

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Армавирский механико – технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

для специальности 43.02.14 Гостиничное дело

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией

Иностранных языков, сервисных дисциплин и МДК

Председатель  Н.С. Турилина

Протокол № 12 от «20» 05 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КК АМТТ

А.Л. Пелих

«20» 05 2021 г.



Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № 9 от 20.05.2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1552, зарегистрированного в Минюсте РФ 26.12.2016, регистрационный №44974, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АМТТ)

Разработчики:


подпись

Боровская Г.И., преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»



подпись

Грищенко О.С. преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

Рецензенты:


подпись

Геворгян Г.Э. директор фирмы «Янтарь-С», диплом бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»


Макеева В.Н. директор туристического агентства «Манго», квалификация по диплому «Бакалавр» по направлению «Туризм»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

	стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

1.1.3 Перечень личностных результатов

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

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;
- планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности работников службы питания.

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;
- контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.
- *складывать салфетки;*

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.
- *виды столовой посуды, приборов, белья;*
- *характеристику баров и обслуживающего персонала;*
- *посуду и инвентарь бара;*
- *организацию музыкального обслуживания и концертных программ.*
- *обслуживание на предприятиях общественного питания участников дипломатических встреч и официальных приемов.*
- *виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак», «Чай», «Кофе», «Коктейль» или «Фуршет», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин».*
- *классификацию и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей.*

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 412 часов,

в том числе:

- учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем, включая:

нагрузку на ПМ 02. 202 часов;

- МДК 02.01 – 164 часов,
- МДК 02.02 – 38 часов,
- практическая подготовка - 328

на практики:

- учебную - 72 часа,
- производственную - 108 часов.
- консультации - 12 часов;
- промежуточную аттестацию - 12 часов,
- самостоятельная работа обучающихся- 6 часов.

Рабочая программа профессионального модуля разработана:

на основе примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, зарегистрированной в Федеральном реестре примерных основных образовательных программ СПО 17.07.2017, регистрационный номер: 43.02.14-170717, реквизиты решения ФУМО о включении ПООП в реестр: протокол № 1 от 2017г.,

с учетом профессиональных стандартов:

- 33.007 « Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 282н.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Образовательная нагрузка, часов	В т.ч. в форме практико-подготовки	Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем, часов						Самостоятельная работа обучающихся	
				Учебная нагрузка на МДК			Консультации	Промежуточная аттестация	Практики		
				Всего учебных занятий	в том числе лабораторные работы и практические занятия	курсовая работа (проект)			Учебная		Производственная (профильно-специальности)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.1, ПК 2.2, ОК1-ОК6,	Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.	188	112	164	112	-	12	6	-	-	6
ПК 2.3, ОК 7 - ОК10	Раздел 2. Иностранный язык для службы питания Учебная практика, часов	38	36	38	36		-		-	-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72	72						72		
	Консультации по ПМ	108	108							108	
	Промежуточная аттестация по ПМ	6						6			
	Всего:	412	328	202	148	-	12	12	72	108	6

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности работников служб питания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Планирование, организация и контроль деятельности сотрудников служб питания в материальных ресурсах и персонале.		12
МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб питания.		
Содержание		
Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса.	1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Задачи, функции и особенности работы службы питания. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания. Законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов служб питания. Особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания	8
	2. Контрольная работа (входной контроль)	
	3. Требования к персоналу и методика, определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса. Требования к обслуживающему персоналу. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.	
	4. Внутренние стандарты обслуживания гостей. Деловое общение. Этика и этикет.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами. Определение численности и функциональных обязанностей сотрудников, в соответствии с установленными нормативами.	
	2. Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.	
Содержание		
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологической организации обслуживания в организациях служб питания.	1. Требования к торговым помещениям организаций службы питания. Требования к производственным помещениям организаций службы питания. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 2. Виды столовой посуды, приборов, белья. Фарфоровая и фаянсовая посуда: история появления, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Керамическая посуда. Стеклоянная и хрустальная посуда: история появления, виды, назначение, емкость, дизайн, размеры, характеристика. Стеклоянная посуда, используемая в барах 3. Металлическая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика. Деревянная и пластмассовая посуда: виды, назначение, характеристика, ассортимент. Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация. 4. Столовые приборы: виды, назначение, дизайн, характеристика 5. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Напероны: понятия, назначения, виды и применения. Мольтон: назначения. 6. Методика определения потребностей служб питания в материальных ресурсах и персонале. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.	66
		16

