

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 2019.09.30 13:28

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffa0e57e75819

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**

**высшего образования**

**«Курский государственный университет»**

**Колледж коммерции, технологий и сервиса**

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 30.09.2019 г., № 2

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания**



Курск 2019

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.14 Гостиничное дело** (базовой подготовки).

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»

Разработчик:

Бысова Т.В. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>стр. 3</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>19</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>26</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью рабочей программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.14 Гостиничное дело** (базовой подготовки), укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения **основных видов профессиональной деятельности (ВПД):**

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, а также для повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки по профессии специалист по гостеприимству в рамках специальности 43.02.14 Гостиничное дело при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 569 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 569 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 326 часов;  
(в т.ч. практических занятий - 136 часов; курсовое проектирование - 20 ча-  
сов);

самостоятельной работы обучающегося – 32 часа;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 108 часов;

консультаций – 4;

промежуточная аттестация – 27.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности **Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале и Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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.

Код	Наименование общих компетенций
<b>ОК 1.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК 2.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 3.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 4.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 5.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 6.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<b>ОК 7.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 8.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<b>ОК 9.</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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

#### Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	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, ОК01-ОК06,	<b>Раздел 1.</b> Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.	184	164	68		20		72	108
ПК 2.3. ОК07 - ОК11	<b>Раздел 2.</b> Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.	174	142	68	20	12			
	<b>Консультации</b>	<b>4</b>							
	<b>Учебная практика, часов</b>	<b>72</b>							
	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов</b>	<b>108</b>							
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>27</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>569</b>	<b>306</b>	<b>136</b>	<b>20</b>	<b>32</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>108</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Планирование, организация и контроль деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.</b>		<b>164</b>	
<b>МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания</b>		<b>136</b>	
Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса.	<b>Содержание</b>	<b>72</b>	
	1   Задачи, функции и особенности службы питания. Специфика службы питания гостиницы. Цели и задачи обслуживания.	2	1
	2   Нормативно-правовые и законодательные акты регулирующие деятельность служб питания в гостиницах	2	2
	3   Санитарные требования к планировке зданий гостиниц и расположению служб питания	2	2
	4   Правила и нормы охраны труда, техники безопасности производственной санитарии на предприятиях питания гостиницы	2	2
	5   Правила и нормы противопожарной защиты и личной гигиены на предприятиях питания гостиницы	2	2
	6   Организация производства питания на гостиничном предприятии	2	2
	7   Типы и особенности функционирования службы питания в гостинице	2	2
	8   Сервис питания и обслуживания в гостиницах.	2	2
9   Организация питания в гостиницах	2	2	

10	Характеристика предприятий общественного питания	2	2
11	Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания	2	2
12	Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.	2	2
13	Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.	2	2
14	Пищевая санитария	2	2
15	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд для гостей	2	2
16	Характеристика технологического оборудования службы питания и требования к нему	2	2
17	Работники службы питания и их функции	2	2
18	Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса.	2	2
19	Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии.	2	2
20	Правила и нормы противопожарной защиты.	2	2
21	Личная гигиена сотрудников.	2	2
22	Секция обслуживание номеров. Roomservice	2	2
23	Характеристика и виды меню. Порядок составления и оформления	2	2
24	Карта вин. Карта бара. Порядок составления и оформления	2	2
25	Особенности организации детского и диетического питания в гостиницах	2	2
26	Внешний вид официантов	2	2
27	Фирменный стиль в одежде обслуживающего персонала служб питания в гостиницах.	2	2
28	Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.	2	2
29	Деловое общение. Этика и этикет.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>	
1	Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.	14	
2	Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.		
3	Составление схемы организационной структуры службы питания гостиниц.		
4	Составление схемы организационной структуры службы питания гостиниц.		
5	Составление различных видов меню		
6	Особенности организации детского и диетического питания в гостиницах		
7	Создание фирменного стиля в одежде обслуживающего персонала служб питания в гостиницах		

Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.	<b>Содержание</b>		<b>64</b>	
	1	Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;	2	1
	2	Требования к торговым и производственным помещениям для посетителей	2	2
	3	Требования к складским, административно-бытовым и техническим помещениям	2	2
	4	Требования к территории объекта общественного питания	2	2
	5	Требования к инженерному обеспечению объектов питания. Водопровод и канализация	2	2
	6	Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.	2	2
	7	Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.	2	2
	8	Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.	2	2
	9	Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.	2	2
	10	Понятие организации товарно-материальных ресурсов	2	2
	11	Структура и функции отдела материально-технического снабжения (ОМТС) в отеле	2	2
	12	Анализ и отбор поставщиков продукции	2	2
	13	Виды товарно-материальных ресурсов	2	2
	14	Структура системы организации снабжения (ТМР)	2	2
	15	Хозяйственные связи между поставщиками и отелями	2	2
	16	Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания.	2	2
	17	Стили и методы подачи блюд и напитков.	2	2
	18	Работа с приставным столом	2	2
	19	Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.	2	2
<b>Практические занятия</b>		<b>26</b>		
1	Идентификация и подбор материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания.	26		
2	Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.			
3	Подбор и распределение фарфорофаянсовой, стеклянной, металлической посуды по назначению			
4	Подбор и распределение столовых приборов по назначению			
5	Подготовка столовой посуды к работе			
6	Подготовка столовых приборов к работе.			

	7	Складывание салфеток простыми и сложными способами		
	8	Подготовка зала. Отработка приёмов накрытия столов скатертью. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов.		
	9	Выполнение предварительной, дополнительной, исполнительной сервировки стола		
	10	Осуществление приема заказа. Передача заказа на кухню и в буфет с использованием программы R-Кеерг		
	11	Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Французский способ. Английский способ. Русский способ. Европейский способ. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции.		
	12	Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Французский способ. Английский способ. Русский способ. Европейский способ. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции.		
	13	Выполнение техники откупоривания бутылок, розлива безалкогольных и алкогольных напитков		
<b>МДК 02.02 Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания.</b>			<b>28</b>	
Тема 1.3. Организация деятельности сотрудников службы питания гостиничного комплекса на иностранном языке.	<b>Содержание</b>		<b>28</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>28</b>	
	1	Организация питания гостей. Характеристика служб питания в гостинице. Введение лексики, закрепление в упражнениях.	28	
	2	Чтение и перевод текста по теме. Вопросы и ответы по содержанию текста.		
	3	Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики.		
	4	Составление монологических и диалогических сообщений.		
	5	Персонал кухни ресторана отеля. Введение лексики, закрепление в упражнениях.		
	6	Чтение и перевод текста по теме. Вопросы и ответы по содержанию текста.		
	7	Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики.		
	8	Составление монологических и диалогических сообщений по теме.		
	9	Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики.		
	9	Чтение и перевод текста по теме. Вопросы и ответы по содержанию текста.		
	10	Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики.		
11	Составление монологических и диалогических сообщений по теме.			
11	Заказ столов и мероприятий в ресторане отеля. Введение лексики, закрепление в уп-			

