

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ «ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 02 Организация и контроль текущей деятельности
работников службы питания**

для специальности среднего профессионального образования

43.02.14 Гостиничное дело

**г. Павловск
2022**

РАССМОТРЕНО
на заседании предметной (цикловой)
комиссии
экономики, менеджмента и права
Протокол № 8 от «19» мая 2022 г.

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности СПО
43.02.14 Гостиничное дело,
утвержденного приказом Министерства
образования и науки Российской
Федерации от 09.12.2016 № 1552

СОГЛАСОВАНО
заместителем директора по учебной
работе и развитию образовательных
программ
Э.В. Ноздрачевой
«24» мая 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор техникума

«25» мая 2022г.

СОГЛАСОВАНО
заведующим отделением
Л.В. Забудько
«23» мая 2022 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ ВО «Павловский техникум»

Разработчики: Вохминцева Ю.В., преподаватель ГБПОУ ВО «Павловский техникум»

Насонова Л.Н., преподаватель ГБПОУ ВО «Павловский техникум»

Моисеенко И.Н., преподаватель ГБПОУ ВО «Павловский техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и контроль текущей деятельности работников службы питания

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК), общих компетенций (ОК):

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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.2.	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
ПДК.1	Оценивать эффективность внедрения инновационных технологий организации и управления деятельностью сети предприятий питания (профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05. 2015 г. № 281 н)
ПДК. 2	Организовывать и контролировать подготовку баров к приему потребителей (по запросу работодателя)
ПДК. 3	Управлять работой барменов в соответствии с прогрессивными методами обслуживания потребителей (по запросу работодателя)
ПДК. 4	Анализировать возможности организации по приготовлению смешанных напитков и коктейлей, кофе, чая и обслуживанию в барах в соответствии с заказами потребителей (WSSS компетенция «Мастерство приготовления кофе и чая»)
ПДК. 5	Разрабатывать и представлять подробную информацию о холодных и горячих

	напитках (WSSS компетенция «Мастерство приготовления кофе и чая»)
ПДК. 6	Контролировать качество продукции баров, её эстетическое оформление (по запросу работодателя)
ПДК. 7	Осуществлять информационное обеспечение, эстетику и дизайн интерьеров баров (по запросу работодателя)

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- планирования, деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- разработки операционных процедур и стандартов службы питания;
- организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;
- оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;
- контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;
- организации, осуществления и контроля специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия;
- подготовки баров к приему потребителей;
- приготовления и подачи напитков и коктейлей, кофе, чая;
- представления информации о холодных и горячих напитках;
- осуществления контроля качества продукции баров;
- информационного обеспечения и оформления дизайна баров;

уметь:

- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;
- оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;
- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;
- контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания;
- предоставлять качественный сервис различным категориям гостей с использованием специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания;

- разрабатывать ассортимент бара, составлять меню для различных видов баров;
- организовывать обслуживание посетителей в барах;
- составлять технологические карты смешанных напитков и коктейлей, кофе, чая, рассчитывать их крепость, подбирать и использовать определенную посуду для их подачи;
- подбирать информацию о кофе, чае, алкогольных и безалкогольных напитках;
- определять качество изготавливаемых напитков, эстетически их оформлять;
- составлять меню и карту вин бара.

знать:

- задачи, функции и особенности работы службы питания;
- технологии организации процесса питания;
- требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;
- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;
- критерии и показатели качества обслуживания;
- специальные виды услуг, стили и методы обслуживания, предоставляемые службой питания;
- назначение, тенденции развития и классификацию баров, характеристику торговых помещений баров;
- требования к обслуживающему персоналу;
- виды оборудования, посуды, инвентаря, барных аксессуаров;
- классификацию, рецептуры, технологию приготовления, приемы оформления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- основные понятия, термины и определения в области приготовления, смешанных напитков и коктейлей;
- характеристику кофе, чая, алкогольных и безалкогольных напитков включая сорт, вид, страну и регион происхождения, все этапы и особенности производства, урожай;
- правила подачи кофе, чая, алкогольных и безалкогольных напитков;
- требования к качеству напитков и коктейлей;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей бара.

