к ООП по специальности
43.02.14 Гостиничное дело

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 250-од от 16 июня 2022 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009A4A9EBC2C0FED0D4F24430B935DFB36
Владелец: МОСЕЙЧУК ОКСАНА ВАСИЛЬЕВНА
Действителен: с 29.06.2023 до 21.09.2024

г.о. Электросталь, 2022 г.

РАССМОТРЕНО
ПЦК профессионального
цикла по специальностям
38.02.01 Экономика и
бухгалтерский учет (по
отраслям) и 43.02.14
Гостиничное дело
Протокол № 11

« 10 » июня 2022 г.

_____ / Исаева О.В. /

Программа профессионального модуля ПМ 02. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания разработана в соответствии с требованиями:

1. Примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе СПО по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ 17 июля 2017 г., регистрационный № 43.02.14-170717

2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности: 43.02.14 «Гостиничное дело» утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ № №1552 от «09» 2016 года (регистрационный № 44974 от «26» декабря 2016 г.)

3.Федерального закона от 31 июля 2020 г. №304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся;

4.Приказа Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» № 747 от 17.12.2020 г., регистрационный № 62178 от 22.01.2021 г.

5. Учебного плана по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело», утвержденного приказом № 250-од от 16.06.2022 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

Разработчик: Куприк Ольга Ильинична

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ	**4**
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ	**7**
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**8**
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**20**
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**24**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы СПО, разработанной в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.14 Гостиничное дело в части освоения основного вида деятельности: **ВПД 2. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

уметь:

- ✓ осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работыорганизаций службы питания, в т.ч. на иностранном языке;
- ✓ анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- ✓ организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачиблюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;
- ✓ выполнять регламенты службы питания; - формировать фонд нормативных и технических документов службы питания на современном уровне;
- ✓ использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания, в т.ч. на иностранном языке;
- ✓ контролировать деятельность сотрудников службы питания в соответствиис представлением специальных видов услуг, с нормами, инструкциями, требованиями к услугам общественного питания, в т.ч. на иностранном языке;
- ✓ разрабатывать, корректировать и контролировать стандарты обслуживанияи продаж;
- ✓ разрабатывать и внедрять критерии оценки качества обслуживания;
- ✓ эффективно решать вопросы, возникшие в незапланированной ситуации;
- ✓ осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работыорганизаций службы питания, в т.ч. на иностранном языке;
- ✓ анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- ✓ организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживанияпотребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;

- ✓ использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания, в т.ч. на иностранном языке;
- ✓ контролировать деятельность сотрудников службы питания в соответствии спредставлением специальных видов услуг, с нормами, инструкциями, требованиями к услугам общественного питания, в т.ч. на иностранном языке;

знать:

- ✓ законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службыпитания гостиничного комплекса;
- ✓ задачи, функции, особенности организации разных типов и классов методов и форм обслуживания;
- ✓ нормы обслуживания, методики определения численности персонала дляпредоставления услуг высокого качества; - методику определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале; - требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;
- ✓ материально-техническое оснащение торговой деятельности организацийслужбы питания;
- ✓ нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей;
- ✓ профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
- ✓ этапы процесса обслуживания;
- ✓ технологию организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандарты организации обслуживания ипродаж в подразделениях службы питания;
- ✓ профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
- ✓ регламенты службы питания;
- ✓ НТД регламентирующие работу службы питания;
- ✓ документооборот службы питания;
- ✓ особенности оформления и составления отдельных видов организационно –распорядительных и финансово-расчетных документов;
- ✓ порядок регистрации документов и ведения контроля за их исполнением;
- ✓ специальные виды услуг и формы обслуживания; специализированные технологии и информационные программы, используемые в работе службы питания;
- ✓ профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
- ✓ методы оценки качества предоставленных услуг;
- ✓ нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокогокачества;
- ✓ особенности взаимодействия службы питания с другими службамигостиницы;
- ✓ критерии и показатели качества обслуживания
- ✓ законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службыпитания гостиничного комплекса;
- ✓ профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
- ✓ профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
- ✓ регламенты службы питания;
- ✓ особенности оформления и составления отдельных видов организационно –распорядительных и финансово-расчетных документов;
- ✓ профессиональную терминологию службы питания на иностранном
- ✓ особенности взаимодействия службы питания с другими службамигостиницы;
- ✓ критерии и показатели качества обслуживания.

