

СОГЛАСОВАНО
на заседании цикловой методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 30 августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ТКСиТ»
Е.А. Кузнецова
02 сентября 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ
ПИТАНИЯ

МДК.02.01 Организация деятельности сотрудников службы питания

**МДК.02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной
коммуникации для службы питания**

**МДК.02.03 Специфика деятельности сотрудников службы питания со-
гласно стандартам WS**

43.02.14 Гостиничное дело

2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.14 Гостиничное дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1552) с учетом региональных требований рынка труда и стандарта WorldSkills по компетенции «Администрирование отеля».

Рабочая программа учебной дисциплины предусматривает использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (далее – ЭО и ДОТ).

Организация-разработчик: ГБПОУ «ТКСиТ»

Разработчик:

Гиголова Мария Оганесовна, преподаватель специальных дисциплин

Кузнецова Татьяна Владимировна, преподаватель иностранного языка

© ГБПОУ ТКСиТ

© Гиголова Мария Оганесовна, преподаватель специальных дисциплин

© Кузнецова Татьяна Владимировна, преподаватель иностранного языка

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.14 Гостиничный дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (далее – ВПД): организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания и соответствующих профессиональных компетенций (далее – ПК):

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

И соответствующих общих компетенций (далее – ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников по направлению «Администрирование отеля»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального 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 текущи-
-------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>ми планами и стандартами гостиницы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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:

всего – 352 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 244 часа, в том числе:

МДК 02.01 – 120 часов;

МДК.02.02 – 52 часа;

внеаудиторной учебной нагрузки обучающегося 47 часов, в том числе:

МДК 02.01 – 36 часа;

МДК 02.02 – 11 часов

учебной и производственной практики всего – 180 часов:

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.2.	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Всего, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)				
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			в т.ч., консультации, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ПК 2.1, ПК 2.2. ОК1-ОК6 ПК 2.3, ОК7-ОК10	Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	114	40	38	2	34				
ПК 2.1, ПК 2.2. ОК1-ОК6 ПК 2.3, ОК7-ОК10	Раздел 2. Иностранный язык в ресторанном сервисе	52	21	20		11				
ПК 2.1, ПК 2.2. ОК1-ОК6 ПК 2.3, ОК7-ОК10	Промежуточная аттестация МДК 02.01 в форме экзамена	6	6							
ПК 2.1, ПК 2.2. ОК1-ОК6 ПК 2.3, ОК7-ОК10	Учебная практика Производственная практика	72 108					72			
	Всего:	352	67	58	2	45	72	108	108	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 Организация деятельности сотрудников службы питания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
<p>МДК.02.01</p> <p>Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания</p>		120
<p>Раздел 1.</p> <p>Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания</p>		120
<p>Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	9
1.	Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.	1
2.	Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса.	1
3.	Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.	2
4.	Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.	2
5.	Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.	2
6.	Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. Деловое общение. Этика и этикет.	1
Практические занятия	с использованием ЭО и ДОГ	6
1.	№1.1: Опишите тип и класс службы питания гостиничного комплекса. Определите численность работников, занятых в службе питания с перечислением должностей персонала.	3
2.	№1.2: Анализ внутрифирменных стандартов обслуживания гостей.	3
Контрольная работа		1
1.	№1.1: в форме письменной работы по вариантам по теме 1.1.	1
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.		11

1.	Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания. <i>с использованием ЭО и ДОТ</i>	1
2.	Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. <i>с использованием ЭО и ДОТ</i>	1
3.	Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.	2
4.	Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.	1
5.	Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.	1
6.	Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания.	2
7.	Стили и методы подачи блюд и напитков.	2
8.	Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.	1
Практические занятия		
1.	№1.3: Опишите материально-техническое оснащение организации службы питания гостиничного комплекса.	14
2.	№1.4: Информационное обеспечение услуг службы питания гостиничного комплекса. Заполнение и обработка заявок и бланков службой питания гостиничного комплекса (приложить формы заполненных заявок и бланков). <i>С использованием учебно-лабораторного оборудования лаборатории «Ресторанный сервис»</i>	3
3.	№1.5: Овладение формами обслуживания в ресторане (кафе) гостиничного комплекса по условиям питания: полный пансион (трехразовое питание – завтрак, обед и ужин); полупансион (двухразовое питание – завтрак плюс обед или ужин); только завтрак (одноразовое питание). <i>Использование учебно-производственного оборудования мастерской «Ресторанный сервис»</i>	6
4.	№1.6: Выполнение расчетов с гостями в организации службы питания гостиничного комплекса. <i>Использование учебно-производственного оборудования мастерской «Ресторанный сервис»</i>	2
Контрольная работа		
1.	№1.2: в форме письменной работы по вариантам по теме 1.2.	1
Содержание учебного материала		
1.	Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.	2
2.	Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	1
3.	Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.	2
4.	Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.	1
5.	Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов.	1

