

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

---

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «РКИГ»

\_\_\_\_\_ Е.Ш. Булаш  
Приказ № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 02. «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»  
Специальность 43.02.14 «Гостиничный дело»**



г. Симферополь, 2021

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики: преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ» Оришко М.Н., Мелешко И.В., преподаватель английского языка ГБПОУ РК «РКИГ» Никифорова О.Н.

Рецензент: Пальчук М.И. доктор педагогических наук, доцент, директор ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Гостиничное дело» («ГД»).

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.  
Председатель ЦМК «ГД»  
\_\_\_\_\_ Щербакова Е.В.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ТОП-50 по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело».

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.  
Методист  
\_\_\_\_\_

Согласовано с работодателем

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, организации)

\_\_\_\_\_  
(должность, подпись, ФИО)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
М.П.

©) Оришко М.Н., Мелешко И.В., Никифорова О.Н. – авторы-составители

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»	4
1.1.	Область применения программы	4
1.2.	Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3.	Перечень общих компетенций	4
1.4.	Перечень профессиональных компетенций	5
1.5.	Количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля	6
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
2.1.	ПМ 02. «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»	7
2.2.	Тематический план и содержание профессионального модуля	8
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»	23
3.1.	Материально-техническое обеспечение	25
3.2.	Информационное обеспечение реализации программы	26
3.3.	Кадровое обеспечение образовательного процесса	27
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»	28
5.	РЕЦЕНЗИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПМ 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»	30

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»**

## **1.1. Область применения программы**

Во исполнение поручений Президента Российской Федерации от 5 декабря 2014 г. № Пр-2821, п. 17, п. 18 и на основании комплекса мер, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от № 349-р, Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров WorldSkills Russia по согласованию с Министерством образования и науки Российской Федерации разработана настоящая рабочая программа профессионального модуля «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания», которая является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.14 «Гостиничное дело» и Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia в рамках государственной итоговой аттестации обучающихся ГБПОУ РК «РКИГ».

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В соответствии с переходом на стандарты обучения по ТОП-50 с целью формирования компетенций, востребованных цифровой экономикой при подготовке по приоритетным профессиям и специальностям в системе среднего профессионального образования и в результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД) **«Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»** и соответствующие ему профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

## **1.3. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.4. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 1.</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания</b>
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.

В результате освоения профессионального модуля (ПМ) студент должен иметь практический опыт, определенные знания и навыки:

<b>Практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В разработке операционных процедур и стандартов службы питания</li> <li>• Планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности персонала службы питания</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Задачи, функции и особенности работы службы питания</li> <li>• Законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса</li> <li>• Особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания</li> <li>• Требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены</li> <li>• Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания</li> <li>• Профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке</li> <li>• Технологию организации процесса питания</li> <li>• Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания</li> <li>• Этапы процесса обслуживания</li> <li>• Технологию организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания</li> <li>• Профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке</li> <li>• Регламенты службы питания</li> <li>• Критерии и показатели качества обслуживания</li> <li>• Методы оценки качества предоставленных услуг</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса</li> <li>• Оценивать и планировать потребность службы питания в материальных</li> </ul>

	<p>ресурсах и персонале</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке</li> <li>• Анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале</li> <li>• Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания</li> <li>• 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</li> <li>• Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания</li> </ul>
--	--

Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися *следующих личностных результатов* реализации программы воспитания:

<b>ЛР – 13</b>	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
<b>ЛР – 14</b>	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

### **1.5. Количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»**

Общее количество часов, отведенное на освоение программы профессионального модуля – 390 часов, в том числе на освоение междисциплинарных курсов (МДК) и практики:

- МДК 02.01 – 134 часа
- МДК 02.02 – 76 часов
- учебную – 72 часа
- производственную – 108 часов
- демонстрационный экзамен – 6 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**2.1. ПМ 02 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»**

