуживания в гостиницах М.: Издательский центр «Академия», 2015.
3. Потапова И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.
4. [Миронов Сергей](https://www.livelib.ru/author/372859-mironov-sergej). [Гость платит дважды. Техники повышения продаж в ресторане](https://www.livelib.ru/book/1000605668-gost-platit-dvazhdy-tehniki-povysheniya-prodazh-v-restorane-mironov-sergej). Издательство: [«Ресторанные ведомости»](https://www.livelib.ru/publisher/7823-restorannye-vedomosti), 2012.
5. Победоносцева Елена. Все дело в людях. Ваш ресторан: как из персонала сделать команду. Издательство: [«Ресторанные ведомости»](https://www.livelib.ru/publisher/7823-restorannye-vedomosti), 2016.
6. Наталья Богатова. Современный ресторан. Книга успешного управляющего. Партнеры. Персонал. Гости. – Ресторанные ведомости, 2014.

**3.3 Организация образовательного процесса**

Профессиональному модулю ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» предшествовало освоение дисциплин «Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле», «Технология и организация туристической деятельности».

Профессиональный модуль ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» относится к профессиональному учебному циклу. Модуль направлен на освоение профессиональных компетенций.

[Организация](http://professional_education.academic.ru/1820/%D0%9E%D0%A0%D0%93%D0%90%D0%9D%D0%98%D0%97%D0%90%D0%A6%D0%98%D0%AF) образовательного процесса в образовательном учреждении регламентируется учебным планом, годовым календарным учебным графиком и расписаниями занятий.

**3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических работников наличие среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена или высшего образования - бакалавриат, направленность (профиль) которого, как правило, соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю). Дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) - профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю).

При отсутствии педагогического образования допускается дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения.

Педагогические работники (включая преподавателя) обязаны проходить в установленном законодательством РФ порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда. Рекомендуется обучение по дополнительным профессиональным программам по профилю педагогической деятельности не реже одного раза в три года.

Требования к опыту практической работы. Опыт работы в области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися и (или) соответствующей преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю) обязателен для преподавания по профессиональному учебному циклу программ среднего профессионального образования и при несоответствии направленности (профиля) образования преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю). При этом объем (длительность) данного опыта не устанавливается.

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

**Контроль** **и оценка** результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **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;  Опросный лист ответов обучающегося |
| Экспертное наблюдение  Оценка процесса  Оценка результатов | Лабораторная работа  Ролевая игра  Ситуационная задача  Практическая работа  Экспертная оценка решения ситуационных задач;  Текущий контроль в форме защиты практических занятий и лабораторных работ. |
| Экспертное наблюдение | Практическая работа  Виды работ на практике |
| **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 | Лабораторная работа  Ролевая игра  Ситуационная задача  Практическая работа |
| Экспертное наблюдение | Практическая работа  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 | Лабораторная работа  Ролевая игра  Ситуационная задача  Практическая работа |
| Экспертное наблюдение | Практическая работа  Виды работ на практике |

1. [↑](#footnote-ref-1)