иметь практический опыт

- ✓ Оценка соответствия деятельности службы питания законодательным инормативным актам;
- ✓ Оценка и планирование потребностей службы питания в материальныхресурсах и персонале;

- ✓ Организация деятельности сотрудников службы
- ✓ питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;
- ✓ Координация деятельности сотрудников службы питания;
- ✓ Оценка и контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания ирегламентов службы питания;
- ✓ Оценка и контроль качества предоставляемых услуг потребителям службы питания гостиничного комплекса;
- ✓ Оценка соответствия деятельности службы питания законодательным инормативным актам;
- ✓ Оценка и планирование потребностей службы питания в материальныхресурсах и персонале;
- ✓ Организация деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;
- ✓ Координация деятельности сотрудников службы питания;
- ✓ Оценка и контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания ирегламентов службы питания.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего - **410** часов.

Из них на освоение:

МДК 02.01. - **206 часов**;

МДК 02.02. - **42 часа**;

на учебную практику 72 часа,

на производственную практику –72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

КОД ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ	НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	АТТЕСТАЦИЯ	ЧАСОВ	ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ, ОТВЕДЕННЫЙ НА ОСВОЕНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА				
				ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ АУДИТОРНАЯ УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ				
			ЧАСОВ АУДИТОРНЫХ	ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ, ЧАСОВ	КОНСУЛЬТАЦИИ	В Т.Ч. КУРСОВАЯ РАБОТА (ПРОЕКТ)	ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ЧАСОВ	В Т.Ч. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
ПК 2.1- 2.3	**ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**	Э	233	131	1	-	100	17
	МДК.02.01 Планирование, организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	Э	191	91	-	-	100	15
	МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания.	З	42	40	-	-	-	2
	УП 03	ДЗ	72	72	-	-	-	-
	ПП 03	ДЗ	72	72	-	-	-	-
	ВСЕГО:	**410**	**377**	**231**	**1**		**100**	**17**

3.2. Содержание профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень усвоения
1		2	3	4
ПМ 02. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания				
Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.			**100**	
МДК.02.01 Планирование, организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.			**100**	
Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса		**Содержание**	**54**	
	1	Задачи, функции и особенности службы питания. Специфика службы питания гостиниц. 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	1
	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 пи-тания гостиницы	2	1
	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. Организация питания в гостиницах	2	1
	9	Характеристика предприятий общественного питания	2	2
	10	Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания	1	1
	11	Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.	1	2
	12	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд для гостей	1	1
	13	Характеристика технологического оборудования службы питания и требования к нему.	1	2
	14	Работники службы питания и их функции	1	2
	15	Личная гигиена сотрудников.	1	2
	16	Секция обслуживание номеров Roomservise	1	2
	17	Особенности организации детского и диетического питания в гостиницах	1	2
	18	Внешний вид официантов	1	2
	19	Фирменный стиль в одежде обслуживающего персонала служб питания в гостиницах. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.	1	1
		Практические занятия	**22**	2
	1	Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и нормы противопожарной защиты.	2	2
	2	Методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса и требования к персоналу и	2	2
	3	Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.	2	2
	4	Этика и этикет. Деловое общение.	2	2

