

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 06.09.2023 16:15:37

Уникальный программный ключ: «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОТНИКОВ
СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»**

Специальность 43.02.14 «Гостиничное дело»

Форма обучения очная

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1552 и примерной основной образовательной программы СПО, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа профессионального модуля разработана:

Жилинская Нина Григорьевна, преподаватель колледжа

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Генеральный директор ООО «ИМПЕРИЯ»,
г. Пятигорск

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Меликсетян А.Г.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт программы профессионального модуля ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.

ПК 1.2. Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы

ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.

Использование рабочей программы профессионального модуля в дополнительном профессиональном образовании не предусмотрено.

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

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

иметь практический опыт:

- планирования деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;
- оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;
- контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

уметь:

- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;
- оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;
- определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;
- анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;
- организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;
- контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

знать:

- задачи, функции и особенности работы службы питания;
- законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;
- особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания;

- требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;
- требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;
- профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке; - технологию организации процесса питания;
- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;
- этапы процесса обслуживания;
- технологию организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;
- профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке; - регламенты службы питания;
- критерии и показатели качества обслуживания;
- методы оценки качества предоставленных услуг.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 387 часов, в том числе:

в форме практической подготовки 298 часов;

Из них:

на освоение МДК 194 часа, в том числе:

самостоятельную работу обучающегося 4 часов;

на проведение практики, в том числе:

учебной 72 часа;

производственной 108 часов;

промежуточной аттестации – 9 часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) (*указывается вид профессиональной деятельности в соответствии с перечисленными в п.1. ФГОС по специальности*) и соответствующих компетенций:

Общие компетенции	Показатели оценки результата
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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
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.

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
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 работников службы питания»

		Объем профессионального модуля, ак. ч								
Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
				Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	162	88	162	88	-	-	-		-
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Раздел 2. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	36	32	36	32	-	4	-	-	

ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Учебная практика	72	72						72	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Производственная практика, часов	108	108							108
Всего:		387	298	298	112	-	4	-	72	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень освоения
Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания		70	
МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.		70	
Тема 1.1 Эволюция предприятий индустрии гостеприимства.	Содержание	2	
	Древний период, средневековье.		
	Международная гостиничная ассоциация (МГА).		
	Международные гостиничные цепи, объединения.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1.2 Характеристика гостиничного хозяйства.	Практические занятия	2	
	История развития предприятий индустрии гостеприимства.		
	Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
	Содержание		
	Классификация средств размещения гостиничного типа.	2	
	Вместимость номерного фонда гостиниц.		
	Классификация гостиниц в Российской Федерации.		
Тема 1.3 Особенности организации работы службы питания гостиничного	Международная классификация гостиниц.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Гостиничное хозяйство. Его характеристика.		
	Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
	Содержание	2	
	Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии. Особенности обслуживания в номерах гостиницы. Условия питания.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	

комплекса.	Правила организации. Правила работы службы питания. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.4 Цели и задачи обслуживания.	Содержание	2	
	Основные правила и нормы. Права потребителя. Порядок оказания услуг.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Обслуживание. Правила обслуживания, цели и задачи. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.5 Основные правила и нормы.	Содержание	2	
	Методы и формы обслуживания. Само-обслуживание. Обслуживание персоналом. Комбинированный метод.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Нормы обслуживания в гостиничном сервисе. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.6 Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице.	Содержание	2	
	Определение сущности гостеприимства. Исследование направлений туристской деятельности. Рассмотрение состава службы управления номерным фондом: менеджера, службы горничных, сервисной службы. Анализ организации питания и ее международного обозначения.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Методы предоставления услуг питания в гостинице. Формы методов.		
	Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.7 Требования к услугам службы питания.	Содержание	2	
	Услуги службы питания. Сервис питания и обслуживания в гостиницах. Французский сервис. Английский сервис. Американский сервис. Немецкий сервис. Российский сервис.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Услуги службы питания. Виды услуг. Требования.		
	Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.8 Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.	Содержание	2	
	Люкс. Высший. Первый.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Классы службы питания. Типы службы питания. Правила обслуживания.		

	Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.9 Требования к персоналу.	Содержание	2	
	Административный персонал, обслуживающий персонал, производственный персонал		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Понятие персонал. Требования к персоналу при обслуживании. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.10 Методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса.	Содержание	2	
	Работа по планированию персонала. Трудовые ресурсы предприятия. Производительность труда. Рентабельность персонала.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию).		
Тема 1.11 Правила и нормы охраны труда и личной гигиены.	Содержание	2	
	Гигиена труда. Санитарные нормы.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Охрана труда. Нормы личной гигиены на предприятии. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.12 Техника безопасности.	Содержание	2	
	До начала дня. В процессе работы.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Правила техники безопасности на производстве. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.13 Производственная санитария.	Содержание	2	
	Опасные и вредные производственные факторы. Границы производственной санитарии.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Понятие санитария на производстве. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.14 Противопожарная защита.	Содержание	2	
	Профилактические методы. Активные методы. Пассивные методы.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Понятие противопожарной защиты. Правила противопожарной защиты. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.15	Содержание	2	

Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.	Приветствия и прощания. Предоставление Обещанных услуг.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	4	
	1. Понятие внутрифирменных стандартов. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.	2	
	2. Виды стандартов. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.	2	
Тема 1.16 Деловое общение. Этика и этикет.	Содержание	2	
	Культура поведения. Деловой этикет. Правила этикета.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	4	
	1. Деловое общение. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.	2	
	2. Этика и этикет. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.	2	
Тема 1.17 Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.	Содержание	2	
	Особенности подготовки. Факторы.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	4	
	1. Особенности подготовки. Ответы на вопросы к семинарскому занятию. 2. Технология организации обслуживания в организациях службы питания. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.	2 2	
Тема 1.18 Требования к торговым помещениям организаций службы питания.	Содержание	2	
	Общие требования. Виды помещений.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	4	
	1. Виды торговых помещений. Ответы на вопросы к семинарскому занятию. 2. Требования к торговым помещениям. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.	2 2	
Тема 1.19	Содержание	2	

Требования к производственным помещениям организаций службы питания.	Общие требования. Виды помещений.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	4	
	1.Виды производственных помещений. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.	2	
	2.Требования к производственным помещениям. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.	2	
Тема 1.20 Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.	Содержание	2	
	Требования. Норма спецодежды.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	4	
	1.Виды материально-технического оснащения. Ответы на вопросы к семинарскому занятию. 2.Материально-техническое оснащение. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.	2 2	
Тема 1.21 Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах.	Содержание	2	
	Источники покрытия потребности в материальных ресурсах. Методы.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	4	
	1.Методики. Ответы на вопросы к семинарскому занятию. 2.Определение потребностей службы питания в материальных ресурсах. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.	2 2	
Итого за 5 семестр:		98	
Тема 1.22 Методика определения потребностей службы питания в персонале.	Содержание	2	
	Качественная потребность. Количественная потребность.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	2	
	Потребность предприятия в персонале. Методика определения. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.23	Содержание	2	

Нормы оснащения.	Механическое оборудование. Холодильное оборудование. Тепловое оборудование.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	2	
	Правила оснащения предприятия их нормы. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.24 Правила хранения.	Содержание	2	
	Правила хранения. Нормы. Товарное соседство.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	2	
	Правила хранения продуктов питания на предприятии ОП. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.25 Учет материальных ценностей.	Содержание	2	
	Понятие материальных ценностей. Выдача материальных ценностей в эксплуатацию. Учет.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	2	
	Практические занятия		
	Правила учета материальных ценностей. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.26 Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.	Содержание	2	
	Сущность и содержание системы информационного обеспечения. Классификация видов информации.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Информационные услуги службы питания. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.27 Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания.	Содержание	2	
	Технология процесса обслуживания. Виды обслуживания.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	2	
	Виды технологий. Понятие процесса обслуживания в		