Вид деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Практический опыт:	Умения:	Знания:
Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	планирование деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале	осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке	задачи, функции и особенности работы службы питания; законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенности организаций 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; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке
	ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с	разработка операционных процедур и стандартов службы питания; организация и стимулирование	анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать информационные	технологии организации процесса питания; требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники

	<p>текущими планами и стандартами гостиницы</p>	<p>деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформление документов и ведение диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке</p>	<p>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</p>	<p>безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; специализированные информационные программы и технологии, используемых в работе службы питания; этапы процесса обслуживания; технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандарты организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; профессиональная терминология службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания</p>
	<p>ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.</p>	<p>контроль текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</p>	<p>контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания (соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания)</p>	<p>критерии и показатели качества обслуживания; методы оценки качества предоставленных услуг; критерии и показатели качества обслуживания</p>

	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>		<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
	<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>		<p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять</p>	<p>номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>

		результаты поиска	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных		соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути

	ситуациях			обеспечения ресурсосбережения
	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
	ПДК.1 Организовывать, осуществлять и контролировать специальные виды услуг, стили и методы	организация, осуществление и контроль специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания	предоставлять качественный сервис различным категориям гостей с использованием специальных видов услуг, стилей и методов	специальные виды услуг, стили и методы обслуживания, предоставляемые службой питания

	обслуживания службы питания	гостиничного предприятия	обслуживания	
	ПДК.2 Организовывать и контролировать подготовку баров к приему потребителей	подготовка баров приему потребителей	разрабатывать ассортимент бара, составлять меню для различных видов баров	назначение, тенденции развития и классификация баров, характеристика торговых помещений баров; виды оборудования, посуда, инвентарь барных аксессуаров
	ПДК. 3 Управлять работой барменов в соответствии с прогрессивными методами обслуживания потребителей.	организация обслуживания посетителей бара	организовывать обслуживание посетителей в барах	требования к обслуживающему персоналу
	ПДК.4 Анализировать возможности организации по приготовлению смешанных напитков и коктейлей, кофе, чая и обслуживанию в барах в соответствии с заказами потребителей	приготовление и подача напитков и коктейлей, кофе, чая	составлять технологические карты смешанных напитков и коктейлей, кофе, чая, рассчитывать их крепость, подбирать и использовать определенную посуду для их подачи	основные понятия, термины и определения в области приготовления, смешанных напитков и коктейлей; классификация, рецептура, технология приготовления, приемы оформления и подачи смешанных напитков и коктейлей, правила подачи кофе, чая, алкогольных и безалкогольных напитков
	ПДК. 5 Разрабатывать и представлять подробную информацию о	представление информации о холодных и горячих напитках	подбирать информацию о кофе, чае, алкогольных и безалкогольных напитках	характеристика кофе, чая, алкогольных и безалкогольных напитков включая сорт, вид, страну и регион происхождения, все

	холодных и горячих напитках			этапы и особенности производства, урожай
	ПДК.6 Контролировать качество продукции баров, её эстетическое оформление	осуществление контроля качества продукции баров	определять качество изготавливаемых напитков, эстетически их оформлять	требования к качеству напитков и коктейлей
	ПДК. 7 Осуществлять информационное обеспечение, эстетику и дизайн интерьеров баров	информационное обеспечение и оформление дизайна баров	составлять меню и карту вин бара	правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей бар

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Вид учебной работы	Объем часов
Объем ОП (всего)	669
Самостоятельная работа	10
Консультации	4
Учебная практика	144
Производственная практика	108
Всего во взаимодействии с преподавателем, в том числе:	403
в форме практической подготовки	350
В том числе:	
лекции, уроки	216
практические занятия	187