	5	Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.	2	2
	6	Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.	2	2
	7	Составление схемы организационной структуры службы питания гостиниц.	2	2
	8	Составление схемы организационной структуры службы питания гостиниц.	2	2
	9	Составление различных видов меню	2	2
	10	Особенности организации детского и диетического питания в гостиницах	2	2
	11	Конфликты в системе управления службой питания	2	2
	1	**Самостоятельная учебная работа** Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.	2	3
	2	Составление требований к обслуживающему персоналу кухни ресторана отеля.	2	3
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.		**Содержание**	**36**	
	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	1,2
	4	Требования к территории объекта общественного питания	2	2
	5	Требования к инженерному обеспечению объектов питания. Водопровод и канализация	2	1
	6	Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.	2	2
		Практические занятия	**22**	

	1	Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.	2	2
	2	Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.	2	2
	3	Структура и функции отдела материально-технического снабжения (ОМТС) в отеле	2	2
	4	Структура системы организации снабжения (ТМР)	2	2
	5	Методы и стили подачи блюд и напитков.	2	2
	6	Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.	2	2
	7	Идентификация и подбор материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания.	2	2
	8	Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.	2	2
	9	Подбор и распределение фарфорофаянсовой, стеклянной, металлической посуды по назначению.	2	2
	10	Подбор и распределение столовых приборов по назначению	2	2
	11	Подготовка столовой посуды к работе.	2	2
	1	**Самостоятельная учебная работа** Составление перечня оборудования кухни, торгового зала ресторана и бара.	2	3
Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.			**101**	
МДК.02.01 Планирование, организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.			**101**	

Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания.		**Содержание**	**84**	
	1	Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.	2	1
	2	Метод обслуживания официантами. Метод самообслуживания. Современные формы обслуживания.	2	2
	3	Экспресс-стол. Зал-экспресс. Кофе-брейк	2	2
	4	Классификация услуг ОП, общие требования к ним в соответствии с ГОСТ. Правила оказания услуг.	2	2
	5	Обслуживание групп иностранных туристов в ресторанах и кафе гостиничного комплекса.	2	2
	6	Национальная кухня и особенности питания иностранных туристов	2	2
	7	Структура управления предприятиями питания в средствах размещения. Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	2	1,2
	8	Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий	2	2
	9	Организация выездного обслуживания по системе кейтеринга Основные понятия и назначение. Виды кейтеринга, их краткая характеристика.	2	2
	10	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	1,2
	11	Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.	2	2
	12	Особенности обслуживания гостей на высшем уровне. Подача закусок, блюд и напитков в зале vip.	2	1,2
	13	Транширование в присутствии посетителей. Фламбирование блюд и десертов.	2	2
	14	Особенности приготовления и подачи блюд фондю.	2	2
	15	Предметы сервировки. Барное стекло.	2	2

	16	Столовые приборы.	2	1,2
	17	Столовый фарфор.	2	1,2
	18	Виды столового белья.	2	1,2
	19	Сервировка банкетных столов. Правила сервировки классического банкета. Сервировка неофициального обеда.	2	1,2
	20	Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов и неофициальных банкетов.	2	1,2
	21	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета и банкета коктейля, чая.	2	1,2
	22	Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов	2	1,2
	23	Виды приёмов - барбекю, ленч (ланч), бранч, коктейль	2	1,2
		Практические занятия	**37**	
	1	Выполнение подачи блюд и напитков различными способами ла	2	2
	2	Выполнение уборки стола	2	2
	3	Изучение видов платежей и выполнение расчёта с потребителем. Оформление счетов и расчёт с потребителем	2	2
	4	Изучение видов платежей и выполнение расчёта с потребителем. Оформление счетов и расчёт с потребителем	2	2
	5	Выполнение сервировки стола к банкету с полным обслуживанием официантами	2	2
	6	Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами	2	2
	7	Подготовка банкетного зала, сервировка столов для банкета с частичным обслуживанием официантами	2	2
	8	Встреча и размещение гостей. Обслуживание. Подача блюд и напитков	2	2