	предприятиях службы питания. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.28	Содержание	2	
Стили и методы подачи блюд.	Французский метод. Английский метод. Русский метод. Европейский метод. Комбинированный метод.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	2	
	Современная стилистика подачи блюд. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.29	Содержание	2	
Стили и методы подачи напитков.	Straight up, On the Rocks, Mist, Frappe, Frozen / Frosted Drink, Mix, Cocktail, Mild/Mudl, Rainbow, Rapido, Extreme, Light Back.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Современные стили и методы подачи напитков. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.30	Содержание	2	
Виды Расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	2	
	Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.31	Содержание	2	
Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.	Процессы. Планы по персоналу – долгосрочные, среднесрочные, краткосрочные.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	2	
	Понятие планирования Потребности персонала. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		

Тема 1.32	Содержание	2	
Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.	Характеристика и виды меню. Меню а ля карт. Меню табольт. Меню дю жур. Туристское меню. Калифорнийское меню.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	2	
	Понятие съедобное меню. Современные тенденции.		
	Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.33	Содержание	2	
Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания. Съедобное меню.	Порядок составления меню. Расчетное меню ресторана. Карта вин. Карта пива. Карта бара. Спецкарта чая. Спецкарта кофе.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	2	
	Понятие съедобное меню. Современные тенденции.		
	Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.34	Содержание	2	
Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.	Сущность и значение материальных ресурсов. Расчет потребностей.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	2	
	Понятие материальные ресурсы. Потребности них. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.35	Содержание	2	
Определение потребностей в материальных ресурсах	Сборник рецептур. ТТК. Калькуляционные карты. ОСТ. ТУ. ТИ. Стандарты предприятия.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	2	
	Виды нормативных и технических документов службы питания. Правила их составления. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.36	Содержание	2	
Питание детей в	Энергетические затраты детей и подростков на турбазах		

гостиничных учреждений.	в зависимости от видов туристской деятельности и возраста.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	2	
	Правила составления меню для питания детей. Правила обслуживания детей. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Тема 1.37	Содержание	2	
Питание иностранных туристов.	Технология приготовления отдельных блюд иностранной кухни. Особенности составления рационов питания для иностранных туристов.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	2	
	Составление меню для питания иностранных туристов. Обслуживание иностранных туристов. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
Итого за 6 семестр:		253	
Консультации		-	
Самостоятельная работа при изучении Раздела 1 ПМ 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		-	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья. Приготовление полуфабрикатов из редких видов сырья сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе			
Промежуточная аттестация в форме экзамена		18	
Раздел 2 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания.		146	
МДК.01.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания		146	
Тема 2.1 Моя будущая специальность - по гостеприимству. Речевые формы	Содержание		
	Лекции программой (не предусмотрены)		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия		
	Введение новой лексики. Работа с текстами профессиональной направленности. Выполнение упражнений с использованием лексики.	2	

профессионального общения.			
Тема 2.2 Встреча, обслуживание гостей и прощание.	Содержание		
	Лекции программой <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Введение и закрепление лексики. Чтение и перевод текста "Hotel Restaurant". Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. Составление диалогов при заказе столов и мероприятий в ресторане отеля.		
Тема 2.3 Метрдотель и профессия официанта, их функции.	Содержание	2	
	Лекции программой <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	
	Введение и закрепление лексики. Работа с текстами профессиональной направленности. Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. Составление монологов по теме.	2	
Тема 2.4 Персонал кухни, его функции.	Содержание	2	
	Лекции программой <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	
	Введение и закрепление лексики. Работа с текстами профессиональной направленности. Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. Составление монологов по теме.	2	
Тема 2.5 Обслуживающий персонал ресторана, его функции.	Содержание	2	
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	
	Лексика по теме. Составление диалогов по теме. Работа с текстом. Вопросы и ответы по содержанию текста. Составление монологов по теме.	2	
Тема 2.6 Виды обслуживания.	Содержание		
	Лекции программой <i>(не предусмотрены)</i>	2	
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	
	Лексика по теме. Составление диалогов по теме. Работа с текстом. Вопросы и ответы по содержанию текста. Составление монологов по теме.	2	
Тема 2.7 Технология ресторанного	Содержание	2	
	Лекции программой <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		