	ражнениях.		
	12	Чтение и перевод текста по теме. Вопросы и ответы по содержанию текста.	
	13	Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики.	
	14	Составление диалогических сообщений по теме.	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b>			<b>20</b>
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ отчетов и подготовка их к защите.</p> <p>Составление требований к обслуживающему персоналу кухни ресторана отеля.</p> <p>Составление перечня оборудования кухни, торгового зала ресторана и бара.</p> <p>Составление алгоритма работы с гостем по телефону.</p> <p>Составление алгоритма поведения в конфликтных ситуациях с потребителями.</p> <p>Составление эссе об организации службы питания.</p>			
<b>Примерная тематика домашних заданий:</b>			
<p>1.Ознакомиться со схемами: «Схема управления пищевым комплексом», «Формы и методы предоставления услуг питания в гостинице», «Виды делового общения».</p> <p>2.Составить словарь основных терминов и определений.</p> <p>3.Подготовить рефераты на тему: «Гостиничная индустрия: вчера, сегодня завтра», «Роль питания в индустрии туризма и индустрии гостеприимства».</p> <p>4.Ознакомиться с гостиничными цепями в г. Курске.</p> <p>5.Охарактеризовать функции предприятий питания в индустрии гостеприимства.</p> <p>6.Определить основные составляющие системы контроля удовлетворенности клиентов предоставленным обслуживанием.</p> <p>7.Ознакомиться с обязательными требованиями к услугам питания, предусмотренными нормативно - правовыми актами.</p>			
<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>			<b>154</b>
<b>МДК.02.01 Организация</b>			<b>112</b>

<b>и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.</b>			
Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания.	<b>Содержание</b>	<b>98</b>	
	1 Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.	2	1
	2 Метод обслуживания официантами	2	2
	3 Метод самообслуживания	2	2
	4 Современные формы обслуживания.	2	2
	5 Экспресс-стол. Зал-экспресс. Кофе-брейк	2	2
	6 Классификация услуг ОП, общие требования к ним в соответствии с ГОСТ. Правила оказания услуг.	2	2
	7 Обслуживание групп иностранных туристов в ресторанах и кафе гостиничного комплекса.	2	2
	8 Национальная кухня и особенности питания иностранных туристов	2	2
	9 Структура управления предприятиями питания в средствах размещения	2	2
	10 Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	2	2
	11 Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий	2	2
	12 Организация выездного обслуживания по системе кейтеринга Основные понятия и назначение. Виды кейтеринга, их краткая характеристика.	2	2
	13 Применение маркетинговых приемов в ресторанном сервисе Основные понятия и назначения. Характеристика логотипа. Использование маркетинговых приемов (презентация; организация праздничных вечеров, семейных торжеств в ресторане; «счастливый час», клубы по интересам; лотереи; конкурсы).	2	2
	14 Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.	2	2
	15 Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.	2	2
	16 Подача закусок, блюд и напитков в зале vip.	2	2
	17 Транширование в присутствии посетителей.	2	2
	18 Фламбирование блюд и десертов.	2	2
	19 Особенности приготовления и подачи блюд фондю	2	2
	20 Предметы сервировки. Барное стекло.	2	2
	21 Предметы сервировки. Столовый фарфор.	2	2

22	Предметы сервировки. Столовые приборы.	2	2
23	Виды столового белья.	2	2
24	Сервировка банкетных столов. Правила сервировки классического банкета. Сервировка неофициального обеда.	2	2
25	Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов.	2	2
26	Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.	2	2
27	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета.	2	2
28	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля.	2	2
29	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая.	2	2
30	Особенности подготовки и обслуживания комбинированного банкета	2	2
31	Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов	2	2
32	Виды приёмов - барбекю, ленч (ланч), бранч, коктейль	2	2
<b>Практические занятия</b>		<b>34</b>	
1	Выполнение подачи блюд и напитков различными способами ла	34	
2	Выполнение уборки стола		
3	Изучение видов платежей и выполнение расчёта с потребителем. Оформление счетов и расчёт с потребителем		
4	Изучение видов платежей и выполнение расчёта с потребителем. Оформление счетов и расчёт с потребителем		
5	Выполнение сервировки стола к банкету с полным обслуживанием официантами		
6	Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами		
7	Подготовка банкетного зала, сервировка столов для банкета с частичным обслуживанием официантами		
8	Встреча и размещение гостей. Обслуживание. Подача блюд и напитков		
9	Сервировка столов для банкета-чай		
10	Сервировка фуршетного стола		
11	Составление меню для банкета-коктейль		
12	Комбинированный банкет. Подготовка посуды, приборов. Оформление зала		
13	Составление меню новогоднего, свадебного банкета, банкета по случаю Дня рождения		
14	Расчет площади торгового зала, количества официантов для банкетов		
15	Расчет длины столов и столового белья для банкетов.		
16	Подбор и расчет посуды и приборов в зависимости от формы и метода обслуживания для банкетов.		
17	Сервировка стола для банкета по случаю Дня рождения. Сервировка свадебного стола		