	9	Сервировка столов для банкета-чай	1	2
	10	Сервировка фуршетного стола	2	2
	11	Составление меню для банкета-коктейль	2	2
	12	Комбинированный банкет. Подготовка посуды, приборов. Оформление зала	2	2
	13	Составление меню новогоднего, свадебного банкета, банкета по случаю Дня рождения	2	2
	14	Расчет площади торгового зала, количества официантов для банкетов	2	2
	15	Организация обслуживания банкета «Золотая свадьба» на 82 человека в ресторане гостиничного комплекса	2	2
	16	Расчет длины столов и столового белья для банкетов.	2	2
	17	Подбор и расчет посуды и приборов в зависимости от формы и метода обслуживания для банкетов.	2	2
	18	Сервировка стола для банкета по случаю Дня рождения.	2	2
	1	**Самостоятельная учебная работа** Составление алгоритма поведения в конфликтных ситуациях с потребителями.	2	3
Тема 2.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям.		**Содержание**	**17**	
	1	Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.	2	1
	2	Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.	2	2
		Практические занятия	**10**	
	1	Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.	2	2
	2	Применение метода точек соприкосновения к ресторанным услугам. «Пятиступенчатая модель качества» А. Парасураман, В. Зейтамль и Л. Бери.	2	2
	3	Методика SERVQUAL. Модель непрерывного измерения и улучшения качества услуг и ее взаимосвязь с моделью качества услуг.	2	2

	4	Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания. Разработка и подготовка критериев оценки качества обслуживания подразделений службы питания.	2	2
	5	**Контрольная работа**	2	3
	6	**Самостоятельная учебная работа** Составление эссе об организации службы питания.	2	3
		Консультация	**1**	
МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессионально коммуникации для службы питания			**42**	
Тема1 Организация деятельности сотрудников службы питания гостиничного комплекса на английском языке.		**Практические занятия**	**10**	
	1	Организация питания гостей. Введение лексики, закрепление в упражнениях	2	2
	2	Чтение и перевод текста “The F&B in the Hotel”. Вопросы и ответы по содержанию текста. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Составление диалогов.	2	2
	3	Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Чтение и перевод текста “Hotel Restaurant”. Выполнение упражнений для закрепления лексики.	2	2
	4	Развитие навыков устной речи. Составление диалогов при заказе столов и мероприятий в ресторане отеля. Практика устной речи. Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены.	2	2
	5	Практика устной речи.	2	2
	1	**Самостоятельная учебная работа** Составление алгоритма обслуживание гостей в службе РУМ-сервис.	2	3
Тема 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов		**Практическое занятие**	**30**	
	1	Организация службы Room service. Введение лексики, закрепление в упражнениях.	2	2
	2	Чтение и перевод текста по теме. Вопросы и ответы по содержанию текста.	2	2
	3	Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики.	2	2

обслуживания службы питания гостиничного комплекса на иностранном языке.	4	Составление монологических и диалогических сообщений.	2	2
	5	Шведский стол. Введение лексики, закрепление в упражнениях.	2	2
	6	Чтение и перевод текста по теме. Вопросы и ответы по содержанию текста.	2	2
	7	Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики.	2	2
	8	Составление монологических и диалогических сообщений.	2	2
	9	Составление диалогов при заказе и обслуживании банкетов и мероприятий в ресто-ране отеля. Введение лексики, закрепление в упражнениях.	2	2
	10	Чтение и перевод текста по теме. Вопросы и ответы по содержанию текста.	2	2
	11	Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики.	2	2
	12	Составление монологических и диалогических сообщений.	2	2
	13	Национальная кухня и особенности питания иностранных туристов. Введение лек-сики, закрепление в упражнениях.	2	2
	14	Чтение и перевод текста по теме. Вопросы и ответы по содержанию текста. Составление монологических и диалогических сообщений.	2	2
	15	**Зачет**	2	
УП ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **ПМ 02.** Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания		**Учебная практика** **Цели и задачи учебной практики. Инструктаж. Выдача заданий.** **Виды работ** 1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей. 1. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. 2. Выполнение сервировки стола к обеду. 3. Выполнение сервировки стола к ужину.	**72**	