	<p>7. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания. Регламенты службы питания.</p> <p>8. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. Технологии организации процесса питания. Стили и методы подачи блюд и напитков. Технологию организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания. Этапы процесса обслуживания. Комбинирование методов обслуживания в зависимости от вида обслуживания, класса предприятия и ассортимента заказанных блюд. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>1. Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания.</p> <p>2. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания. Использование информационных технологий для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания.</p> <p>3. Составление карты вин.</p> <p>4. Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания. Оценка и планирование потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>5. Составление нормативных и технических документов службы питания. Анализ результатов деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале</p>	10
	<p>Тематика лабораторных работ</p> <p>1. Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей. Контроль текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.</p> <p>2. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замены.</p> <p>3. Организация и подготовка процесса обслуживания в организациях службы питания. <i>Складывание салфеток.</i></p> <p>4. Овладение простыми приемами складывания салфеток.</p> <p>5. Овладение сложными приемами складывания салфеток.</p> <p>6. Отработка приемов работы с подносом. Расстановка продукции на подносе.</p> <p>7. Подготовка предметов сервировки на рабочем месте официанта.</p> <p>8. Овладение приемами полирования столовой и стеклянной посуды, приборов.</p> <p>9. Отработка приемов и техники предварительной сервировки стола для завтрака на 2-4 гостя.</p> <p>10. Отработка приемов и техники предварительной сервировки стола для бизнес-ланча на 2-4 гостя.</p> <p>11. Отработка приемов предварительной сервировки стола для комплексного обеда.</p> <p>12. Отработка приемов предварительной сервировки стола для ужина на 2 – 4 гостя.</p> <p>13. Овладение приемами предварительной сервировки.</p> <p>14. Овладение приемами подачи блюд различными стилями и методами. Организация и контроль процессов подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания</p> <p>15. Овладение приемами подачи напитков различными стилями и методами.</p> <p>16. Ролевая игра «Добро пожаловать в наш ресторан»</p> <p>17. Овладение техникой подачи холодных блюд и закусок.</p> <p>18. Овладение техникой подачи горячих и холодных супов</p> <p>19. Овладение техникой подачи горячих закусок</p> <p>20. Отработка приемов подачи сладких блюд и фруктов.</p>	40

<p>МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания.</p> <p>Тема 1.3. Организация деятельности сотрудников службы питания гостиничного комплекса на английском языке.</p>	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация питания гостей. Введение лексики, закрепление в упражнениях 2. Контрольная работа (входной контроль) 3. Чтение и перевод текста “The F&B in the Hotel”. Вопросы и ответы по содержанию текста. 4. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. 5. Составление диалогов. 6. Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. 7. Чтение и перевод текста “Hotel Restaurant”. Выполнение упражнений для закрепления лексики. 8. 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. 9. Контрольная работа (оперативный контроль). 10. Профессиональная терминология службы питания на иностранном языке <p>Раздел 2. Организация, осуществление и контроль деятельности специалистов службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.</p>	<p>МДК.02.01 Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания.</p> <p>Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания.</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания. Технологии подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний. 2. Контрольная работа (оперативный контроль) 3. Технологии организации и обслуживания службы Рум-сервис. 4. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне. Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов. <i>Обслуживание на предприятиях общественного питания участников дипломатических встреч и официальных приемов. Виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак». Виды дипломатических приемов: «Чай», «Кофе», «Коктейль» или «Фуршет», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин».</i> 5. Организация музыкального обслуживания и концертных развлекательных программ. 6. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов. 7. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая. 8. Контрольная работа (рубежный контроль) 9. Характеристика баров и обслуживающего персонала. Торговые помещения бара: определение, виды, назначение, характеристика. Барная стойка: понятие; назначение, виды, конструктивные особенности, современный дизайн. Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение. Посуда и инвентарь бара: виды, ассортимент, назначение, форма, емкость. 10. Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей: шейк (shake), бленд (blend), стир (stir). <i>Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей.</i> 11. Длинные, средние, короткие смешанные напитки: определение, назначение, классификация. Горячие смешанные напитки: определение, классификация, виды. Характеристика грозгов, тодди. Напитки для компании (party drinks): определение, назначение, классификация по способу и температуре подачи, посуда для смешивания. <p>Тематика практических занятий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление схемы расстановки столов. 2. Составление заявок на столовую, посуду, приборы, белье. 	<p>20</p> <p>20</p> <p>72</p> <p>22</p> <p>14</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------