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов макс. учебная нагрузка и практика	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика, час	
			Обязательные аудиторные учебные занятия, час			Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа, час.		Учебная	Производственная  (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	В т.ч., курсовой проект (работа)	Всего	В т.ч., курсовой проект (работа)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1, ПК 2,2 ОК. 01 - 06 ПК 2.3 ОК. 07 - 10	МДК 02.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	134	130	60	-	4	-		
ПК 2.1, ПК 2,2 ОК. 01 - 06 ПК 2.3 ОК. 07 - 10	МДК 02.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	76	72	64	-	2	-		
	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика по профилю специальности	108							108
	<b>Всего:</b>	<b>390</b>	<b>202</b>	<b>124</b>	<b>-</b>	<b>6</b>		<b>72</b>	<b>108</b>

## 2.2. Тематический план и содержание ПМ 02 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»

Наименование разделов и тем ПМ и МДК	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
<b>МДК 02.01.</b> Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания			
<b>Раздел 1. Планирование потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале</b>			
	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>22</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса	1. Типы предприятий общественного питания	1	1
		1	
	2. Классификация предприятий общественного питания	1	1
		1	
	3. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы	1	1
		1	
	4. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания	1	1
		1	
	5. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания	1	1
		1	
	6. Требования к персоналу службы питания гостиничного комплекса. Внутрифирменные стандарты и общие правила обслуживания гостей	1	1
		1	
	7. Правила и нормы охраны труда. Техники безопасности	1	1
		1	
	8. Правила и нормы производственной санитарии.	1	1
		1	
	9. Противопожарной защиты и личной гигиены	1	1
		1	
	10. Деловое общение.	1	1
		1	



	11. Этика и этикет	1	1
		1	
	<i>Практические занятия</i>	<b>10</b>	
	1. Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами	1	2
		1	
	2. Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами	1	2
		1	
	3. Моделирование ситуаций связанных с этикетом обслуживания гостей	1	2
		1	
	4. Моделирование ситуаций связанных с этикетом обслуживания гостей	1	2
		1	
	5. Составление нормативных и технических документов службы питания	1	2
		1	
<b>Тема 1.2.</b> Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>22</b>	
	1. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания	1	1
		1	
	2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания	1	1
		1	
	3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале	1	1
		1	
	4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей	1	1
		1	
	5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы	1	1
		1	
	6. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания	1	1
		1	
	7. Стили и методы подачи блюд и напитков	1	1
		1	
	8. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса	1	1
		1	
	9. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса	1	1
		1	

	10. Меню и прейскурант	1	1
		1	
	11. Карта вин. Карта коктейлей	1	1
		1	
	<i>Практические занятия</i>	<b>14</b>	
	1. Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания	1	2
		1	
	2. Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания	1	2
		1	
	3. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания	1	2
		1	
	4. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания	1	2
		1	
	5. Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей	1	2
		1	
	6. Организация и подготовка процесса обслуживания в организациях службы питания	1	2
		1	
	7. Организация и подготовка процесса обслуживания в организациях службы питания	1	2
		1	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1.</b> 1. Составление требований к обслуживающему персоналу кухни ресторана отеля. 2. Составление перечня оборудования кухни, торгового зала ресторана и бара. 3. Составление алгоритма работы с гостем по телефону. 4. Составление алгоритма поведения в конфликтных ситуациях с потребителями. 5. Составление эссе об организации службы питания		4	3
<b>Раздел 2. Организация, осуществление и контроль специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Специальные виды услуг и формы обслуживания	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>22</b>	
	1. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания	1	1
		1	
	2. Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний	1	1
		1	

	3. Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний	1	1
		1	
	4. Технология организации и обслуживания службы рум-сервис	1	1
		1	
	5. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне	1	1
		1	
	6. Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов	1	1
		1	
	7. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов	1	1
		1	
	8. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета	1	1
		1	
	9. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля	1	1
		1	
	10. Организация работы камеры хранения, сейфов в номерах и на стойке регистрации	1	1
		1	
	11. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая	1	1
		1	
	<i>Практические занятия</i>	<b>32</b>	
	1. Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний	1	2
		1	
	2. Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний	1	2
		1	
	3. Подготовка и организация обслуживания службы рум – сервис	1	2
		1	
	4. Подготовка и организация обслуживания службы рум – сервис	1	2
		1	
	5. Подготовка и организация обслуживания шведского стола	1	2
		1	
	6. Подготовка и организация обслуживания шведского стола	1	2
		1	
	7. Разработка тематических открыток для гостей	1	2
		1	