		4. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. 5. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. 6. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. 7. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара 8. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service 9. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов. 10. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. 11. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживание гостей. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей. 12. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания. 13. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. 14. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями. 15. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола. 16. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания. 17. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола. 18. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.		
ПП.02 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **ПМ 02**. Организация и контроль текущей деятельности		**Производственная практика** **Виды работ** 1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия. 2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса. 3 Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к	**72**	

сотрудников службы питания		организации питания. 4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания. 5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания. 6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания. 7. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания. 8. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса. 9. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров. 10. Подготовка и организация работы службы Рум сервис. 11. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания. 12. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет. 13. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. 14. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета». 15. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля». 16. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием. 17. Распределение персонала по организациям службы питания. 18. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плану работы. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.		
		ИТОГО:	**387**	

7

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организации деятельности сотрудников службы питания» и лабораторий «Учебный ресторан», «Учебный Бар», «Информационных технологий в профессиональной деятельности».

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

- АРМ-преподавателя
- АРМ-студента
- Мультимедийное оборудование.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор
- телевизор
- телефон
- факс
- компьютер
- принтер
- сканер
- программное обеспечение общего и профессионального назначения
- Интернет
- комплект учебно-методической документации.
-

Оснащение лабораторий и мастерских

Лаборатория «Гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями)»

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
1.	Кровать одноместная	2 шт.
2.	Прикроватные тумбочки	2 шт.
3.	Настольная лампа (напольный светильник)	1 шт.
4.	Бра	2 шт.
5.	Мини – бар	1 шт.
6.	Стол	1 шт.
7.	Кресло	2 шт.
8.	Стул	1 шт.
9.	Зеркало	1 шт.
10.	Шкаф	1 шт.
11.	Телефон	1 шт.
12.	Верхний светильник	1 шт.
13.	Кондиционер	1 шт.
14.	Телевизор	1 шт.
15.	Гладильная доска	1 шт.
16.	Утюг	1 шт.

17.	Душевая кабина	1 шт.
18.	Унитаз	1 шт.
19.	Раковина	1 шт.
20.	Зеркало в ванной комнате	1 шт.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
1.	Одеяло	2 шт.	2 шт.
2.	Подушка	2 шт.	2 шт.
3.	Покрывало	2 шт.	2 шт.
4.	Комплект постельного белья	2 шт.	4 шт.
5.	Шторы	2 шт.	2 шт.
6.	Напольное покрытие	1 шт.	1 шт.
7.	Укомплектованная тележка горничной	1 шт.	1 шт.
8.	Ершик для унитаза	1 шт.	1 шт.
9.	Ведерко для мусора	1 шт.	1 шт.
10.	Держатель для туалетной бумаги	1 шт.	1 шт.
11.	Стакан	2 шт.	2 шт.
12.	Полотенце для лица	2 шт.	2 шт.
13.	Полотенце для тела	2 шт.	2 шт.
14.	Полотенце для ног	2 шт.	2 шт.
15.	Салфетка на раковину	2 шт.	2 шт.
16.	Полотенце коврик	1 шт.	1 шт.
17.	Парфюмерно-косметические принадлежности	2 комплекта	15 комплектов
18.	Пылесос	1 шт.	1 шт.

Учебно-производственная мастерская при лаборатории Учебный бар:

- АРМ-преподавателя
- АРМ-студента
- Мультимедийное оборудование
- Комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья;
- Кофемашина
- Льдогенератор SIMAG
- Машина посудомоечная ELECTROLUX WT4
- Миксер для молочных коктейлей.
- Аппарат настольный Mixn Machine VM 25026
- Блендер BarBoss Advance VM10101
- Кофемашина "SAECO MAGIC"
- Льдогенератор SIMAG
- Машина посудомоечная ELECTROLUX WT65E
- Моноблок Firich Glaive RT-565-R4
- Моноблок Firich Glaive RT-565-R4
- Моноблок Firich Glaive RT-565-R4
- Панель плазменная Samsung PS-50 B850