Тема 2.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям.	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	1	Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.	2	1
	2	Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.	2	2
	3	Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.	2	2
	4	Применение метода точек соприкосновения к ресторанным услугам. «Пятиступенчатая модель качества» А. Парасураман, В. Зейтамль и Л. Бери.	2	2
	5	Методика SERVQUAL. Модель непрерывного измерения и улучшения качества услуг и ее взаимосвязь с моделью качества услуг.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
1	Разработка программы повышения качества обслуживания в службе питания гостиницы.	4		
<b>МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессионально коммуникации для службы питания</b>			<b>30</b>	
Тема 2.3. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на иностранном языке.	<b>Содержание</b>		<b>30</b>	
	1	Организация службы Room service. Введение лексики, закрепление в упражнениях.	30	
	2	Чтение и перевод текста по теме. Вопросы и ответы по содержанию текста.		
	3	Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики.		
	4	Составление монологических и диалогических сообщений.		
	5	Шведский стол. Введение лексики, закрепление в упражнениях.		
	6	Чтение и перевод текста по теме. Вопросы и ответы по содержанию текста.		
	7	Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики.		
	8	Составление монологических и диалогических сообщений.		
	9	Составление диалогов при заказе и обслуживании банкетов и мероприятий в ресторане отеля. Введение лексики, закрепление в упражнениях.		
	10	Чтение и перевод текста по теме. Вопросы и ответы по содержанию текста.		
	11	Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики.		
	12	Составление монологических и диалогических сообщений.		
	13	Национальная кухня и особенности питания иностранных туристов. Введение лексики, закрепление в упражнениях.		
	14	Чтение и перевод текста по теме. Вопросы и ответы по содержанию текста.		
15	Составление монологических и диалогических сообщений.			



<p style="text-align: center;"><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.  Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ отчетов и подготовка их к защите.  Заполнение и обработка заявок и бланков.  Составление текстов на русском и иностранном языке для общения по телефону с клиентами.  Составление алгоритма обслуживания гостей в службе рум-сервис.  Выписка счетов, внесение изменений в счет, производство расчетов с клиентом.  Оформление препроводительной ведомости для сдачи выручки в банк.  Определение подлинности и платежности бумажных денежных знаков.  Оформление отчетных документов по расчету с владельцами платежных документов.</p>	<b>12</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика домашних заданий:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить классификацию банкетов по различным признакам.</li> <li>2. Составить систематизированную таблицу «Классификации банкетов»</li> <li>3. Заполнить книгу учета заказа.</li> <li>4. Составить схему рассадки и обслуживания по протоколу определенного количества участников.</li> <li>5. Написать рефераты «Протокол и этикет для деловых людей».</li> <li>6. Составить схему организации официального банкета.</li> <li>7. Составить схему сервировки официального банкета.</li> <li>8. Выявить роль и обязанности менеджера при организации обслуживания официального банкета.</li> <li>9. Составить последовательность операций при обслуживании участников приема.</li> <li>10. Составить схемы различных вариантов сервировки фуршетных столов стеклом, тарелками, приборами.</li> <li>11. Изучить отличительные признаки приема-фуршета.</li> <li>12. Указать последовательность операций обслуживания приема-фуршета.</li> <li>13. Составить текст инструктажа официантов перед началом обслуживания.</li> <li>14. Рассчитать количество напитков, кулинарных и кондитерских изделий для приема-коктейля.</li> <li>15. Составить схемы организации рабочего места бармена на приеме-коктейле.</li> <li>16. Составить схемы расстановки стеклянной посуды с напитками на подносах (по восходящей, лучами, крышей и др.).</li> </ol>		
<b>Итого:</b>	<b>338</b>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b>	<b>20</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работы службы питания в гостинице</li> <li>2. Анализ стандартов службы питания в гостиничном комплексе.</li> <li>3. Анализ торговых и производственных помещений службы питания.</li> <li>4. Анализ стандартов подготовки и обслуживания потребителей службы питания.</li> </ol>		