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды компетенций	Наименования разделов ПМ	Объем ПМ	Учебная нагрузка обучающихся, час.							
			Самостоятельная работа	Консультации	Всего		в том числе		Практика	
					Во взаимодействии с преподавателям	в форме практической подготовки	лекции, уроки	практические занятия	учебная практика	производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ПДК. 01, ОК1-ОК 05, ОК7, ОК 9	МДК 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	233	0	0	233	200	151	82	X	X
ПДК. 02- ПДК.07, ОК1-ОК 05, ОК7, ОК 9	МДК.02.02 Организация и контроль работы бара	134	10	4	120	100	65	55	X	X
ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3 ОК1-ОК 05, ОК7, ОК 9, ОК 10	МДК 02.03 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	50	0	0	50	50	0	50	X	X
ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ПДК.01- ПДК 07, ОК1-ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10	УП.02.01 Учебная практика	144	X	X	X	144	X	X	X	144
ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ПДК.01, ОК1-ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10	ПП.02.01 Производственная практика	108	X	X	X	108	X	X	108	X
	ИТОГО:	669	10	4	403	602	216	187	108	144
Промежуточная аттестация в форме экзамена по профессиональному модулю										

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ. 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем)	Содержание учебного материала, практические занятия, в том числе в форме практической подготовки, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые компетенции
1	2	3	4
МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания			
Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса.	Содержание учебного материала в форме практической подготовки (24)		57 ПК 2.1, ОК1-ОК 05, ОК7, ОК 9
	1	Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы	
	2	Нормативная документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания	
	3	Место службы питания в структуре гостиницы. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице. Миссии и цели службы питания в гостинице. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы	
	4	Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания	
	5	Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания	
	6	Персонал предприятий общественного питания. Производственный персонал. Обслуживающий персонал. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады	
	7	Требования к персоналу. Задачи, функции, особенности организации разных типов и классов, методов и форм обслуживания. Нормы обслуживания, методика определения численности работников для качественного обслуживания гостей	
	8	Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков, работы и табеля учёта рабочего времени	
	9	Правила оперативного планирования работы службы питания. Принципы и виды планирования работы службы питания	
10	Основные приемы организация работы персонала. Способы влияния на		

		дисциплину сотрудников		
	11	Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания		
	12	Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей		
	13	Документооборот службы питания. Особенности оформления и составления отдельных видов организационно-распорядительных и финансово-расчетных документов. Порядок регистрации документов и ведения контроля за их исполнением		
	Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки		8	
	1	Работа с нормативной документацией, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания		
	2.	Составление нормативных и технических документов службы питания		
	3	Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами		
	4	Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания		
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.	Содержание учебного материала в форме практической подготовки		60	ПК2.2, ОК1-ОК 05, ОК7, ОК 9
	1	Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания		
	2	Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей		
	3	Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале		
	4	Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы		
	5	Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания		
	6	Формы и методы обслуживания. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика		
	7	Варианты обслуживания питанием и их международные обозначения НВ., FB., «allinclusive». Виды услуг питания в гостиничных		

	предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (HB); одноразовое питание (завтрак) – (BB), все включено в стоимость – Allinclusive т.д.		
8	Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей: австрийский первый и второй, испанский и португальский ранний и поздний, немецкий первый и второй, французский первый и второй, швейцарский первый и второй, итальянский, голландский, скандинавский		
9	Виды банкетов и их классификация		
10	Применение посуды при сервировке и подаче различных блюд. Применение столовой посуды при различной сервировке: при подаче хлеба, тостов, выпеченных изделий, при подаче холодных закусок, при подаче первых блюд, при подаче вторых блюд, при подаче десерта (сладких блюд), при подаче горячих напитков, при подаче фруктов и кондитерских изделий. Определенный порядок при сервировке стола. Столовые приборы		
11	Подготовка торгового зала к обслуживанию. Расстановка столов на банкете. Накрытие столов скатертями. Ознакомление с видами и формами складывания салфеток		
12	Разновидности сервировки. Сервировка неофициального обеда. Сервировка десерта. Сервировка шведского стола. Расположение десертных приборов на неофициальном приеме. Официальный обед. Образец сервировки одного места за столом. Сервировка банкетного стола		
13	Приемы переноски подносов. Правила расстановки блюд на подносе, и правила подачи блюд клиентам. Правила безопасной работы с оборудованием для доставки готовых блюд		
14	Снабжение гостей продуктами питания и напитками через мини-бары в номере. Обслуживание гостей в ресторане при гостинице через room-service. Барное обслуживание в гостиничных комплексах. Организация обслуживания массовых мероприятий		
15	Стили и методы подачи блюд и напитков		
16	Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса		
17	Особенности взаимодействия службы питания с другими службами		