	<p>3. Подготовка и технология обслуживания конференций.</p> <p>4. Подготовка и технология обслуживания совещаний.</p> <p>5. Подготовка и технология обслуживания семинаров.</p> <p>6. Подготовка организации и обслуживания службы Рум – сервис.</p> <p>7. Подготовка организации и обслуживания шведского стола.</p> <p>Тематика лабораторных работ</p> <p>1. Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне.</p> <p>2. Отработка навыков приготовления фламбе.</p> <p>3. Отработка навыков приготовления фондю.</p> <p>4. Отработка навыков приготовления фруктовой нарезки.</p> <p>5. Отработка навыков приготовления сырной тарелки.</p> <p>6. Обслуживание банкета за столом с полным обслуживанием официантами</p> <p>7. Обслуживание банкета за столом с частичным обслуживанием официантами</p> <p>8. Подготовка столовой посуды, приборов, белья перед обслуживанием банкета-фуршета</p> <p>9. Обслуживание банкета-фуршета</p> <p>10. Подготовка столовой посуды, приборов, белья перед обслуживанием приема-коктейля.</p> <p>11. Обслуживание приема-коктейля</p> <p>12. Обслуживание банкета-чая</p> <p>13. Подготовка столовой посуды, приборов, белья перед обслуживанием банкета-чая.</p> <p>14. Освоение приемов сервировки кофейного стола</p> <p>15. Подача кофе на банкетах.</p> <p>16. Отработка вариантов сервировки стола свадебного банкета</p> <p>17. Обслуживание свадебного банкета</p> <p>18. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.</p>	36
<p>Тема 2.2</p> <p>Обслуживание туристических групп на предприятиях общественного питания в гостинице</p>	<p>Содержание</p> <p><i>1. Особенности туристической группы как клиента предприятия общественного питания в гостинице. Условия питания туристических групп в гостиничных комплексах. Организация завтраков как основная функция ресторана гостиничного предприятия. Виды завтраков, их характеристика: континентальный, расширенный, завтрак с шампанским</i></p> <p><i>2. Обслуживание по типу «шведского стола». Назначение, характеристика и оборудование «шведского стола». Организация обслуживания посетителей. Типы шведских столов в ресторане отеля. Разновидности шведского стола: brunch, обед-буфет, банкет. Буфеты при гостинице. Организация поэтажных буфетов, буфета-бара. Виды буфетного обслуживания. Подача буфетной продукции. Специфика и организация расчета за питание на предприятиях общественного питания при гостинице. Расчет за питание по системе «все включено», расчеты при индивидуальном обслуживании гостей</i></p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>1. Составление меню для иностранных туристов</p>	6
<p>Тема 2.3.</p> <p>Контроль и качество предоставления услуг потребителям.</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы. Нормативы и спецификации процедуры предоставления услуг высокого качества. Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания. Методы оценки качества предоставленных услуг.</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>1. Разработка стандартов обслуживания в организациях службы питания.</p>	8
		2
		4
		2
		2
		6

	<p>2. Разработка стандартов продаж в организациях службы питания. 3. Разработка и подготовка критерий оценки качества обслуживания подразделений службы питания. Осуществление планирования, организации, координации и контроля деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса</p>	
<p>Тема 2.4. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на английском языке.</p>	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ 1. Организация службы Room service. 2. Введение лексики, закрепление в упражнениях. Чтение и перевод текста «The banquet». Вопросы и ответы по содержанию текста. 3. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Составление диалогов. 4. Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. 5. Контрольная работа (рубежный контроль) 6. Составление диалогов при заказе и обслуживании банкетов и мероприятий в ресторане отеля. 7. Практика устной речи. 8. Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены. 9. Распознавание и решение сложных и проблемных ситуаций в различных контекстах. Дифференцированный зачет.</p>	18
<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа Составление требований к обслуживающему персоналу кухни ресторана отеля. Составление перечня оборудования кухни, торгового зала ресторана и бара. Составление алгоритма работы с гостем по телефону. Составление алгоритма поведения в конфликтных ситуациях с потребителями. Составление эссе об организации службы питания.</p>		6
<p>Учебная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей. 2. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. 3. Выполнение сервировки стола к обеду. 4. Выполнение сервировки стола к ужину. 5. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. 6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. 7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. 8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара 9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями <ul style="list-style-type: none"> • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service 10. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов. 11. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. 12. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей. 13. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей. 		72