<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Анализ профессиональных программ для выполнения регламентов службы питания.</li> <li>6. Деятельность службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.</li> <li>7. Организация приёма-фуршета в ресторане гостиницы на 120 гостей по поводу открытия филиала банка.</li> <li>8. Методы совершенствования подготовки и организации работы службы Рум сервис.</li> <li>9. Оптимизация подготовки и организации работы баров, кафе, службы питания.</li> <li>10. Организация и проведение банкета «Свадьба» на 60 гостей в ресторане гостиницы.</li> <li>11. Банкет-чай в ресторане гостиницы на 40 гостей в честь приезда делегации женщин из Финляндии.</li> <li>12. Банкет за столом на 120 гостей в ресторане гостиничного комплекса по поводу юбилея фирмы.</li> <li>13. Организация и проведение тематического мероприятия «Любимый город» на 240 гостей, в честь 990-й годовщины Курска.</li> <li>14. Организация обслуживания банкета «Золотая свадьба» на 82 человека в ресторане гостиничного комплекса</li> <li>15. Планирование деятельности сотрудников службы питания.</li> <li>16. Стимулирование деятельности сотрудников службы питания.</li> <li>17. Предоставление услуг питания в номерах</li> <li>18. Проблемы совершенствования контроля в службе питания гостиницы</li> <li>19. Характер и содержание труда руководителя службы питания.</li> <li>20. Владение профессиональной этикой персонала службы питания.</li> <li>21. Конфликты в системе управления службой питания</li> <li>22. Отбор кадров и набор персонала в службу питания гостиничного комплекса</li> <li>23. Совершенствование организацией труда в службе питания предприятия гостиничного сервиса.</li> <li>24. Оценка результатов деятельности персонала службы питания.</li> <li>25. Специфика услуг питания в средствах коллективного размещения</li> <li>26. Организация выездного обслуживания работниками службы питания гостиницы</li> <li>27. Характеристика производства в службе питания гостиницы</li> <li>28. Применение маркетинговых приемов в ресторанном сервисе</li> <li>29. Современные формы обслуживания, применяемые в ресторанах гостиничных комплексов</li> <li>30. Организация питания в гостиницах и гостиничных комплексах</li> </ol>		
<b>Учебная практика (концентрированная)</b>	<b>72</b>	
<b>Виды работ</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей.</li> <li>2. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку.</li> <li>3. Выполнение сервировки стола к обеду.</li> <li>4. Выполнение сервировки стола к ужину.</li> <li>5. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.</li> <li>6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.</li> </ol>		

<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.</li> <li>8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара</li> <li>9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями <ul style="list-style-type: none"> <li>• Silver service</li> <li>• Банкетный сервис</li> <li>• Шведский стол</li> <li>• Gueridon Service</li> </ul> </li> <li>10. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.</li> <li>11. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.</li> <li>12. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживание гостей.</li> <li>13. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей.</li> <li>14. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.</li> <li>15. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.</li> <li>16. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.</li> <li>17. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.</li> <li>18. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.</li> </ol>		
<p><b>Производственная практика – (по профилю специальности) итоговая (концентрированная)</b></p>	<b>108</b>	
<p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия.</li> <li>2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.</li> <li>3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.</li> <li>4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.</li> <li>5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания.</li> <li>6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.</li> <li>7. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.</li> <li>8. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.</li> <li>9. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.</li> <li>10. Подготовка и организация работы службы Рум сервис.</li> <li>11. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.</li> <li>12. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.</li> <li>13. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.</li> <li>14. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».</li> <li>15. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».</li> <li>16. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.</li> <li>17. Распределение персонала по организациям службы питания.</li> <li>18. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.</li> <li>19. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.</li> </ol>		

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>Консультации</b>	<b>4</b>
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>9</b>
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>18</b>
	<b>Всего</b>	<b>569</b>

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

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**  
Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Организации деятельности сотрудников службы питания», «иностранного языка» и лаборатории «Учебный ресторан».