– Принтер Star 654
– Принтер Star 654
– Принтер Star SP-298
– Салат-бар
– Шкаф винный

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Информационно-коммуникационных технологий»:

– АРМ-преподавателя;
– АРМ-студента;
– мультимедийное оборудование;
– вычислительный блок Forrum Imperium;
– комплект интерактивного оборудования MS-PWD 50;
– ноутбук Fujitsu Siemens ESPRIMO Mobile V6535, 15 штук;
– стол мобильный компьютерный 800*1800*800;
– комплект учебно-методических материалов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 О защите прав потребителей
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
1. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 10.06.2016) "О введении в действие санитарных правил"
2. ГОСТ Р 50647-2010. Национальный стандарт российской федерации
3. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования;
4. ГОСТ 50762-2009 Общественное питание. Классификация предприятий;
5. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. Счесленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
7. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. - М.: Издательский центр «Академия», 2019.
8. Ёхина М. А. Организация обслуживания в гостиницах М.: Издательский центр «Академия», 2019.
9. Потапова И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания. - М.: Издательский центр «Академия», 2019.
10. Шеламова Г.М. Деловая культура взаимодействия. - М.: Издательский центр «Академия», 2019.
11. Томашевская К. В., Соколова Е. А. Речевая коммуникация в туристской сфере - М.: Издательский центр «Академия», 2019.
12. 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
13. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03427-1. https://www.biblio-online.ru/viewer/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759#page/1

14. 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.

15. 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

16. 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

17. 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.

18. 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

19. 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

20. 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

Дополнительные источники

1. Миронов Сергей. Гость платит дважды. Техники повышения продаж в ресторане. Издательство: «Ресторанные ведомости», 2019.
2. Победоносцева Елена. Все дело в людях. Ваш ресторан: как из персонала сделать команду. Издательство: «Ресторанные ведомости», 2019.
3. Наталья Богатова. Современный ресторан. Книга успешного управляющего. Партнеры.

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знание: - 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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Оценка «5» ставится, если 90 – 100 % тестовых заданий выполнено верно. Оценка «4» ставится, если верно выполнено 70 -80 % заданий. Оценка «3» ставится, если 50-60 % заданий выполнено верно. Если верно выполнено менее 50 % заданий, то ставится оценка «2». Оценка «пять» ставится, если обучающийся верно выполнил и правильно оформил практическую работу. Оценка «четыре» ставится, если обучающийся допускает незначительные неточности при выполнении и оформлении практической работы. Оценка «три» ставится, если обучающийся допускает неточности и ошибки при выполнении и оформлении практической работы. Оценка «два» ставится, если обучающийся не отвечает на	*Текущий контроль* при проведении: ➢ письменного опроса; ➢ оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, эссе, тезисов и т.д.) *Промежуточная аттестация* ➢ в форме дифференцированного зачета в виде: ➢ письменных ответов и практического задания *Текущий контроль:* ➢ экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите теоретических и практических работ;

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. **Умения:** - 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	поставленные вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Оценка «пять» ставится, если обучающийся верно выполнил и правильно оформил практическую работу. Оценка «четыре» ставится, если обучающийся допускает незначительные неточности при выполнении и оформлении практической работы. Оценка «три» ставится, если обучающийся допускает неточности и ошибки при выполнении и оформлении практической работы. Оценка «два» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Оценка «пять» ставится, если обучающийся верно выполнил и правильно оформил практическую работу. Оценка «четыре» ставится, если обучающийся допускает незначительные неточности при выполнении и оформлении практической работы. Оценка «три» ставится, если обучающийся допускает неточности и ошибки при выполнении и оформлении практической работы. Оценка «два» ставится, если обучающийся не отвечает на	➢ оценка заданий для самостоятельной работы. *Промежуточная аттестация:* ➢ экспертная оценка выполнения теоретических и практических заданий на *экзамене* *Текущий контроль:* ➢ экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите теоретических и практических работ; ➢ оценка заданий для самостоятельной работы. *Промежуточная аттестация:* ➢ экспертная оценка выполнения теоретических и практических заданий на *экзамене*

