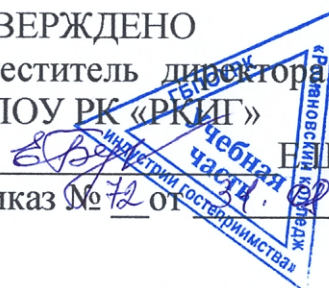


Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

Е.Ш. Булаш
Приказ № 72 от 2020 г.



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



г. Симферополь, 2020

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 № 1 от «27» 08 2020 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 № 1 от «31» 08 2020 г.

Методист

 Виспянская Е.Я.

Согласовано с работодателем

 Тансионат Крымская весна

(наименование предприятия, организации)

Врио директора

(должность, подпись, ФИО)

«08» 09 2020 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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.4. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
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:

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

	<p>гостиничного комплекса</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
--	--

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
	Всего:	390	202	124	-	6		72	108

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	
МДК 02.01. Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания			
Раздел 1. Планирование потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале			
	<i>Содержание учебного материала</i>	22	
Тема 1.1. 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>	10	
	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	
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания	<i>Содержание учебного материала</i>	22	
	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		
	Практические занятия	14		
	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		
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1. 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
	Раздел 2. Организация, осуществление и контроль специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания			
Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание учебного материала	22		
	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>	32	
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		
Тема 2.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям.	Содержание учебного материала		4	
	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		
	Практические занятия		4	
	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		
МДК 03.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы				

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

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

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

Тема 2.5. 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"> Аудирование текста по теме с целью выработки навыков социализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире Употребление новых речевых конструкций для развития навыков коммуникативной иноязычной компетенции, а также неречевого поведения Выполнение лексических упражнений Ответы на поставленные к тексту вопросы 	1	2
Раздел 3. Организация питания в ресторане гостиницы. Меню ресторанов		12	
Тема 3.1. 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"> Введение лексики по теме (25 слов) Чтение текста с поиском синонимических выражений, его литературный перевод Ответы на поставленные к тексту вопросы Краткий пересказ текста Выполнение лексико-грамматических упражнений 	1	2
Тема 3.2. 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"> Аудирование текста по теме с целью выработки навыков социализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире Употребление новых речевых конструкций для развития навыков коммуникативной иноязычной компетенции, а также неречевого поведения Выполнение лексических упражнений Ответы на поставленные к тексту вопросы 	1	2
Тема 3.3. 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"> Введение лексики по теме (25 слов) 	1	2

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

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

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

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

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

	Самостоятельная работа 2 Подготовить и представить презентацию по теме «Особенности и организации обслуживания банкета коктейля/банкета чая»	1	3
	Контрольная работа №2	1	3
	Квалификационный экзамен	6	
Учебная практика <i>Виды работ</i> <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 14. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания 15. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне 16. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями 17. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола 18. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания 		72	

<p style="text-align: center;">Производственная практика <i>Виды работ</i></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 	108	
Всего:	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. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 320 с.
2. Технологии гостиничной деятельности: учебник для студ. учреждений высш. образования / Н.В. Корнеев, Корнеева Ю.В. – Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с.

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.
5. Мошняга Е.В. Английский язык: туризм, гостеприимство, платёжные средства: учебное пособие / Е.В. Мошняга. – 5е изд., - М.: Советский спорт, 2012. – 255с. – (Профессиональное туристское образование).

Нормативные акты

1. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации», утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 09 декабря 2015 года № 1058.
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. ГОСТ Р 51185-2014 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования»
4. Приказ № 86 от 21 июля 2005 года «Об утверждении системы классификации гостиниц и других средств размещения»

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

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/> (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. RATA: ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ratanews.ru/> (23.01.2015). – Заголовок с экрана.
6. Индустрия гостеприимства [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.new-hotel.ru/> (23.01.2015). – Заголовок с экрана.
7. Турбизнес: туристический бизнес для профессионалов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://tourbus.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»

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	Ролевая игра Ситуационная задача Практическое занятие Текущий контроль в форме защиты практических занятий и лабораторных работ.
	Экспертное наблюдение	Практическое занятие 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	Ролевая игра Ситуационная задача Практическое занятие
	Экспертное наблюдение	Практическое занятие 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	Ролевая игра Ситуационная задача Практическое занятие
	Экспертное наблюдение	Практическое занятие Виды работ на практике