**Кабинет организации деятельности сотрудников службы питания оборудован:**

- ученические столы – 12 шт.;
- ученические стулья – 30 шт.;
- стол для преподавателя – 1 шт.;
- стул для преподавателя – 1 шт.;
- шкаф для посуды – 1 шт.;
- доска учебная – 1 шт.;
- сервант для посуды – 2 шт.;
- стенка для посуды (5 секций) – 1 шт.;
- шкаф для плакатов – 1 шт.;
- посуда «Цептер»;
- приборы «Цептер», тарелки закусочные, столовые, пирожковые;
- приборы закусочные, столовые, рыбные, десертные;
- салатники;
- вазы для фруктов;
- икорницы;
- кокотницы;
- овальные фарфоровые блюда;
- круглые фарфоровые блюда;
- чашки чайные, кофейные, бульонные;
- менажницы;
- фужеры, бокалы для шампанского, вина из стекла;
- бокалы из хрусталя;
- скатерти;
- салфетки;
- барная стойка - 1 шт.;
- барные табуреты – 4 шт.

**Кабинет иностранного языка оборудован:**

- стол офисный -1 шт.;
- стул преподавателя- 1 шт.;
- ученический стол -8 шт.;
- ученический стул -16 шт.;
- шкаф для документов -1 шт.;

- комплект учебно-наглядных пособий «Страноведение»;
- учебно-методический комплекс дисциплины «Иностранный язык»;
- наглядные пособия (плакаты, карты); « Система правления Великобритании», «Лондон», «Объединенное королевство Великобритании и Северной Ирландии»;
- раздаточный текстовый материал;
- раздаточный грамматический материал

### **Учебный ресторан оборудован:**

- парты – 15 шт.,
- стулья – 40 шт.;
- шкаф - 2 шт.;
- сервант для посуды -1 шт.;
- преподавательский стол -1 шт.;
- стул - 1 шт.;
- барная стойка - 1 шт.;
- льдогенератор – 1 шт.;
- кофемашина с капучинатором – 1 шт.;
- кофемолока – 1 шт.;
- ховоли – 1 шт.;
- машина посудомоечная – 1 шт.;
- блендер ручной BRAUN – 1 шт.;
- салат-бар – 1 шт.;
- шкаф винный – 1 шт.;
- миксер для молочных коктейлей – 1 шт.;
- комплект столового белья – 1 шт.;
- столовые, закусочные, рыбные приборы на 6 персон;
- посуда металлическая «Цептер» на 6 персон;
- приборы металлические «Цептер» на 6 персон;
- стеклянная посуда на 6 персон (креманки, винные бокалы, рюмки, бокалы для шампанского, айриш бокалы, хайбл, коктейльные бокалы),
- ваза для фруктов – 1 шт.,
- графин для воды -1 шт.;
- чайные пары – 6 шт.;
- стрейнер – 1шт.;
- мадлер – 1 шт.;
- барная ложка – 2 шт.;
- шейкер – 1 шт.;
- джиггер - 3 шт.;
- пинчер – 2 шт.;
- турка – 1 шт.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### Основные источники:

1. Аитов, В. Ф. Английский язык (a1-b1+): учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/448454>.

2. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in levels elementary – pre-intermediate: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко, Г. А. Краснощекова; под общей редакцией Г. А. Краснощековой. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9261-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437709>.