обслуживания	Практические занятия	4	
	Введение и закрепление лексики. Работа с текстами профессиональной направленности. Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. Составление монологов по теме.	2	
		2	
Тема 2.8 Технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	Содержание	2	
	Лекции программой <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	
	Лексика по теме. Составление диалогов по теме. Работа с текстом. Вопросы и ответы по содержанию текста.	2	
	Составление монологов по теме.	2	
Тема 2.9 Организация службы Room service.	Содержание	2	
	Лекции программой <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	
	Введение и закрепление лексики. Работа с текстами профессиональной направленности. Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. Составление диалогов по теме.	2	
		2	
Тема 2.10 Услуги ресторана.	Содержание	2	
	Лекции программой <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	
	Введение лексики, закрепление в упражнениях. Работа с текстом. Вопросы и ответы по содержанию текста. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Составление диалогов.	2	
		2	
Тема 2.11 Типы ресторанов.	Содержание	2	
	Лекции программой <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	
	Лексика по теме. Составление диалогов по теме. Работа с текстом. Вопросы и ответы по содержанию текста. Составление монологов по теме. Выполнение упражнений с использованием лексики.	2	
		2	
Тема 2.12 Служба общественного питания.	Содержание	2	
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	
	Введение и закрепление лексики. Работа с текстом. Вопросы и ответы по содержанию текста. Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. Составление диалогов по теме.	2	
		2	
Тема 2.13 Обслуживание банкетов, шведского стола и	Содержание	2	
	Лекции программой <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Введение лексики, закрепление в упражнениях. Чтение и перевод текста “The banquet”. Вопросы и ответы по		

торжеств.	содержанию текста. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Составление диалогов.		
Тема 2.14 Меню. Типы меню.	Содержание	2	
	Лекции программой (не предусмотрены)		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	2	
	Введение и закрепление лексики. Работа с текстами. Вопросы и ответы по содержанию текстов. Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. Составление диалогов по теме.		
Тема 2.15 Выбор, заказ блюд и напитков. В баре.	Содержание	2	
	Лекции программой (не предусмотрены)		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	2	
	Введение и закрепление лексики. Работа с текстами профессиональной направленности. Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. Составление диалогов по теме.		
Тема 2.16 Как сервировать стол.	Содержание	2	
	Лекции программой (не предусмотрены)		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	2	
	Столовые приборы. Введение и закрепление лексики. Работа с текстами. Вопросы и ответы по содержанию текстов. Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. Составление монологов по теме.		
Самостоятельная работа студентов Раздела 2 ПМ 1. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		18	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов. Кулинарное назначение. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.			
Учебная практика Виды работ: Изучение характеристики различных видов продуктов и сырья Изучение характеристики полуфабрикатов промышленной выработки Изучение характеристики полуфабрикатов высокой степени готовности Изучение способов механической кулинарной обработки различных видов сырья Изучение способов тепловой кулинарной обработки сырья и готовой продукции Изучение и освоение общих требований к предприятиям общественного питания; требований к предприятиям общественного питания различных		72	

типов и классов Изучение и освоение основных требований к метрдотелю (администратору зала) Изучение и освоение основных требований к официанту Изучение и освоение основных требований к бармену Изучение и освоение основных требований к сомелье Изучение и освоение основных требований к бариста Изучение и освоение основных требований к буфетчику Изучение и освоение основных требований к шеф-повару, су-шефу, начальнику цеха Изучение и освоение основных требований к заместителю заведующего производством, заместителю начальника цеха Изучение и освоение основных требований к повару Изучение и освоение основных требований к кондитеру Изучение и освоение основных требований к пекарю Изучение и освоение основных требований к должностям и профессиям административного персонала Защита отчета по учебной практике		
Производственная практика Виды работ: Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест. Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование). Упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос. Защита отчета по производственной практике	72	

Промежуточная аттестация в форме экзамена по ПМ.02	9	
Всего	387	

4. Условия реализации профессионального модуля

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов: Кабинет организации деятельности сотрудников службы питания, комплект учебной мебели, учебная доска.