	8. Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне	1	2
		1	
	9. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов	1	2
		1	
	10. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов	1	2
		1	
	11. Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов	1	2
		1	
	12. Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов	1	2
		1	
	13. Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов	1	2
		1	
	14. Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов	1	2
		1	
	15. Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий	1	2
		1	
	16. Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий	1	2
		1	
<b>Тема 2.2.</b> Контроль и качество предоставления услуг потребителям.	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>4</b>	
	1. Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы	1	2
		1	
	2. Критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания. Методы контроля качества обслуживания	1	2
		1	
	<i>Практические занятия</i>	<b>4</b>	
	1. Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания	1	2
		1	
	2. Разработка и подготовка критериев оценивания качества обслуживания подразделений службы питания	1	2
		1	
<b>МДК 03.02.</b> Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы			

питания			
<b>Раздел 1. Индустрия питания гостиничного комплекса, как неотъемлемая часть индустрии гостеприимства</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Современное понятие индустрии гостеприимства	<i>Содержание учебного материала</i>		
	Текст по теме	1	2
	<i>Практические занятия</i>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Аудирование текста по теме с целью выработки навыков социализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире</li> <li>• Употребление новых речевых конструкций для развития навыков коммуникативной иноязычной компетенции, а также неречевого поведения</li> <li>• Выполнение лексических упражнений</li> <li>• Ответы на поставленные к тексту вопросы</li> </ul>	1	2
<b>Тема 1.2.</b> Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса	<i>Содержание учебного материала</i>		
	Текст по теме	1	2
	<i>Практические занятия</i>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Введение лексики по теме (25 слов)</li> <li>• Чтение текста с поиском синонимических выражений, его литературный перевод</li> <li>• Ответы на поставленные к тексту вопросы</li> <li>• Краткий пересказ текста</li> <li>• Выполнение лексико-грамматических упражнений</li> </ul>	1	2
<b>Тема 1.3.</b> Классификация ресторанов	<i>Содержание учебного материала</i>		
	Текст по теме	1	2
	<i>Практические занятия</i>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Введение лексики по теме (25 слов)</li> <li>• Чтение текста с поиском синонимических выражений, его литературный перевод</li> <li>• Ответы на поставленные к тексту вопросы</li> <li>• Краткий пересказ текста</li> <li>• Выполнение лексико-грамматических упражнений</li> </ul>	1	2
<b>Тема 1.4.</b> Полносервисные и специализированные рестораны	<i>Содержание учебного материала</i>		
	Текст по теме	1	2
	<i>Практические занятия</i>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Аудирование текста по теме с целью выработки навыков социализации, как</li> </ul>	1	2

	<p>инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Употребление новых речевых конструкций для развития навыков коммуникативной иноязычной компетенции, а также неречевого поведения</li> <li>• Выполнение лексических упражнений</li> <li>• Ответы на поставленные к тексту вопросы</li> </ul>		
<b>Тема 1.5.</b> Семейные рестораны. Рестораны национальной кухни	Содержание учебного материала Текст по теме	1	2
	<p>Практические занятия</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Введение лексики по теме (25 слов)</li> <li>• Чтение текста с поиском синонимических выражений, его литературный перевод</li> <li>• Ответы на поставленные к тексту вопросы</li> <li>• Краткий пересказ текста</li> <li>• Выполнение лексико-грамматических упражнений</li> </ul>	1	2
<b>Тема 1.6.</b> Рестораны быстрого обслуживания	Содержание учебного материала Текст по теме	1	2
	<p>Практические занятия</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Введение лексики по теме (25 слов)</li> <li>• Чтение текста с поиском синонимических выражений, его литературный перевод</li> <li>• Ответы на поставленные к тексту вопросы</li> <li>• Краткий пересказ текста</li> <li>• Выполнение лексико-грамматических упражнений</li> </ul>	1	2
<b>Тема 1.7.</b> Бары гостиницы. Типы баров. Мини-бары и их снабжения	Содержание учебного материала Текст по теме	1	2
	<p>Практические занятия</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Аудирование текста по теме с целью выработки навыков социализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире</li> <li>• Употребление новых речевых конструкций для развития навыков коммуникативной иноязычной компетенции, а также неречевого поведения</li> <li>• Выполнение лексических упражнений</li> <li>• Ответы на поставленные к тексту вопросы</li> </ul>	1	2
<b>Раздел 2. Организационная структура ресторана</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	Содержание учебного материала	1	2

