

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМ. Х.М. БЕРБЕКОВА»**

**Колледж информационных технологий и экономики**

СОГЛАСОВАНО  
зам. Генерального директора  
ООО «Синема» отель «Гранд-Кавказ»  
/Ашабокова М.Х./  
«31» 08 2022г.

Утверждаю  
Директор колледжа  
информационных технологий и экономики  
З.Х. Этуева  
«31» 08 2022г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 02 Организация деятельности сотрудников службы питания**

**Программа подготовки специалистов среднего звена**

**43.02.14 – Гостиничное дело  
Среднее профессиональное образование**

**Квалификация выпускника  
Специалист по гостеприимству  
Очная форма обучения**

**Нальчик, 2022 г.**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности СПО 43.02.14 Гостиничный дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1552 от 09.12.2016 г, примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.14, учебного плана по программе подготовки специалистов среднего звена Гостиничное дело.

Разработчики: Жекамухова Л.Ю., Энеева М.И. – преподаватели КИТиЭ

Рецензент: Ашабокова М.Х., зам. директора ООО «Синема» отель «Гранд-Кавказ»

Рабочая программа профессионального модуля рассмотрена и одобрена на заседании ЦК учёта, экономики и гостиничного дела

Протокол № 1 от «31» августа 2022 года.

Председатель ЦК



(подпись)

Текуева М.Т..

## Содержание

1. Паспорт программы профессионального модуля .....	4
2. Результаты освоения профессионального модуля .....	6
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	7
4. Условия реализации программы профессионального модуля .....	17
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	20

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 43.02.14 Гостиничное дело по освоению видов деятельности **«Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале», «Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания»** и соответствующих ему профессиональные компетенции:

1. ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
2. ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
3. ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

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

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

#### **иметь практический опыт:**

- 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 на освоение программы профессионального модуля:**

Объём образовательной программы учебной дисциплины – 512 часов, в том числе:

МДК.02.01.: максимальная учебная нагрузка 213 часов, объём обязательной учебной нагрузки обучающегося – 197 часов; самостоятельной работы – 8 часов; консультации – 4 часа, промежуточная аттестация – 4 часа.

МДК.02.02. максимальная учебная нагрузка 113 часов, обязательной учебной нагрузки обучающегося – 105 часов; консультации – 4 часа, промежуточная аттестация – 4 часа.

учебной практики – 72 часа, производственной практики – 108 часов; экзамен по модулю – 6 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения, в том числе профессиональными (ПК 2.1 – 2.3) и общими компетенциями (ОК 01 - 11). Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 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.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения, в том числе профессиональными (ПК 2.1 – 2.3) и общими компетенциями (ОК 01 - 11).  
Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 06.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 08.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
<b>ОК 11.</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 1</b>	Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.
<b>ПК 2.1.</b>	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
<b>ПК 2.2.</b>	Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
<b>ПК 2.3.</b>	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
<b>ВД 2</b>	Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.
<b>ПК 2.3.</b>	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды ПК и ОК	Наименования разделов профессионально го модуля	Всего часов	Объем профессионального модуля, час.									
			Обучение по МДК								Практика	
			Объем образовательной программы ПМ	В том числе							УП	ПП
				теоретическое обучения	практические занятия	лабораторные работы	курсовая работа (проект)	Самостоятельн ая работа	Консультации	Промежуточна я аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 2.1- 2.3. ОК1-ОК11,	МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.	393	<b>197</b>	131	34	32		8	4	4	72	108
ПК 2.1. - 2.3. ОК1 - ОК11	МКД. 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональ ной коммуникации для службы питания	<b>113</b>	<b>105</b>		105				4	<b>4</b>		
	Экзамен по модулю	<b>6</b>										
	Всего	<b>508</b>										



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

#### 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	Уровень
1	2	3	
<b>1 семестр</b>			
<b>Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.</b>			
<b>МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.</b>			
Тема 1.1. Теоретические основы организации обслуживания в организациях общественного питания	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	<b>1</b>
	1. Услуга общественного питания и ее компоненты. Понятие и комплекс услуг питания		
	2. Требования к услуге питания согласно государственных стандартов, соответствия целевому назначению, точности и своевременности предоставления, безопасности и экологичность		
	3. Предприятия общественного питания и их характеристики. Основные типы и признаки поп: рестораны, бары, кафе, буфеты и т.д.		
	4. Классификация предприятий общественного питания по уровню комфорта. Требования к предприятиям общественного питания класса люкс, первый, высший		
	5. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии. Организация производства питания в гостиничных предприятиях		
	6. Состав, функции и структура службы. Пищевой комплекс гостиницы Работники службы питания и их функции		
Тема 1.2. Технология организации обслуживания на предприятиях питания	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	<b>1</b>
	1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.		
	2. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.		
	3. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.		
	4. Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса.		