3. Винтайкина, Р. В. Немецкий язык (B1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. В. Винтайкина, Н. Н. Новикова, Н. Н. Саклакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 377 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12125-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/446858>.

1. Мошняга, Е. В. Английский язык для изучающих туризм (a2-B1+): учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Мошняга. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 267 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11164-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/444578>

2. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437755>.

3. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/429037>.

4. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва: Издательство Юрайт,

2019. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07185-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433890>.

5. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07572-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433891>.

### **Дополнительная литература:**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#page/1>

2. 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>

3. Ивлева, Г. Г. Немецкий язык: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Г. Ивлева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11049-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/444375>.

4. Ивлева, Г. Г. Справочник по грамматике немецкого языка: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Г. Ивлева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12963-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/448651>.

5. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык + аудиозаписи в ЭБС : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 441 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00804-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/433316>.

6. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09890-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437048>.



7. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09927-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437049>.

8. Миляева, Н. Н. Немецкий язык. Deutsch (A1—A2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08121-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/433888>.

9. Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09886-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437254>.

10. 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>

11. 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.

12. 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>

### **Нормативные документы:**

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 О защите прав потребителей
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012)
3. "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 10.06.2016) "О введении в действие санитарных правил"
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

### **Интернет - ресурсы:**

1. Booking.com – Официальный сайт / booking.com
2. <http://prohotel.ru> – портал про гостиничный бизнес;
3. [http://www.berufe-gastgewerbe.ch/d/hofa/img/I\\_hofa\\_08.pdf](http://www.berufe-gastgewerbe.ch/d/hofa/img/I_hofa_08.pdf) - сайт с текстами-отзывами, описывающими производственную практику на различных позициях в отелях Германии и Австрии.
4. [http://www.ciao.de/Erfahrungsberichte/Hotelfachmann\\_frau\\_\\_137788](http://www.ciao.de/Erfahrungsberichte/Hotelfachmann_frau__137788) - сайт с текстами-отзывами, описывающими производственную практику на различных позициях в отелях Германии и Австрии.
5. <http://www.dehoga-nrw.de/262.html> - сайты с текстами-отзывами, описывающими производственную практику на различных позициях в отелях Германии и Австрии.
6. [http://www.dw-world.de/dw/article/0, , 268275, 00.html?maca=de-podcast\\_marktplatz-1374-xml-mrss](http://www.dw-world.de/dw/article/0, , 268275, 00.html?maca=de-podcast_marktplatz-1374-xml-mrss) обучающие лекции на немецкой радиоволне.
7. <http://www.hoteljob-international.de/> объявления с предложениями и запросами о работе в сфере гостиничного сервиса.
8. [www.4p.ru](http://www.4p.ru) – Маркетинг журнал 4P;
9. [www.delinform.ru](http://www.delinform.ru) – Delinform – Интернет-журнал деловой информации для ритейлеров, рестораторов и отельеров
10. [www.frontdesk.ru](http://www.frontdesk.ru) – сообщество профессионалов гостиничного бизнеса.
11. [www.horeca-magazine.ru](http://www.horeca-magazine.ru) – Ежедневный информационный деловой журнала «Horeca-magazine»;
12. [www.mavriz.ru](http://www.mavriz.ru) – журнал «Маркетинг в России и зарубежом»

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

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оснащенного учебного кабинета и рабочих мест по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» является освоение профессиональных модулей: «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения» и компетенций в рамках общепрофессиональной дисциплины: «Иностранный язык (второй)».

Для оценки усвоения профессионального модуля в конце производственной практики (по профилю специальности) предусматривается выполнение контрольного задания, которое включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания. Контрольное задание выполняется каждым студентом и оценивается руководителем практики.

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально.

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

##### **Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:**

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» и специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

##### **Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов: «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения», «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания», а также общепрофессиональных дисциплин: «Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле», «Основы маркетинга гостиничных услуг», «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия», «Безопасность жизнедеятельности», «Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса».

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

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