Требования к персоналу службы питания гостиничного комплекса	Текст по теме		
	<p><i>Практические занятия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Аудирование текста по теме с целью выработки навыков социализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;</li> <li>• Употребление новых речевых конструкций для развития навыков коммуникативной иноязычной компетенции, а также неречевого поведения</li> <li>• Выполнение лексических упражнений</li> <li>• Ответы на поставленные к тексту вопросы</li> </ul>	1	2
<b>Тема 2.2.</b> Штат ресторана. Менеджер ресторана и его обязанности	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Текст по теме</p>	1	2
	<p><i>Практические занятия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Введение лексики по теме (25 слов)</li> <li>• Чтение текста с поиском синонимических выражений, его литературный перевод</li> <li>• Ответы на поставленные к тексту вопросы</li> <li>• Краткий пересказ текста</li> <li>• Выполнение лексико-грамматических упражнений</li> </ul>	1	2
<b>Тема 2.3.</b> Администратор ресторана и его обязанности	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Текст по теме</p>	1	2
	<p><i>Практическая работа</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Просмотр презентаций по теме</li> <li>• Введение лексики по изучаемой теме (30 слов)</li> <li>• Чтение, перевод текста с элементами стилистического анализа</li> <li>• Выполнение лексико-грамматических упражнений</li> </ul>	1	2
<b>Тема 2.4.</b> Официант ресторана и его обязанности	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Текст по теме</p>	1	2
	<p><i>Практические занятия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Аудирование текста по теме с целью выработки навыков социализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире</li> <li>• Употребление новых речевых конструкций для развития навыков коммуникативной иноязычной компетенции, а также неречевого поведения</li> <li>• Выполнение лексических упражнений</li> <li>• Ответы на поставленные к тексту вопросы</li> </ul>	1	2

<b>Тема 2.5.</b> Штат кухни. Шеф-повар ресторана	<i>Содержание учебного материала</i> Текст по теме	1	2
	<i>Практические занятия</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>Аудирование текста по теме с целью выработки навыков социализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире</li> <li>Употребление новых речевых конструкций для развития навыков коммуникативной иноязычной компетенции, а также неречевого поведения</li> <li>Выполнение лексических упражнений</li> <li>Ответы на поставленные к тексту вопросы</li> </ul>	1	2
<b>Раздел 3. Организация питания в ресторане гостиницы. Меню ресторанов</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Сервис завтраков. Континентальный завтрак. Английский, американский и поздний завтрак	<i>Содержание учебного материала</i> Текст по теме	1	2
	<i>Практические занятия</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>Введение лексики по теме (25 слов)</li> <li>Чтение текста с поиском синонимических выражений, его литературный перевод</li> <li>Ответы на поставленные к тексту вопросы</li> <li>Краткий пересказ текста</li> <li>Выполнение лексико-грамматических упражнений</li> </ul>	1	2
<b>Тема 3.2.</b> Аббревиатура видов питания в гостинице	<i>Содержание учебного материала</i> Текст по теме	1	2
	<i>Практические занятия</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>Аудирование текста по теме с целью выработки навыков социализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире</li> <li>Употребление новых речевых конструкций для развития навыков коммуникативной иноязычной компетенции, а также неречевого поведения</li> <li>Выполнение лексических упражнений</li> <li>Ответы на поставленные к тексту вопросы</li> </ul>	1	2
<b>Тема 3.3.</b> Назначение и принципы составления меню	<i>Содержание учебного материала</i> Текст по теме	1	2
	<i>Практические занятия</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>Введение лексики по теме (25 слов)</li> </ul>	1	2