	гостиницы		
18	Составление нормативных и технических документов службы питания		
Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки		44	
5	Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания.		
6	Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.		
7	Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.		
8	Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей.		
9	Отработка навыков по складыванию салфеток		
10	Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замены		
11	Отработка приемов работы с подносом. Расстановка продукции на поднос.		
12	Отработка навыков по уходу за стеклянной посудой		
13	Отработка навыков по выносу и подачи приборов		
14	Подготовка предметов сервировки. Отработка приемов работы с ручником		
15	Отработка приемов предварительной сервировки стола для завтрака		
16	Отработка приемов предварительной сервировки стола для обеда		
17	Отработка приемов предварительной сервировки стола для ужина		
18	Овладение французским методом подачи блюд		
19	Овладение английским методом подачи блюд		
20	Овладение русским методом подачи блюд		
21	Овладение техникой подачи супов		
22	Овладение техникой подачи горячих блюд		
23	Овладение техникой подачи сладких блюд и фруктов		
24	Овладение приемами подачи напитков различными стилями и методами.		
25	Отработка профессиональных навыков уборки стола с использованной посудой		
26	Составление нормативных и технических документов службы питания		
Тема 1.3. Специальные виды услуг и формы обслуживания.	Содержание учебного материала в форме практической подготовки	22	ПДК. 01, ОК1-ОК 05, ОК7, ОК 9
1	Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания		

	2	Особенности обслуживания гостей в гостиничных номерах, комплектование сервировочной тележки		
	3	Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний		
	4	Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис		
	5	Особенности обслуживания гостей на высшем уровне		
	6	Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов		
	7	Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов		
	8	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета		
	9	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля		
	10	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая.		
	Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки		28	
	27	Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний		
	28	Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис.		
	29	Прием заказа от гостя на обслуживание в гостиничном номере		
	30	Комплектация сервировочной тележки при обслуживании гостей в номерах		
	31	Составление счетов за обслуживание		
	32	Подготовка и организация обслуживания шведского стола.		
	33	Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне.		
	34	Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.		
	35	Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов.		
	36	Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств		
	37	Подготовка и организации обслуживания банкета фуршета.		
	38	Подготовка и организации обслуживания банкета коктейля		
	39	Подготовка и организации обслуживания банкета чая		
	40	Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий.		
Тема 1.4. Контроль и качество предоставления услуг потребителям.	Содержание учебного материала в форме практической подготовки		12	ПК 2.3, ОК1-ОК 05, ОК7, ОК 9
	1	Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества		
	2	Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей		