	5. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.		
	6. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.		
	7. Деловое общение. Этика и этикет.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическое занятие №1 Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.	4	2
	Практическое занятие №2 Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.	5	
	<b>Рейтинговая работа №1</b>	1	
Тема 1.3. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.	<b>Содержание</b>	18	1
	1. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;		
	2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.		
	3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.		
	4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.		
	5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.		
	6. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания.		
	7. Стили и методы подачи блюд и напитков.		
	8. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическое занятие №3 Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания.	2	2
	Практическое занятие №4 Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.	4	
	Практическое занятие №5 Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.	2	
	Практическое занятие №6 Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей	2	
	Практическое занятие №7 Организация и подготовка процесса обслуживания в организациях службы питания.	2	

	Практическое занятие №8 Овладение приемами подачи блюд различными стилями и методами.	2	
	Практическое занятие №9 Овладение приемами подачи напитков различными стилями и методами.	2	
	Практическое занятие №10 Составление нормативных и технических документов службы питания	4	
Тема 1.4. Культура обслуживания на предприятиях общественного питания в гостинице	Содержание	21	1
	1.Содержание понятия «культура обслуживания» на предприятии общественного питания. Эстетика, атмосфера поп, комфортность условий обслуживания как составляющие культуры обслуживания		
	2.Интерьер ПОП как составляющая культуры обслуживания. Стили оформления торговых залов на поп при гостиницах		
	3. Подготовка торговых помещений, столового белья и посуды к обслуживанию на предприятиях питания. Принципы расстановки мебели в 1 1,2 торговом зале. Нормативы оснащенности посудой и столовым бельем		
	4. Характеристика фарфоровой посуды. Ассортимент тарелок, чашек, ваз		
	5. Стеклоянная и хрустальная посуда. Виды рюмок и бокалов		
	6. Металлическая посуда. Характеристика посуды: кокотницы, кроншель, турка		
	7. Предметы инвентаря. Сервировочные тележки, настольный и соусный подогреватель		
	8. Столовые приборы и столовое белье. Шипцы,ножи,вилки. Виды скатертей и салфеток		
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 Составление требований к обслуживающему персоналу кухни ресторана отеля. Составление перечня оборудования кухни, торгового зала ресторана и бара. Составление алгоритма работы с гостем по телефону. Составление алгоритма поведения в конфликтных ситуациях с потребителями. Составление эссе об организации службы питания.		4	3
Рейтинговая работа №2		1	
2 семестр			
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.			1
	Содержание	15	
	1. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.		

Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания.	2. Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.		
	3. Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.		
	4. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.		
	5. Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов.		
	6. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.		
	7. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета.		
	8. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля.		
	9. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическая занятие №11 Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	1	1
Тема 2.2. Организация трудовых процессов на предприятиях питания	Практическая занятие №12 Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис.	2	
	Практическое занятие №13 Подготовка и организация обслуживания шведского стола.	2	
	Практическое занятие №14 Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне	2	
	Практическое занятие №15 Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	2	
	Практическое занятие №16 Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов	2	
	Практическое занятие №17 Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств	1	
	Практическое занятие №18 Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий.	1	
	<b>Содержание</b>		
	1. Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.	10	1
	2. Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.		
	3. Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		2
	Практическое занятие №19 Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания.	4	

	Практическое занятие №20 Разработать и подготовить критерии оценки качества обслуживания подразделений службы питания.	<b>6</b>	
	<b>Рейтинговая работа №1</b>	<b>1</b>	
Тема 2.3 . Обслуживание туристических групп на предприятиях общественного питания в гостинице	<b>Содержание</b> 1. Особенности туристической группы как клиента предприятия общественного питания в гостинице. Условия питания туристических групп в гостиничных комплексах 2. Организация завтраков как основная функция ресторана гостиничного предприятия. Виды завтраков, их характеристика: континентальный, расширенный, завтрак с шампанским 3. Обслуживание по типу «шведского стола». Назначение, характеристика и оборудование «шведского стола». Организация обслуживания посетителей 4. Типы шведских столов в ресторане отеля. Разновидности шведского стола: бранч, обед-буфет, банкет 5. Буфеты при гостинице. Организация поэтажных буфетов, буфета-бара 6. Виды буфетного обслуживания. Подача буфетной продукции 7. Специфика и организация расчета за питание на поп при гостинице. Расчет за питание по системе «все включено», расчеты при индивидуальном обслуживании гостей 8. Документальное оформление расчетов. Использование ккм, составление отчета	<b>8</b>	<b>2</b>
Тема 2.5. Обслуживание иностранных туристов	<b>Содержание</b> 1. Организация и виды международного туризма в РФ. Определение и классификация международного рынка туризма и гостеприимства. Законодательные акты по обслуживанию иностранцев. 2. Правила обслуживания иностранных туристов в гостинице. Особенности приема, регистрации и размещения в гостинице 3. Особенности организации питания иностранных туристов. Специфика обслуживания туристов из различных стран. 4. Кулинарные традиции национальных кухонь мира. Составление меню для иностранных туристов различных национальностей, с учетом традиций, особенностей кухни. 5. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из европейских стран (Англия, Франция, Германия, Италия, Испания). 6. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из стран Ближнего Востока на предприятиях питания (ОЭА, Сирия, Ирак)	<b>10</b>	<b>2</b>