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чтение текста с поиском синонимических выражений, его литературный перевод</li> <li>• Ответы на поставленные к тексту вопросы</li> <li>• Краткий пересказ текста</li> <li>• Выполнение лексико-грамматических упражнений</li> </ul>		
<b>Тема 3.4.</b> Виды меню	<i>Содержание учебного материала</i> Текст по теме	1	2
	<i>Практические занятия</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Введение лексики по теме (25 слов)</li> <li>• Чтение текста с поиском синонимических выражений, его литературный перевод</li> <li>• Ответы на поставленные к тексту вопросы</li> <li>• Краткий пересказ текста</li> <li>• Выполнение лексико-грамматических упражнений</li> </ul>	1	2
<b>Тема 3.5.</b> Описание блюд в меню ресторана	<i>Содержание учебного материала</i> Текст по теме	1	2
	<i>Практические занятия</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Аудирование текста по теме с целью выработки навыков социализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире</li> <li>• Употребление новых речевых конструкций для развития навыков коммуникативной иноязычной компетенции, а также неречевого поведения</li> <li>• Выполнение лексических упражнений</li> <li>• Ответы на поставленные к тексту вопросы</li> </ul>	1	2
<b>Тема 3.6.</b> Карта вин. Принцип работы сомелье	<i>Содержание учебного материала</i> Текст по теме	1	2
	<i>Практические занятия</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Введение лексики по теме (25 слов);</li> <li>• Чтение текста с поиском синонимических выражений, его литературный перев</li> <li>• Ответы на поставленные к тексту вопросы</li> <li>• Краткий пересказ текста</li> <li>• Выполнение лексико-грамматических упражнений.</li> <li>• Просмотр презентаций по теме</li> </ul>	1	2
	<b>Самостоятельная работа 1</b> <b>Составление меню любого ресторана национальной кухни.</b>	1	3

	<b>Контрольная работа №1</b>	1	3
<b>Раздел 4. Принципы обслуживания в ресторане гостиницы</b>		8	
<b>Тема 4.1.</b> Встреча и правила обслуживания гостей в ресторане	<i>Содержание учебного материала</i> Текст по теме	1	2
	<i>Практические занятия:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изучение новых слов и терминов в объеме 15-20 слов</li> <li>• Чтение и перевод текстов профессиональной направленности</li> <li>• Просмотр видеоматериалов</li> <li>• Выполнение лексико-грамматических упражнений, в том числе направленные на письменное общение на профессиональные темы</li> <li>• Тренировка навыков монологической и диалогической речи, связанной профессиональной</li> </ul>	1	2
<b>Тема 4.2.</b> Прием заказа в ресторане.	<i>Содержание учебного материала</i> Текст по теме	1	2
	<i>Практические занятия:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изучение новых слов и терминов в объеме 15-20 слов;</li> <li>• Чтение и перевод текстов профессиональной направленности</li> <li>• Просмотр видеоматериалов</li> <li>• Выполнение лексико-грамматических упражнений, в том числе, направленные на письменное общение на профессиональные темы тренировка навыков монологической и диалогической речи, связанной профессиональной</li> </ul>	1	2
<b>Тема 4.3.</b> Виды расчетов с гостями в	<i>Содержание учебного материала</i> Диалог по теме	1	2