		службой питания		
	3	Дефекты: понятие, классификация, установление причин возникновения и способов устранения		
	4	Способы хранения продовольственных товаров. Факторы, определяющие условия хранения. Правила и принципы размещения и хранения продовольственных товаров. Сроки годности, хранения и реализации продовольственных товаров		
	Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки		2	
	41	Разработка стандартов и критериев оценки качества обслуживания и продаж в организациях службы питания.		
МДК.02.02 Организация и контроль работы бара				
Тема 2.1. Характеристика баров при гостинице и обслуживающего персонала	Содержание учебного материала			
	1	Основные понятия: бар, бармен, бариста, барбек, коктейль, смешанный напиток. Происхождение баров и напитков.	8	ПДК. 02- ПДК.03,ПДК.04, ПДК.07, ОК1-ОК 05, ОК7, ОК 9
	2	Назначение, классификация, характеристика баров.		
	3	Особенности, принципы размещения, режим работы, перечень услуг, формы обслуживания.		
	4	Обслуживающий персонал баров и их функциональные обязанности		
	Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки		4	
	1	Подготовка профессионального оборудования и его эксплуатация	4	
	2	Подготовка инструментов баристы		
	Самостоятельная работа: разработать памятку бармену и баристе. Составить таблицу: «Классификация и характеристика баров»		2	
	Тема 2.2. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	Содержание учебного материала в форме практической подготовки		
1		Виды, назначение, характеристика торговых помещений бара. Понятие, назначение барной стойки. Интерьер и оснащение зала бара.	6	ПДК.02, ПДК.03, ПДК 04, ПДК.07 ОК1-ОК 05, ОК7, ОК 9
2		Оборудование бара: виды и назначение. Вспомогательные помещения бара.		
3		Средства информации бара, их виды и назначение. Особенности, правила составления и оформления меню, карты вин и карты коктейлей.		
Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки		4		
3		Составление меню для различных видов баров	4	
4	Составление карты вин, карты коктейлей для различных видов баров			

Тема 2.3. Посуда и инвентарь бара	Содержание учебного материала		4	ПДК. 02-ПДК.03, ПДК.07, ОК1-ОК 05, ОК7, ОК 9
	1	Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, форма, емкость. Инвентарь бара, его виды и назначение. Назначение и особенности использования барных аксессуаров		
	2	Инвентарь бара, его виды и назначение. Назначение и особенности использования барных аксессуаров		
	Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки		2	
	5	Идентификация посуды бара и её назначение		
Тема 2.4. Организация обслуживания в баре. Приемы работы бармена	Содержание учебного материала		4	ПДК. 02-ПДК.03, ПДК.07, ОК1-ОК 05, ОК7, ОК 9
	1	Этапы организации обслуживания в баре: подготовительный, основной, заключительный. Последовательность выполнения работ на каждом этапе.		
	2	Методы и формы обслуживания в барах разных типов. Приемы работы бармена за барной стойкой. Стили работы бармена.		
	Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки		2	
	6	Схема подготовка бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей		
Тема 2.5. Характеристика кофе, чая, компонентов, используемых для приготовления холодных напитков, коктейлей.	Содержание учебного материала в форме практической подготовки		16	ПДК. 04-ПДК.07, ОК1-ОК 05, ОК7, ОК 9
	1	Чай: регионы произрастания, производство, химический состав, пищевая ценность, виды, сорта, требования к качеству.		
	2	Классификация чая		
	3	История кофе. Этапы производства кофе. Способы ферментации кофейного зерна, основные виды обжарки и помола. Влияние внешних факторов на вкус кофе		
	4	Кофе натуральный: регионы произрастания, химический состав, виды, требования к качеству.		
	5	Классификация кофе		
	6	Понятие, виды, назначение компонентов. Классификация основных компонентов в зависимости от содержания алкоголя. Крепкоалкогольные напитки. Среднеалкогольные напитки. Безалкогольные напитки.		
	7	Классификация основных компонентов по содержанию алкоголя		
	8	Вспомогательные компоненты. Добавки. Пряности и приправы. Фрукты и овощи.		
	Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки		15	