Тема 1.3. Специальные виды услуг и формы обслуживания.

6.	Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.	1
7.	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета.	1
8.	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля.	1
9.	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая.	1
Практические занятия		15
1.	№1.7: Организация питания в номерах гостиницы (Рум-сервис).	3
2.	№1.8: Определение и отработка видов завтраков, предоставляемых службой питания гостиничного комплекса: 1) континентальный завтрак. 2) расширенный завтрак. 3) английский завтрак. 4) американский завтрак. 5) завтрак с шампанским.6) поздний завтрак.	3
3.	№1.9: Определение и отработка метод обслуживания при организации завтраков, обедов и ужинов: • а-ля карт • а парт • табльдот • шведский стол • буфетное обслуживание; • обслуживание в гостиничных номерах. <i>Использование учебно-производственного оборудования мастерской «Ресторанный сервис»</i>	3
4.	№1.10: Определение и отработка навыков по организации типа бара, используемый в гостиничном комплексе: • вестибюльный бар • ресторанный бар • вспомогательный бар • банкетный бар • бар при бассейне • мини-бар.	3
5.	№1.11: Характеристика и виды меню службы питания гостиничного комплекса.	3
Контрольная работа		1
1.	№1.3: в форме тестирования по теме 1.3.	1
Содержание учебного материала		6
1.	Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.	2

Тема 1.4. Контроль и качество предоставления услуг потребителям.

2.	Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.	2
3.	Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.	2
Практические занятия		3
1.	№1.12: Анализ взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.	3
Внеаудиторная самостоятельная работа:		34
1. Вид работы ВСР.		
2. Вид работы ВСР.		
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:		
1.1	Формы обслуживания в ресторанах (кафе) гостиничного комплекса по условиям питания: полный пансион (трехразовое питание – завтрак, обед и ужин); полупансион (двухразовое питание – завтрак плюс обед или ужин); только завтрак (одноразовое питание).	
1.2	Изучите методы обслуживания при организации завтраков, обедов и ужинов:	
	<ul style="list-style-type: none"> • а-ля карт • а парт • табльдот • шведский стол • буфетное обслуживание; • обслуживание в гостиничных номерах. 	
	1. Виды обслуживания, применяемые в ресторанах:	
	Французский сервис	
	Английский сервис	
	Американский сервис	
	Немецкий сервис	
	Русский сервис	
	Шведский стол.	
1.3	Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.	
2.1	Информационное обеспечение услуг службы питания гостиничного комплекса.	
2.2	Методы подачи блюд:	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ «французский»; ○ «русский»; ○ «английский»; ○ «немецкий»; ○ «европейский»; ○ «комбинированный». 	
3.1	Изучите типы баров, используемых в гостиничном комплексе:	
	<ul style="list-style-type: none"> • вестибюльный бар • ресторанный бар • вспомогательный бар • банкетный бар 	