организациях службы питания гостиничного комплекса	<i>Практические занятия</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Отработка навыков диалогической речи</li> <li>• Изучение лексики по теме (20 слов)</li> <li>• Аудирование диалога по теме с целью выработки навыков социализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире</li> <li>• Чтение, перевод диалогов</li> <li>• Составление диалогов</li> </ul>	1	2
<b>Тема 4.4.</b> Разрешение конфликтных ситуаций и претензий гостей в ресторане гостиницы	<i>Содержание учебного материала</i> Диалог по теме	1	2
	<i>Практические занятия</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Отработка навыков диалогической речи.</li> <li>• Изучение лексики по теме (20 слов)</li> <li>• Аудирование диалога по теме с целью выработки навыков социализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире</li> <li>• Чтение, перевод диалогов</li> <li>• Составление диалогов</li> </ul>	1	2
<b>Раздел 5. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Типы ресторанного обслуживания в гостинице	<i>Содержание учебного материала</i> Текст по теме	1	2
	<i>Практическая работа</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Просмотр презентаций по теме</li> <li>• Введение лексики по изучаемой теме (30 слов)</li> <li>• Чтение, перевод текста с элементами стилистического анализа</li> <li>• Выполнение лексико-грамматических упражнений</li> </ul>	1	2
<b>Тема 5.2.</b> Организация обслуживания конференций	<i>Содержание учебного материала</i> Текст по теме	1	2
	<i>Практические занятия</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Заучивание новой лексики по теме</li> </ul>	1	2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Составление диалога по теме с целью формирования коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации</li> <li>• Выполнение лексико-грамматических упражнений</li> </ul>		
<b>Тема 5.3.</b> Организация обслуживания банкета «Фуршета»	<p style="text-align: center;"><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Текст по теме</p>	1	2
	<p style="text-align: center;"><i>Практические занятия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Заучивание новой лексики по теме</li> <li>• Составление диалога по теме с целью формирования коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации</li> <li>• Выполнение лексико-грамматических упражнений</li> </ul>	1	2
<b>Тема 5.4.</b> Организация обслуживания Шведского стола	<p style="text-align: center;"><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Текст по теме</p>	1	2
	<p style="text-align: center;"><i>Практические занятия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Заучивание новой лексики по теме</li> <li>• Составление диалога по теме с целью формирования коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации</li> <li>• Выполнение лексико-грамматических упражнений</li> </ul>	1	2
<b>Тема 5.5.</b> Подготовка и организация Службы обслуживания номеров. ( Рум – сервис)	<p style="text-align: center;"><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Текст по теме</p>	1	2
	<p style="text-align: center;"><i>Практические занятия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изучение лексики;</li> <li>• Беседа по теме с целью выработки навыков социализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире</li> <li>• Написание вопросов и ответов по теме</li> <li>• Выполнение лексических упражнений</li> <li>• Выполнение грамматических упражнений.</li> </ul>	1	2
<b>Тема 5.6.</b> Правила обслуживания номеров	<p style="text-align: center;"><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Текст по теме</p>	1	2
	<p style="text-align: center;"><i>Практические занятия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Введение новой лексики</li> <li>• Чтение и перевод текста</li> <li>• Ответы на вопросы к тексту</li> </ul>	1	2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнение лексических упражнений</li> <li>• Выполнение грамматических упражнений</li> </ul>		
<b>Тема 5.7.</b> Заказ блюд и напитков по телефону в номер.	<p style="text-align: center;"><i>Содержание учебного материала</i></p> Диалог по теме	1	2
	<p style="text-align: center;"><b><i>Практические занятия</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Отработка навыков диалогической речи.</li> <li>• Изучение лексики по теме (20 слов)</li> <li>• Аудирование диалога по теме с целью выработки навыков социализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире</li> <li>• Чтение, перевод диалогов</li> <li>• Составление диалога</li> </ul>	1	2
<b>Тема 5.8.</b> Оформление заказа.	<p style="text-align: center;"><i>Содержание учебного материала</i></p> Текст по теме	1	2
	<p style="text-align: center;"><b><i>Практические занятия</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Введение новой лексики</li> <li>• Чтение и перевод текста</li> <li>• Ответы на вопросы к тексту</li> <li>• Выполнение лексических упражнений</li> <li>• Выполнение грамматических упражнений</li> </ul>	1	2
<b>Тема 5.9.</b> Расчет гостя с официантом	<p style="text-align: center;"><i>Содержание учебного материала</i></p> Диалог по теме	1	2
	<p style="text-align: center;"><b><i>Практические занятия</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Отработка навыков диалогической речи.</li> <li>• Изучение лексики по теме (20 слов)</li> <li>• Аудирование диалога по теме с целью выработки навыков социализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире</li> <li>• Чтение, перевод диалогов</li> <li>• Составление диалога</li> </ul>	1	2