<p>14. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.</p> <p>15. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.</p> <p>16. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.</p> <p>17. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.</p> <p>18. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.</p>	<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия. 2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса. 3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания. 4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания. 5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания. 6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания. 7. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания. 8. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса. 9. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров. 10. Подготовка и организация работы службы Рум сервис. 11. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания. 12. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет. 13. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. 14. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета». 15. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля». 16. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием. 17. Распределение персонала по организациям службы питания. 18. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы. 19. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания. 20. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания. 21. Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей. 22. Владение профессиональной этикой персонала службы питания. 23. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания. 24. Планирование деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале. 25. Разработка операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. 26. Оформление документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; 27. Контроль текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей 	<p>108</p> <p>412</p>
<p>Всего</p>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет

«Организации деятельности сотрудников службы питания».

Лаборатории:

«Учебный ресторан»;

«Учебный Бар»;

«Информационных технологий в профессиональной деятельности»;

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

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

АРМ-преподавателя

АРМ-студента

Мультимедийное оборудование

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;

- телевизор;

- компьютер.

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

- инструкция и журнал по технике безопасности;

- комплект учебно-методической документации.

«Учебный ресторан»;

АРМ-преподавателя

АРМ-студента

Мультимедийное оборудование

Аппарат настольный Mixn Machine VM 25026

Блендер BarBoss Advance VM10101

Кофемашинa "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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Печатные издания

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие Ростов-на-Дону, Феникс, 2016, 398 с. ISBN 9785222212448

2. Гончарова Т.А., Английский язык для гостиничного бизнеса = Englishforthehotelindustry.,: учебное пособие для СПО- 12-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018 – 144 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживание на пред ОП, М, А, 2020 (www.academia-moscow.ru) ЭБС

3.2.3. Дополнительные источники

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.,: учебное пособие Ростов-на-Дону, Феникс, 2013, 398 с.

2. Мрыхина Е.Б.: Организация производства на предприятиях общественного питания., учебное пособие, М.: Форум, 2019, 176 с

3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания.,: учебное пособие, М.: Форум, 2015, 176 с.

4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.,: учебное пособие для СПО, 13-е изд., стер., М.: ИЦ «Академия», 2015, 432 с.

5. Усов В.В.: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания., учебное пособие для СПО, 10-е изд., стер., М.: ИЦ «Академия», 2012, 432 с.

6. Басова Н.В.: Немецкий язык для колледжей., учебник – 23-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2016. – 352 с. (СПО)

7. Басова Н.В.: Немецкий язык для колледжей., учебник – 23-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2012. – 352 с. (СПО)

8. Сиротина Т.А., Англо-русский русско-английский современный словарь + грамматика., Ростов-на-Дону, БАРА, 2017, 992 с.

9. Гончарова Т.А Английский язык для гостиничного бизнеса.,: учебное пособие для НПО- 9-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2014 – 144 с.

10. Богацкий И.С., Дюканова Н.М Бизнес-курс английского языка. Словарь-справочник,- 5-е изд., испр., Киев, ООО «ИП Логос-М», 2015, 352 с.

11. Богацкий И.С., Дюканова Н.М Бизнес-курс английского языка. Словарь-справочник,- 5-е изд., испр., Киев, ООО «ИП Логос-М», 2016, 352 с.

12. Королева Н.Е., Английский язык. Сервис и туризм, учебное пособие, 5-е изд., Ростов, Феникс, 2011, 407, (Высшее образование) ISBN 978522218012

13. Мюллер В.К. Англо-русский, русско-английский словарь с грамматическим приложением., – Москва: «Стандарт», 2019г.- 640с.

14. Мюллер В.К. Англо-русский, русско-английский словарь. Современная редакция 120 тысяч слов., – Москва: «Стандарт», 2020 г.- 832 с.

Панель плазменная Samsung PS-50 B850

Принтер Star 654

Принтер Star 654

Принтер Star SP-298

Салат-бар

Шкаф винный

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- телевизор;
- компьютер.

«Учебно-производственная мастерская при лаборатории" (учебный бар):

- блендер VEMA FR 2055

- кофемашина SAECO ROYAL Cappuccino Silver-gray

Льдогенератор SIMAG

Машина посудомоечная ELECTROLUX WT4

Миксер д/мол.коктейлей

Шкаф винный

Моноблок Firich Glaive RT-565-R4

Принтер Star 654

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

- инструкция и журнал по технике безопасности;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- телевизор;
- компьютер.

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.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- телевизор;
- компьютер.

15. Мюллер В.К. Англо-русский, русско-английский словарь.,– Москва: Издательство АСТ, 2021 г.- 416 с.- (Популярный словарь).

16. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания. М.: ИЦ «Академия», 2020

Журнал «Пищевая промышленность»

Журнал « Иностранные языки в школе»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

<p>ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p> <p>ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p> <p>ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p>-осознание себя гражданином и защитником великой страны</p> <p>- проявление активной гражданской позиции, демонстрирующей приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активной и участвующих в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие в деятельности общественных организаций</p> <p>- соблюдение норм правопорядка, следующих идеалам гражданского общества, обеспечение безопасности, прав и свобод граждан России.</p> <p>- лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.</p> <p>- демонстрация неприятия и предупреждение социально опасного поведения окружающих</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------

<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявление и демонстрация уважения к людям труда, - осознание ценности собственного труда. - стремление к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» 	
<p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация приверженности к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятие традиционных ценностей многонационального народа России 	
<p>ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявление уважения к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях 	
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. 	
<p>ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Со причастие к сохранению, преумножение и 	

<p>групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>	<p>трансляция культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>	
<p>ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p>- соблюдение и пропаганда правил здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	
<p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>- забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	
<p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p>- проявление уважения к эстетическим ценностям, обладающими основами эстетической культуры</p>	
<p>ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от</p>	<p>- принятие семейных ценностей, готовность к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрация неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми</p>	

отношений со своими детьми и их финансового содержания	и их финансового содержания	
--------------------------------------------------------------	-----------------------------	--

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по профессиональному модулю ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания 43.02.14 «Гостиничное дело», выполненную преподавателями Боровской Галиной Ивановной, Грищенко Ольгой Сергеевной

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

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 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;
- производить расчет загрузки торгового зала;
- складывать салфетки;
- приготавливать смешанные безалкогольные напитки и коктейли.

Знания:

- 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.
 - виды столовой посуды, приборов, белья;
 - характеристику баров и обслуживающего персонала;
 - посуду и инвентарь бара;
 - организацию музыкального обслуживания и концертных программ.
 - обслуживание на предприятиях общественного питания участников дипломатических встреч и официальных приемов.
 - виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак», «Чай», «Кофе», «Коктейль» или «Фуршет», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин».
 - классификацию и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей.
- Приобретают 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.

Структура и содержание рабочей программы соответствует требованиям Государственного образовательного стандарта по специальности «Гостиничное дело». Программа дает возможность студентам получить знания в области организации и контроля текущей деятельности работников службы питания. Четко указаны требования к знаниям и умениям студента, полученным в результате изучения профессионального модуля.

Тематика практических занятий соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности, позволяющих приобрести студентам необходимые умения и навыки.

Стиль изложения – научный, язык изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

В целом рабочая программа профессионального модуля позволяет подготовить вполне квалифицированных специалистов в области организации деятельности службы питания.

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по специальности «Гостиничное дело».

Директор фирмы «Янтарь-С»,
диплом бакалавра
по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»



Г.Э. Геворгян

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по профессиональному модулю ПМ 02 **Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания** 43.02.14 «Гостиничное дело», выполненную преподавателями Боровской Галиной Ивановной, Грищенко Ольгой Сергеевной

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

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 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; производить расчет загрузки торгового зала; складывать салфетки; приготавливать смешанные безалкогольные напитки и коктейли.

Знания: 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; виды столовой посуды, приборов, белья; характеристику баров и обслуживающего персонала; посуду и инвентарь бара; организацию музыкального обслуживания и концертных программ; обслуживание на предприятиях общественного питания участников дипломатических встреч и официальных приемов; виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий

завтрак», «Чай», «Кофе», «Коктейль» или «Фуршет», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин» классификацию и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Приобретают 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.

Структура и содержание рабочей программы соответствует требованиям Государственного образовательного стандарта по специальности «Гостиничное дело». Программа дает возможность студентам получить знания в области организации деятельности службы питания и иностранного языка в сфере профессиональной коммуникации для службы питания. Четко указаны требования к знаниям и умениям студента, полученным в результате изучения профессионального модуля.

Тематика практических занятий соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности, позволяющих приобрести студентам необходимые умения и навыки.

Стиль изложения – научный, язык изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

В целом рабочая программа профессионального модуля позволяет подготовить вполне квалифицированных специалистов в области приготовления полуфабрикатов.

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по специальности «Гостиничное дело».



В.Н. Макеева Макеева В.Н. директор туристического агентства «Манго»,
квалификация по диплому «Бакалавр» по направлению «Туризм»