<ul style="list-style-type: none"> • бар при бассейне • мини-бар. 		
3.2 Виды меню:		
<ul style="list-style-type: none"> ○ меню со свободным выбором блюд; ○ меню комплексного обеда (завтрака, ужина); ○ меню бизнес-ланча; ○ меню воскресного бранча; ○ меню дневного рациона; ○ меню диетического и детского питания; ○ банкетное меню; ○ меню тематических мероприятий (новогоднее, Масленица и др.). 		
3.3 Изучите виды завтраков:		
<ol style="list-style-type: none"> 1) континентальный завтрак. 2) расширенный завтрак. 3) английский завтрак. 4) американский завтрак. 5) завтрак с шампанским. 6) поздний завтрак. 		
3.4 Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.		
3.5 Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.		
3.6 Услуги по организации питания спортсменов.		
3.7 Услуги по организации питания дипломатических приёмов.		
3.8 Услуги по организации питания банкетов (фуршет, коктейль, чай).		
3.9 Услуги по организации питания неофициальных банкетов.		
3.10 Отличие банкетов с полным и частичным обслуживанием.		
4.1 Питание в религиях: христианство, ислам (мусульманство), иудаизм, буддизм, индуизм.		
4.2 Французская кухня. Венгерская кухня. Арабская кухня. Немецкая национальная кухня. Итальянская кухня. Индийская кухня. Особенности питания туристов из США. Особенности питания туристов из азиатских стран.		
4.3 Применение кошерного и халяльного меню.		
Повторительно-обобщающее занятие		2
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6
МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания		52
Раздел 2. Иностранный язык в ресторанном сервисе		52

<p>Тема 2.1. Russian Cuisine (Русская кухня)</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Русская кухня. Полезные советы. Введение новой лексики. Развитие грамматического и лексического навыка. Развитие навыка чтения и перевода, письменной и устной речи</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>1. Введение лексики по теме «Русская кухня»</p> <p>2. Чтение и перевод текста «Фирменные блюда русской кухни»</p> <p>3. Развитие диалогической речи в рамках темы «Меню ресторана «Русский стиль»»</p> <p>4. Развитие лексического навыка по изучаемой теме</p> <p>5. Развитие грамматического навыка: Времена глаголов.оборот either... or, neither... nor. Предлоги.</p> <p>6. Лексико-грамматический практикум. Закрепление лексики и грамматики в упражнениях</p>	<p>8</p> <p>6</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
<p>Тема 2.2. Cooking (Приготовление пищи)</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Приготовление пищи. Подготовка к вечеринке. Что такое фондю? Введение новой лексики. Развитие грамматического и лексического навыка. Развитие навыка чтения и перевода, письменной и устной речи</p> <p><i>с использованием ЭО и ДОТ</i></p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>1. Введение лексики «Приготовление пищи». Развитие лексического навыка</p> <p>2. Чтение и перевод текста «Подготовка к вечеринке»; «Что такое фондю?»</p> <p>3. Развитие диалогической речи в рамках темы «За столом»</p> <p>4. Развитие лексического навыка в рамках темы «Приготовление пищи»</p> <p>5. Развитие навыков говорения в рамках речевой ситуации «Преимущества и недостатки основных методов приготовления пищи»</p> <p>6. Развитие диалогической речи с новой лексикой</p> <p>7. Развитие грамматического навыка: Времена глаголов, Причастие I и Причастие II</p> <p>8. Лексико-грамматический практикум. Закрепление лексики и грамматики в упражнениях</p> <p>9. Чтение и перевод текста «Интересно знать»; «Про курицу – мясо»</p>	<p>4</p> <p>9</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
<p>Тема 2.3. Service (Обслуживание)</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Обслуживание. Планирование меню. За столом. Сервировка стола. Введение новой лексики. Развитие грамматического и лексического навыка. Развитие навыка чтения и перевода, письменной и устной речи</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>1. Введение лексики по теме «Обслуживание». Развитие лексического навыка</p> <p>2. Чтение и перевод текста «Планирование меню»; «За столом»; «Выбираем правильное вино»; «Сервировка стола в ресторане»</p> <p>6. Развитие диалогической речи в рамках темы «Завтрак (обед, ужин)»</p>	<p>7</p> <p>5</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>