	<b>Самостоятельная работа 2</b> Подготовить и представить презентацию по теме «Особенности и организации обслуживания банкета коктейля/банкета чая»	1	3
	<b>Контрольная работа №2</b>	1	3
	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Учебная практика</b>  <i>Виды работ</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей</li> <li>2. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку</li> <li>3. Выполнение сервировки стола к обеду</li> <li>4. Выполнение сервировки стола к ужину</li> <li>5. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда</li> <li>6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана</li> <li>7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа</li> <li>8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара</li> <li>9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями <ul style="list-style-type: none"> <li>• Silver service</li> <li>• Банкетный сервис</li> <li>• Шведский стол</li> <li>• Gueridon Service</li> </ul> </li> <li>10. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов</li> <li>11. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания</li> <li>12. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей</li> <li>13. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей</li> <li>14. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания</li> <li>15. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне</li> <li>16. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями</li> <li>17. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола</li> <li>18. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания</li> </ol>		<b>72</b>	

<p style="text-align: center;"><b>Производственная практика</b> <i>Виды работ</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия</li> <li>2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса</li> <li>3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания</li> <li>4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания</li> <li>5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания</li> <li>6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания</li> <li>7. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания</li> <li>8. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса</li> <li>9. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров</li> <li>10. Подготовка и организация работы службы Рум сервис</li> <li>11. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания</li> <li>12. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет</li> <li>13. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов</li> <li>14. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета»</li> <li>15. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля»</li> <li>16. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием</li> <li>17. Распределение персонала по организациям службы питания</li> <li>18. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы</li> <li>19. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания</li> <li>20. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания</li> <li>21. Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей</li> <li>22. Владение профессиональной этикой персонала службы питания</li> <li>23. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания</li> </ol>	<b>108</b>	
<b>Всего:</b>	398 ч	

### **3. Условия реализации программы профессионального модуля ПМ 02. «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы профессионального модуля «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» предполагает наличие учебного кабинета «Организации деятельности сотрудников службы питания».

##### *Тренинговые кабинеты*

- «Учебный ресторан»
- «Учебный Бар»

##### *Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета*

- 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.

*В кабинете иностранного языка* должен быть полный комплект средств обучения в виде учебных книг для курса иностранного языка по программе данного типа учебного заведения:

- учебники (по количеству обучающихся в группе)
- словари (двуязычные, по количеству обучающихся в группе).

В кабинете необходимо предусмотреть достаточный комплект методической литературы для преподавателя, включающий специальную методическую литературу, программы обучения иностранному языку в данном учебном заведении, справочную литературу лингвистического характера, образовательный стандарт по иностранным языкам, паспорт кабинета.

##### *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
- контрольно-кассовые аппараты и компьютерно-кассовые системы, обеспечивающие в заведениях ресторанного хозяйства систему хозяйственного учета, контроля за работой персонала и расчет с клиентом
- ресторанная мебель
- профессиональное оборудование
- кондиционер
- учебно-методическая документация, пособия, периодические издания (в том числе, и в электронном виде)

#### *Технические средства обучения*

- мультимедийный проектор
- телевизор
- компьютер

#### *«Учебно-производственная мастерская при лаборатории» (учебный бар)*

- Кокеры
- Барная стойка верхняя
- Барная стойка нижняя
- Стеллаж для напитков
- Холодильник
- Раковина
- Льдогенератор
- Комплексная шведская линия
- Электрический чайник
- Блендер
- Кофе машина
- Кофеварка
- Кофемолка
- Тостер
- СВЧ-печь
- Электрическая соковыжималка
- Ручная соковыжималка
- Миксер для взбивания молочных коктейлей
- Машина посудомоечная
- «R-keeper»
- 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 и технологическое оснащение рабочих мест:*

- видеооборудование – мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель
- компьютеры по количеству посадочных мест
- профессиональные компьютерные программы для гостиниц

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **Печатные издания**

##### *Основные источники*

1. Потапова И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 208 с. – текст: непосредственный.