	7	Виды и способы заваривания чая, особенности приготовления.		
	8	Составление технологических карт по приготовлению чая		
	9	Способы приготовления кофе		
	10	Составление технологических карт по приготовлению кофе		
	11	Составление рецептур, технологических карт на напитки на основе кофе		
	12	Организация рабочего места Бариста и приготовление кофе на кофе-машине: Эспрессо, Американо, Латте, Макиато, Капучино		
	13	Составление схемы классификации компонентов смешанных напитков и коктейлей		
	Самостоятельная работа: подготовка сообщений по темам: «История возникновения кофе. Переработка кофе», «Колесо вкусов чая, его применение». Составление таблицы: классификация основных компонентов по содержанию алкоголя		5	
Тема 2.6 Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	Содержание учебного материала		4	ПДК.02-ПДК.07, ОК1-ОК 05, ОК7, ОК 9
	1	Классификация смешанных напитков в зависимости от различных признаков. Основные методы приготовления смешанных напитков: шейк, бленд, билд, стир.		
	2	Правила приготовления смешанных напитков в шейкере, блендере, в просуде подачи и смешительном стакане.		
	Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки		2	
14	Составление схемы классификации методов приготовления смешанных напитков и коктейлей			
Тема 2.7. Приготовление безалкогольных смешанных напитков	Содержание учебного материала в форме практической подготовки		2	ПДК.02-ПДК.07, ОК1-ОК 05, ОК7, ОК 9
	1	Безалкогольные смешанные напитки: определение, назначение, классификация Характеристика, особенности приготовления и оформления: безалкогольных аперитивов и освежающих напитков, физов, флипов, эг-ногов, молочных напитков, напитков с мороженым, коблеров, джулепов, кулеров. Требования к качеству безалкогольных напитков.		
	Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки		2	
15	Составление технологических карт безалкогольных коктейлей Приготовление и оформление классических безалкогольных коктейлей, коктейлей с мороженым, молоком, сливками, сиропами, соками, фруктами.			

Тема 2.8. Приготовление смешанных напитков (микс)	Содержание учебного материала в форме практической подготовки		2	ПДК.02-ПДК.07, ОК1-ОК 05, ОК7, ОК 9
	1	Смешанные напитки (микс): определение, назначение, классификация. Характеристика, особенности приготовления и оформления: эг-ногов, флипов, физов, дейзи, слингов.		
	Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки			
	16	Приготовление и оформление эг-ногов, флипов, физов и дейзи	4	
	17	Составление технологических карт смешанных напитков (микс)		
	Содержание учебного материала в форме практической подготовки			
Тема 2.9. Приготовление длинных смешанных напитков (лонг)	1	Длинные смешанные напитки (лонг): определение, назначение, классификация. Характеристика, особенности приготовления и оформления напитков групп: хайбол, коллинз, кулер.	2	ПДК.02-ПДК.07, ОК1-ОК 05, ОК7, ОК 9
	Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки			
	18	Составление технологических карт длинных смешанных напитков (лонг)		
	19	Приготовление напитков групп «хайбол», «коллинз», «кулер»	4	
	Содержание учебного материала в форме практической подготовки			
	1	Средние смешанные напитки (мидл): определение, классификация.		
2	Характеристика, особенности приготовления и оформления напитков групп: коблер, фикс, сангари, джулеп.			
Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки				
Тема 2.10. Приготовление средних смешанных напитков (мидл)	20	Составление технологических карт групп средних смешанных напитков: «коблер», «сангари», «джулеп»	2	
	Содержание учебного материала в форме практической подготовки			
	1	Короткие смешанные напитки (шот): определение, классификация, характеристика. Разработка технологической карты короткого смешанного напитка в соответствии с его названием		
Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки				
21	Составление технологических карт, расчет крепости коротких смешанных напитков			
Тема 2.11. Приготовление коротких смешанных напитков (шот)	Содержание учебного материала в форме практической подготовки		2	
	Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки			
Тема 2.12 Приготовление горячих	Содержание учебного материала в форме практической подготовки		2	ПДК.02-ПДК.07, ОК1-ОК 05, ОК7, ОК 9
	1	Горячие смешанные напитки (хот): определение, классификация, виды.		