Мультимедийное оборудование: проектор, экран настенный, компьютер. Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах, комплект учебной мебели, учебная доска.

Мультимедийное оборудование: экран настенный, проектор, компьютер.

Лаборатория «Учебный ресторан», плиты индукционные; пароконвектоматы; фритюрницы; аэрогрили; микроволновая печь; шкафы холодильные; шкафы шоковой заморозки; блендеры; миксеры планетарные; мясорубка; весы электронные торговые; ванны с рабочей поверхностью; столы производственные; стеллажи кухонные; посуда; инвентарь; комплект учебной мебели; мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор переносной, экран переносной.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения профессионального модуля.

Основная литература:

1. Кустова, И. А. Безопасность продуктов общественного питания : учебное пособие / И. А. Кустова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. — 118 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90458.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. 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>

3. Долматова, О. В. Анализ хозяйственной деятельности по отраслям. Управленческий анализ : учебное пособие / О. В. Долматова, Е. Н. Сысоева. — 2-е изд. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 148 с. — ISBN 978-5-4486-0463-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/79764.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

1. Английский язык : учебное пособие для СПО / М. А. Волкова, Е. Ю. Клепко, Т. А. Кузьмина [и др.]. — Саратов : Профобразование, 2019. — 113 с. — ISBN 978-5-4488-0356-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/86190.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Беликова, Е. В. Английский язык : учебное пособие для СПО / Е. В. Беликова. — Саратов : Научная книга, 2019. — 191 с. — ISBN 978-5-9758-1889-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87072.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. 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>

Дополнительная литература:

1. Грицай, М.А. Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы : учебное пособие / М.А. Грицай ; Минобрнауки России, Омский государственный технический университет. - Омск : Издательство ОмГТУ, 2017. - 187 с. : табл. - Библиогр.: с. 177-178 - ISBN 978-5-8149-2426-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493321>

2. Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87787.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3. Беляева, И. В. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации : учебное пособие для СПО / И. В. Беляева, Е. Ю. Нестеренко, Т. И. Сорогина ; под редакцией Е. Г. Соболевой. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 131 с. — ISBN 978-5-4488-0409-0, 978-5-7996-2848-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87805.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

4. Раптанова И.Н. English for service and tourism industry - Английский язык в сфере обслуживания и туризма [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Н. Раптанова, К.Г. Чапалда. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 119 с. — 978-5-7410-1520-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69881.html>

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».
5. Wikipedia, Google, Яндекс - информационный портал
6. twww.english.language.ru – сайт для изучающих английский язык
7. www.macmillan.ru - каталог учебных пособий, словарей и мультимедийной продукции для изучающих английский язык
8. www.enhome.ru - изучение английского языка самостоятельно
9. www.study.ru - портал изучения иностранных языков

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

График освоения профессионального модуля предполагает последовательное освоение модуля, включающего в себя как междисциплинарные курсы, так и учебную и производственную практику.

В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, практикум, практические занятия.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства,

общественное питание и пр.) (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 25 процентов.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для	

	вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов
--	---

	требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного

	ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
--	--	--

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, владение)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Перечень подтверждаемых компетенций
иметь практический опыт: - планирования деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных	собеседование	ОК 01-05 ОК 07

ресурсах и персонале; - разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; - оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; - контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. уметь: - осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; - оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; - определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; - анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; - использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; - организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке; - контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. знать: - задачи, функции и особенности работы службы питания; - законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; - особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; - требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии,		ОК 09-ОК 11 ПК 2.1.-2.3.
---	--	-------------------------------------

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.		
---	--	--