	7. Развитие диалогического навыка в рамках речевой ситуации «Меню ресторана»	1
	8. Развитие грамматического навыка: Времена глаголов. Глаголы to be, to have.	1
Внеаудиторная самостоятельная работа:		
1. Вид работы ВСР.		
2. Вид работы ВСР.		
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:		
2.1 Информационное обеспечение услуг службы питания гостиничного комплекса на иностранном языке.		
3.1 Виды меню и их перевод на иностранный язык:		
○ меню со свободным выбором блюд;		
○ меню комплексного обеда (завтрака, ужина);		
○ меню бизнес-ланча;		
○ меню воскресного бранча;		
○ меню дневного рациона;		
○ меню диетического и детского питания;		
○ банкетное меню;		
○ меню тематических мероприятий (новогоднее, Масленица и др.).		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Учебная практика:		
• 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;		
Производственная практика:		
• 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.		
Всего:		352
		108
		72
		2
		11

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

учебного кабинета

«Организации деятельности сотрудников службы питания»

лаборатории и мастерской

«Ресторанный сервис»

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя;
- доска классная.

Оборудование мастерской:

- бар – итальянская кофе машина, кофемолка – электрическая, барная стойка /модуль, темпер, мельница для льда
- Стол 1 (прямоугольный) банкетный складной
- Ice bucket / ведерко д/шампанского
- столы производственные;
- столы и стулья коктейльные.

Технические средства обучения:

- инструменты для работы бара
- оборудование для бара
- профессиональная посуда для мастерской
- столовые приборы для мастерской
- профессиональный текстиль
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Счесленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.

2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Дополнительные источники:

1. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала: учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ТК Велби, издательство Проспект, 2016-248с.

2. Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания. – Ростов н/Д, 2017.

3. 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-BB56-00D59CBC3546#page/1>

4. Наталья Богатова. Современный ресторан. Книга успешного управляющего. Партнеры. Персонал. Гости. – Ресторанные ведомости, 2014.

5. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
6. 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>
7. Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса/ С.А.Воробьева М.: Филоматис, 2006.-272с.(Серия «English»).
8. Голицынский М.Б. Грамматика:Сборник упражнений, - Ю.Б.Голицынский -6-е изд.,- СПб.:Каро,2008.-544с.-(Серия «Английский язык для школьников»).
9. Ёхина М. А. Организация обслуживания в гостиницах М.: Издательский центр «Академия», 2015.
10. Кузьменкова Ю.Б. Английский язык: учебник и практикум для СПО. – Москва, Юрайт, 2017г.
11. Левченко В.В. Английский язык: учебник для СПО. – Москва, Юрайт, 2017г.
12. Мазурина О.Б. Деловой иностранный язык для сферы организации общественного питания: учебно-методическое пособие для студентов системы СПО/ О.Б.Мазурина-М.БНП АПО,2009.-92с.
13. Миронов Сергей. Гость платит дважды. Техники повышения продаж в ресторане. Издательство: «Ресторанные ведомости», 2012.
14. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский. – М.: Эксмо, 2014.
15. Осечкин В.В., Романова И.А. Англо-русский учебный словарь по экономике и бизнесу. – М.: Феникс, 2014.
16. 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>
17. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 201 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02479-1. <https://www.biblio-online.ru/viewer/1F1C9F54-B7F2-4D64-B86E-CE6A3192DEE3#page/1>
18. Победоносцева Елена. Все дело в людях. Ваш ресторан: как из персонала сделать команду. Издательство: «Ресторанные ведомости», 2016.
19. Потапова И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.
20. Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б., Колесникова И.Л. и др. Учебник английского языка для 10 класса (базовый уровень) / под ред. В.Г. Тимофеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
21. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6. <https://www.biblio-online.ru/viewer/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7F2AD698#page/1>
22. Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б., Колесникова И.Л. и др. Рабочая тетрадь к учебнику английского языка для 10 класса (базовый уровень) / под ред. В.Г. Тимофеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
23. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 336 с. — (Профессиональное образование).

— ISBN 978-5-534-04589-5. <https://www.biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1>

24. Томашевская К. В., Соколова Е. А. Речевая коммуникация в туристской сфере - М.: Издательский центр «Академия», 2012.

25. Шеламова Г.М. Деловая культура взаимодействия. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.

26. 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>

Электронные издания (электронные ресурсы)

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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Программа профессионального модуля «ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» реализуется в течение 5 семестра курса обучения.

Организация учебного процесса и преподавание профессионального модуля в современных условиях должны основываться на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического, математического и естественнонаучного, профессионального циклов.