смешанных напитков (хот)		Приготовление и подача грогов и тодди. Горячие смешанные напитки на основе кофе.			
		Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки	2		
	22	Приготовление и подача грогов, тодди, горячих кофейных напитков			
Тема 2.13. Приготовление напитков для компании		Содержание учебного материала в форме практической подготовки	2	ПДК.02-ПДК.07, ОК1-ОК 05, ОК7, ОК 9	
	1	Разработка рецептур и технологии приготовления напитков для тематических вечеров: Особенности подачи и оформления.			
		Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки	2		
	23	Приготовление сбитней, медового напитка.			
Тема 2.14. Приготовление коктейлей-аперитивов.		Содержание учебного материала в форме практической подготовки	2	ПДК.02-ПДК.07, ОК1-ОК 05, ОК7, ОК 9	
	1	Коктейли-аперитивы: определение, назначение, классификация. Приготовление и оформление коктейлей-аперитивов на основе: джина, виски, водки, рома, ароматизированных вин.			
		Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки	4		
	24	Подбор посуды, приготовление и оформление коктейлей-аперитивов			
	25	Составление технологических карт коктейлей-аперитивов			
Тема 2.15. Приготовление коктейлей-диджестивов		Содержание учебного материала в форме практической подготовки	2	ПДК.02-ПДК.07, ОК1-ОК 05, ОК7, ОК 9	
	1	Коктейли-диджестивы: определение, классификация, отличительные особенности отдельных групп. Приготовление и оформление коктейлей-диджестивов групп: сауэр, фрозен, со льдом фраппе, со сливками, с мороженым, слоистых			
		Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки	2		
26	Составление технологических карт коктейлей-диджестивов со сливками, мороженым, слоистых коктейлей				
Тема 2.16. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей		Содержание учебного материала в форме практической подготовки	3	ПДК.02-ПДК.07, ОК1-ОК 05, ОК7, ОК 9	
	1	Экзотические коктейли: определение, история создания, тенденция развития нового поколения. Эксклюзивные коктейли: понятие, принципы построения.			
		Самостоятельная работа: разработать технологические карты горячих и холодных напитков	3		
		Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки	2		
27	Составление технологических карт экзотических и эксклюзивных коктейлей				

МДК 02.03 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания			
Тема 3.1 Организация деятельности сотрудников службы питания гостиничного комплекса	Содержание учебного материала	24	ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ОК1-ОК 05, ОК 10
	Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки		
	1. Работа с нормативной документацией, регламентирующей деятельность ПОП. Составление нормативных и технических документов службы питания.		
	2. Освоение методов и форм предоставления услуг питания в гостинице		
	3. Изучение требований, правил и норм обслуживания в ресторане		
	4. Описание функциональных обязанностей работников службы питания		
	5. Изучение правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии		
	6. Описание личных качеств, необходимых для работы в службе питания		
	7. Освоение технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей		
	8. Моделирование ситуации: "Заказ еды в номер"		
	9. Моделирование ситуации: "Бронирование стола в ресторане, организация трансфера"		
	10. Моделирование ситуации: "Гость жалуется на плохое качество еды, некорректное общение персонала"		
	11. Моделирование ситуации: "Бронирование стола в ресторане по телефону"		
12. Отработка техники встречи и размещения гостей, приёма и оформления заказа в ресторане			
Тема 3.2 Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса	Содержание учебного материала	26	ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ОК1-ОК 05, ОК 9- ОК 10
	Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки		
	13. Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания		
	14. Изучение особенностей обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания		
	15. Освоение технологии обслуживания конференций, семинаров, совещаний		
	16. Изучение особенностей организации службы рум-сервис		
17. Изучение особенностей организации обслуживания шведского стола			
18. Изучение особенностей подготовки обслуживания официальных приемов			