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. **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;	поставленные вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Оценка «пять» ставится, если обучающийся верно выполнил и правильно оформил практическую работу. Оценка «четыре» ставится, если обучающийся допускает незначительные неточности при выполнении и оформлении практической работы. Оценка «три» ставится, если обучающийся допускает неточности и ошибки при выполнении и оформлении практической работы. Оценка «два» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.	*Текущий контроль:* ➢ экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите теоретических и практических работ; ➢ оценка заданий для самостоятельной работы. *Промежуточная аттестация:* ➢ экспертная оценка выполнения теоретических и практических заданий на *экзамене*

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.

Наименование компетенций	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности	Текущий контроль в форме: опроса: устный, письменный; индивидуальный, фронтальный Практическая работа. Самостоятельная работа. Тестирование

применительно к различным контекстам.	применительно, к различным контекстам.	Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе деловых и имитационных игр, групповой работы.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Текущий контроль в форме: опроса: устный, письменный; индивидуальный, фронтальный Практическая работа. Самостоятельная работа. Тестирование Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе деловых и имитационных игр, групповой работы.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие.	Текущий контроль в форме: опроса: устный, письменный; индивидуальный, фронтальный Практическая работа. Самостоятельная работа. Тестирование Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе деловых и имитационных игр, групповой работы.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, клиентами.	Текущий контроль в форме: опроса: устный, письменный; индивидуальный, фронтальный Практическая работа. Самостоятельная работа. Тестирование Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе

		деловых и имитационных игр, групповой работы.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Текущий контроль в форме: опроса: устный, письменный; индивидуальный, фронтальный Практическая работа. Самостоятельная работа. Тестирование Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе деловых и имитационных игр, групповой работы.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Текущий контроль в форме: опроса: устный, письменный; индивидуальный, фронтальный Практическая работа. Самостоятельная работа. Тестирование Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе деловых и имитационных игр, групповой работы.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Текущий контроль в форме: опроса: устный, письменный; индивидуальный, фронтальный Практическая работа. Самостоятельная работа. Тестирование Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе деловых и имитационных игр, групповой работы.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и	Текущий контроль в форме: опроса: устный, письменный; индивидуальный, фронтальный Практическая работа. Самостоятельная работа. Тестирование Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение и оценка деятельности

профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе деловых и имитационных игр, групповой работы.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности.	Текущий контроль в форме: опроса: устный, письменный; индивидуальный, фронтальный Практическая работа. Самостоятельная работа. Тестирование Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе деловых и имитационных игр, групповой работы.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Текущий контроль в форме: опроса: устный, письменный; индивидуальный, фронтальный Практическая работа. Самостоятельная работа. Тестирование Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе деловых и имитационных игр, групповой работы.
ОК 11. Планировать предпринимательску ю деятельность в профессиональной сфере	Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Текущий контроль в форме: опроса: устный, письменный; индивидуальный, фронтальный Практическая работа. Самостоятельная работа. Тестирование Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе деловых и имитационных игр, групповой работы.
ПК 2.1.		Текущий контроль в форме: опроса;

Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах	защиты практических занятий; тестирования; Контрольных работ по теме МДК. Зачет по учебной и производственной практикам. Экзамен по междисциплинарному курсу. Экзамен по профессиональному модулю.
ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	Применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля;	Текущий контроль в форме: опроса; защиты практических занятий; тестирования; Контрольных работ по теме МДК. Зачет по учебной и производственной практикам. Экзамен по междисциплинарному курсу. Экзамен по профессиональному модулю.
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	Контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;	Текущий контроль в форме: опроса; защиты практических занятий; тестирования; Контрольных работ по теме МДК. Зачет по учебной и производственной практикам. Экзамен по междисциплинарному курсу. Экзамен по профессиональному модулю.