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а так же внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля.

Лекции формируют у студентов системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов проводится вне аудиторных часов, составляет около 1/3 от общей трудоемкости междисциплинарного комплекса. Внеаудиторная самостоятельная работа включает в себя работу с литературой, подготовку рефератов по выбранной теме, проведение исследований по заданным темам, отработку практических умений, и способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Оценка теоретических и практических знаний студентов осуществляется с помощью письменного ответа на вопросы, тестового контроля, решения ситуационных задач, оценки практических умений. После изучения раздела МДК.02.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» экзамен. В конце изучения

ПМ состоится квалификационный экзамен, кроме того, МДК.02.02 «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания» - дифференцированный зачет, материалы профессионального модуля «ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания», включаются в государственную (итоговую) аттестацию по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Учебную практику рекомендуется проводить непрерывным циклом. Учебная практика проводится в лабораторных и предметных кабинетах, под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание междисциплинарного курса профессионального модуля.

Производственную практику (по профилю специальности) необходимо проводить как итоговую (концентрированную) практику по завершению модуля. Базами производственной практики являются торговые предприятия и организации, с которыми колледж заключает договор о взаимном сотрудничестве. Основными условиями прохождения производственной практики в данных предприятиях и организациях являются наличие квалифицированного персонала, оснащенность современным технологическим оборудованием. Практика по профилю специальности проводится под руководством преподавателей и специалистов предприятия-базы практики. Руководитель от колледжа назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике. Руководители практики студентов от предприятия-базы практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» и специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Мастера: наличие первой и высшей категорией. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Выполнение письменного задания по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса. Регистрация результатов усвоения учебных элементов; экспертная оценка решения ситуационных задач; Опросный лист ответов обучающегося
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Лабораторная работа Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач; Текущий контроль в форме защиты практических занятий и лабораторных работ.
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Лабораторная работа Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Лабораторная работа Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана; - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - знать алгоритм выполнения работ в профессиональной области; - знать стандарты выполнения задач профессиональной деятельности. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - проведение анализа полученной информации, выделяя главные аспекты. - структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; - интерпретация полученной информации контексте профессиональной деятельности; - определять задачи поиска информации; - определять необходимые источники информации; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска; - знать виды информационных источников применяемых в профессиональной деятельности - знать формат оформления результатов поиска информации (бланки, заявки). 	Наблюдение и оценка на практических занятиях. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> - использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); - применение современной профессиональной терминологии; - определение траектории профессионального развития и самообразования; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития; - знать нормативную документацию, регламентирующую деятельность гостиниц при приеме, регистрации и размещении гостей; 	Наблюдение и оценка на практических занятиях. Экспертная оценка при прохождении практики.

	- знать профессиональную терминологию.	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельности; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; - знать организацию и технологию работы службы приема и размещения; - знать принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими службами.	Наблюдение и оценка на практических занятиях. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; - проявлять толерантность в рабочем коллективе; - излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документы; - знать правила предоставления гостиничных услуг; - знать речевые стандарты при общении с гостями.	Наблюдение и оценка на практических занятиях. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- координирует свои действия с другими участниками общения; - контролирует свое поведение, свои эмоции, настроение.	Наблюдение и оценка на практических занятиях. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности); - знать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - знать пути обеспечения ресурсосбережения.	Наблюдение и оценка на практических занятиях. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- организует самостоятельные занятия при обучении; - демонстрирует стремление к сохранению и укреплению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических занятиях. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; - применять средства информационных техноло-	Наблюдение и оценка на практических занятиях. Экспертная оценка при прохождении

	<p>гий для решения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать современное программное обеспечение; - знать автоматизированные системы в службе приема и размещения; - знать порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. 	практики.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> - применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - ведение общения на профессиональные темы; - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - знать правила построения простых сложных предложений на профессиональные темы; - знать основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - знать лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - знать особенности произношения; - знать правила чтения текстов профессиональной направленности. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях. Экспертная оценка при прохождении практики.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 80	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных обучающимся профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.