##### *Дополнительные источники*

1. Академия гостеприимства: журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / учредитель и издатель ООО «Пресс Альянс». – К.: Вольф, 2012. – 1 р. в 2 мес.

2. ОТЕЛЬЕР&РЕСТОРАТОР: главный журнал для отелей / учредитель и издатель «VIP-ОТЕЛЬЕР». – К.: Медиа-КИТ, 2012. – 6 раз в год.

3. Гостиничный и ресторанный бизнес / учредитель и издатель ООО «ИнтерЦентр». – К.: Академпресс, 2013. – Ежемесячно.

Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 240 с.

4. Михайлов Н.Н. Английский язык для направлений «Сервис» и «Туризм» = English for students of Hospitality and Tourism Industries: учебник для студ. высш. проф. образования / Н.Н. Михайлов. – 6е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 160 с.

##### *Нормативные акты*

1. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации», утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 18 ноября 2020 года № 1853.

2. Федеральный закон от 24 ноября 1996 № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов от 10.01.2003 № 15-ФЗ, от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 05.02.2007 № 12-ФЗ, от 30.12.2008 № 309-ФЗ, от 28.06.2009 № 123-ФЗ, от 27.12.2009 № 365-ФЗ, от 30.07.2010 № 242-ФЗ).

3. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020 г. № 1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц».

#### *Электронные ресурсы*

1. Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Овчаренко Н.П., Руденко Л.Л., Барашок И.В. – Электрон. текстовые данные.– М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2015.– 204 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27035>. – ЭБС «IPRbooks»

2. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Руденко Л.Л., Овчаренко Н.П., Косолапов А.Б. – Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017.– 176 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/57230>. – ЭБС «IPRbooks»

#### *Интернет-ресурсы*

1. Все отели России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http:// all-hotels.ru](http://all-hotels.ru) (23.01.2015). – Заголовок с экрана.

2. Amadeus Russia [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http:// www.amadeus.ru/](http://www.amadeus.ru/) (23.01.2015). – Заголовок с экрана.

3. Деловой форум гостиничного комплекса [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gaomoskva.ru> (23.01.2015). – Заголовок с экрана.

4. Федеральное агентство по туризму [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http:// www.rostourunion.ru/](http://www.rostourunion.ru/) (23.01.2015). – Заголовок с экрана.

5. Индустрия гостеприимства [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.new-hotel.ru/> (23.01.2015). – Заголовок с экрана.

### **3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с гостиничным делом, что соответствует направлению реализуемой образовательной программы, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация преподавателей и мастеров производственного обучения должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н, зарегистрированным в Минюсте РФ 24 сентября 2015 г. № 38993.

Для преподавания профессиональных модулей учебного цикла программ среднего профессионального образования преподаватели и мастера производственного обучения обязаны пройти обучение по дополнительным профессиональным программам – программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раз в три года.

Преподаватели и мастера производственного обучения обязаны иметь опыт работы в области профессиональной деятельности и образование, соответствующее преподаваемому профессиональному модулю.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПМ 02. «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»**

<b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<b>ПК 2.1.</b> Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен Экспертная оценка выполнения заданий по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса. Регистрация результатов усвоения учебных элементов; экспертная оценка решения ситуационных задач; Опросный лист ответов обучающегося
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ролевая игра Ситуационная задача Практическое занятие Текущий контроль в форме защиты практических занятий и лабораторных работ.
	Экспертное наблюдение	Практическое занятие Виды работ на практике
<b>ПК 2.2.</b> Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ролевая игра Ситуационная задача Практическое занятие
	Экспертное наблюдение	Практическое занятие Виды работ на практике
<b>ПК 2.3.</b> Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ролевая игра Ситуационная задача Практическое занятие
	Экспертное наблюдение	Практическое занятие Виды работ на практике

<b>ЛР 13.</b> Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Практическое занятие Демонстрационный экзамен
<b>ЛР 14.</b> Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Практическое занятие Демонстрационный экзамен