	7. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из азиатских стран (Япония, Китай, Корея).		
	8. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из стран Африки и Америки		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		4	3
1. Заполнение и обработка заявок и бланков.			
2. Составление текстов на русском и иностранном языке для общения по телефону с клиентами.			
3. Составление алгоритма обслуживания гостей в службе рум-сервис.			
4. Выписка счетов, внесение изменений в счет, производство расчетов с клиентом.			
5. Оформление препроводительной ведомости для сдачи выручки в банк.			
6. Определение подлинности и платежности бумажных денежных знаков.			
7. Оформление отчетных документов по расчету с владельцами платежных документов.			
Рейтинговая работа №2		1	
Учебная практика		72	2
Виды работ			
1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей.			
2. Выполнение сервировки стола			
3. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.			
4. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.			
5. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара			
6. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями silver service; бюанкетный сервис; шведский стол gueridon service.			
7. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.			
8. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.			
9. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей.			
10. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей.			
11. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.			
12. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.			
13. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.			
14. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.			
15. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.			
Производственная практика		108	3
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.		
<b>Аудиторная нагрузка</b>	<b>197</b>	
<b>Консультации</b>	<b>4</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
<b>Итого</b>	<b>213</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>4</b>	

**МКД. 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для 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	Уровень освоения
1	2	3	
<b>2 семестр</b>			
<b>Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.</b>			
<b>МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания.</b>			
Тема 1.3. Организация деятельности сотрудников службы питания гостиничного комплекса на английском языке.	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическая работа № 1. Организация питания гостей. Введение лексики, закрепление в упражнениях Чтение и перевод текста “The F&B in the Hotel”.	<b>6</b>	1
	Практическая работа № 2. Вопросы и ответы по содержанию текста. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Составление диалогов.	<b>8</b>	2
	Практическая работа № 3. Выполнение упражнений с использованием лексики. Составление диалогов. Встреча, обслуживание гостей и прощание.	<b>8</b>	
	Практическая работа № 4. Введение и закрепление лексики. Чтение и перевод текста “Hotel Restaurant”. Выполнение упражнений для закрепления лексики.	<b>10</b>	
	Практическая работа № 5. Развитие навыков устной речи. Составление диалогов при заказе столов и мероприятий в ресторане отеля.	<b>10</b>	
	Практическая работа № 6. Практика устной речи. Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены.	<b>6</b>	



	Практическая работа № 7. Практика устной речи. Составление диалогов, диалоги между сотрудниками.	5	
<b>Рейтинговая работа №1</b>		<b>1</b>	
<b>Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.</b>			
Тема 2.3. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на английском языке.	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b> Практическая работа № 8. Организация службы Room service. Введение лексики, закрепление в упражнениях	5	2
	Практическая работа № 9. Чтение и перевод текста “The banquet”. Вопросы и ответы по содержанию текста. Развитие навыков устной речи.	5	2
	Практическая работа № 10. Выполнение упражнений с использованием лексики. Составление диалогов. Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики.	10	2
	Практическая работа №11 . Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи.		2
Тема. 2.6. Организация взаимодействия сотрудников с гостями при приеме, регистрации, размещении и выписки на английском языке	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	7	
	Практическая работа №12 . Составление диалогов при заказе и обслуживании банкетов и мероприятий в ресторане отеля. Практика устной речи.		2
	Практическая работа №13. Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены. Распознавание и решение сложных и проблемных ситуаций в различных контекстах.	6	2
<b>Рейтинговая работа №2</b>		<b>1</b>	
<b>Зачёт</b>		<b>1</b>	
<b>Итого</b>		<b>105</b>	
<b>Итого часов по модулю</b>		<b>512</b>	
<b>Аудиторная нагрузка</b>		<b>302</b>	
<b>Практические занятия</b>		<b>139</b>	
<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>	
<b>Производственная практика</b>		<b>108</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>8</b>	

<b>Консультации</b>	<b>8</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>8</b>	
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>8</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрен следующие специальные помещения:

Кабинет

«Организации деятельности сотрудников службы питания».

#### **Лаборатории:**

«Учебный Бар»;

«Автоматизированных информационных систем», «Учебная бухгалтерия»

#### **Спортивный комплекс:**

Спортивный зал

#### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актный зал

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

АРМ-преподавателя

АРМ-студента

Мультимедийное оборудование

#### **Технические средства обучения:**

- мультимедийный проектор;

- экран;

- компьютер.

- комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья;

- инструкция и журнал по технике безопасности;

- комплект учебно-методической документации.

#### **Технические средства обучения:**

- мультимедийный проектор;

- экран;

- компьютер.

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

Блендер

Кофемашина

Льдогенератор

Машина посудомоечная

Миксер д/мол.коктейлей

Салат-бар

Шкаф винный

Моноблок Firich Glaive RT-565-R4

Принтер Star 654

Ккомплекты стеклянной и металлической посуды, барных приборов, столового белья;

Инструкция и журнал по технике безопасности;

Комплект учебно-методической документации.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Автоматизированных информационных систем», «Учебная бухгалтерия»:**

-АРМ-преподавателя;

-АРМ-студента;

- вычислительный блок

- комплект интерактивного оборудования
- ноутбук
- стол мобильный компьютерный
- комплект учебно-методических материалов.

## **4.2 . Информационное обеспечение обучения**

### **Основная литература:**

1. Агабекян И.П., Английский язык для сферы обслуживания / Агабекян И.П. - М. : Проспект, 2017. - 248 с. - ISBN 978-5-392-23324-3 - Текст : электронный // ЭБС «Консультант студента» : [сайт]. - URL :[http:// mwww. studentlibrary.ru/ book/ ISBN 9785392233243.html](http://mwww.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392233243.html) (дата обращения: 28.10.2019).
2. Аитов, В. Ф. Английский язык [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова. — 13-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 234 с. Режим доступа: <https://urait.ru/viewer/angliyskiy-yazyk-a1-v1-437857#page/2>
3. Счесленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания. – 2-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.
4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). Режим доступа: <https://urait.ru/viewer/organizaciya-proizvodstva-i-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-427592#page/2>

### **Дополнительная литература:**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. - 390 с. - Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/ekonomika-predpriyatiya-obschestvennogo-pitaniya-414933#page/1>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М. : Издательство Юрайт, 2017. - 163 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-437672#page/1>
3. Кучеренко, И. М. Технология управления персоналом и организация труда на предприятиях гостиничного и туристского бизнеса: учебное пособие для студентов-бакалавров, обучающихся по направлениям подготовки «Туризм», «Гостиничное дело», «Менеджмент» / И. М. Кучеренко. — Краснодар, Саратов: Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 171 с. — ISBN 978-5-93926-304-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/72410.html>
4. Матвиенко, Л. М. Иностранный язык: теория и практика. Итоговая аттестация по дисциплине: учебно-методическое пособие / Л. М. Матвиенко, В. Г. Нестеренко. — Саратов: Вузовское образование, 2018. — 43 с. — ISBN 978-5-4487-0288-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/76827.html>
5. Руденко Л. Л., Овчаренко Н. Н., Косолапов А. Б. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие / Л.Л. Руденко, Н.Н.Овчаренко, Косолапов А.Б. - Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014 – 176 с.

### **Нормативно-правовая документация**

1. Официальный сайт Консультант плюс [Электронный ресурс]: Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 О защите прав потребителей. Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
2. Официальный сайт Консультант плюс [Электронный ресурс]: Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания".Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

3. Официальный сайт Консультант плюс [Электронный ресурс]: Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31. (ред. от 10.06.2016) "О введении в действие санитарных правил". Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

4. Официальный сайт Консультант плюс [Электронный ресурс]: ГОСТ Р 50647-2010. Национальный стандарт российской федерации. Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

5. Официальный сайт Консультант плюс [Электронный ресурс]: ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования. Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

6. Официальный сайт Консультант плюс [Электронный ресурс]: ГОСТ 50762-2009 Общественное питание. Классификация предприятий. Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

7. Официальный сайт Консультант плюс [Электронный ресурс]: ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Профессиональные и общие компетенции,	Критерии оценки	Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их
---------------------------------------	-----------------	--

формируемые в рамках модуля		краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)
<b>ПК 2.1.</b> Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен Экспертная оценка выполнения заданий по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса. Регистрация результатов усвоения учебных элементов; - экспертная оценка решения ситуационных задач; Опросный лист ответов обучающегося
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач; Текущий контроль в форме защиты практических занятий и лабораторных работ.
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
<b>ПК 2.2.</b> Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
<b>ПК 2.3.</b> Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен
	Экспертное наблюдение	Ролевая игра Ситуационная задача

качества обслуживания гостей.	Оценка процесса Оценка результатов	Практическая работа
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Оценка результата	Собеседование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Оценка результата	Собеседование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Оценка результата	Собеседование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать	Оценка результата	Собеседование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра

в чрезвычайных ситуациях		
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Оценка результата	Ситуационная задача