	19	Изучение особенностей обслуживания неофициальных банкетов		
	20	Освоение методов и способов обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств и тематических мероприятий		
	21	Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий		
	22	Освоение методов и способов обслуживания банкета -коктейля, банкета-чая		
	23	Разработка критериев оценки качества обслуживания подразделений службы питания		
	24	Моделирование ситуации: "Посещение ресторана"		
УП. 02.01 Учебная практика				
Виды работ, в том числе в форме практической подготовки				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Вводный инструктаж о практике, ТБ, ПБ 2. Подготовка к обслуживанию и приему гостей. 3. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. 4. Выполнение сервировки стола к обеду. 5. Выполнение сервировки стола к ужину. 6. Корректировка сервировки стола в соответствии с подачей блюда. 7. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. 8. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. 9. Подготовка бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей 10. Владение техникой обслуживания при подаче продукции бара 11. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями: Silver service, Банкетный сервис, Шведский стол, Gueridon Service 12. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов. 13. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. 14. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживание гостей. 15. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей. 16. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания. 17. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. 18. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями. 19. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола. 20. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания 			144	ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ПДК.01- ПДК 07, ОК1-ОК 05,ОК 07, ОК 09, ОК 10
ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)			108	ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3,

<p>Виды работ, в том числе в форме практической подготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вводный инструктаж ТБ. 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. Распределение персонала по организациям службы питания. 5. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания 6. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания и их описание. 7. Ознакомление с производственными помещениями службы питания и их описание. 8. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания и их описание 9. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы 10. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания 11. Сервировка стола для различных приемов пищи. Методы подачи блюд. Формирование профессиональных навыков уборки стола с использованной посудой 12. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров. 13. Подготовка и организация работы службы Рум сервис. 14. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания. 15. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет 16. Подготовка и организация обслуживания официальных и неофициальных приемов, тематических мероприятий. 17. Стандарты и критерии оценки качества обслуживания и продаж в организациях службы питания гостиничного комплекса 		ПДК.01, ОК1-ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
<p>Консультации</p>	<p>4</p>	
<p>Всего</p>	<p>669</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа ПМ. 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания реализуется на базе:

учебного кабинета № 312 Организация деятельности сотрудников службы питания;

учебного кабинета № 202 Иностранный язык;

учебного кабинета № 208 Иностранный язык;

лаборатории № 109 Учебный бар.

Оборудование учебного кабинета № 312 Организация деятельности сотрудников службы питания:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методическая документация;
- комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья

Технические средства обучения учебного кабинета № 312 Организация деятельности сотрудников службы питания:

- компьютер

Оборудование учебного кабинета учебного кабинета № 202 Иностранный язык, № 208 Иностранный язык:

- рабочие места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- учебно-методическая документация

Технические средства обучения учебного кабинета № 202 Иностранный язык, № 208 Иностранный язык:

- компьютер

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории № 109 Учебный бар:

- комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья;
- блендер;
- кофемашина;
- льдогенератор;
- машина посудомоечная;
- салат-бар;
- шкаф винный;
- миксер для молочных коктейлей.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование).
2. Осипян Л. Г. Немецкий язык для изучающих туризм, географию и регионоведение (A2-B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Г. Осипян, А. В. Тканова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 182 с. — (Профессиональное образование).
<https://urait.ru/viewer/nemeckiy-yazyk-dlya-izuchayuschih-turizm-geografiyu-i-regionovedenie-a2-b2-475773>
3. Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования — 3-е изд., испр. и доп. — М. :Юрайт, 2022. — 332 с.- (Профессиональное образование). — [электронный ресурс] — <http://urait.ru>.
4. Тимохина Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для среднего профессионального образования — М.: Юрайт, 2019 — 331 с. - (Серия: Профессиональное образование). — [электронный ресурс] — <http://urait.ru>
5. Тимохина Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для среднего профессионального образования — М. : Юрайт, 2019 — 336 с.- (Серия : Профессиональное образование). — [электронный ресурс] — <http://urait.ru>

Дополнительные источники:

1. Казакевич Т. А. Сервисная деятельность: учебное пособие для среднего профессионального образования — 2-е изд., доп. — М.: Юрайт, 2019 — 188

с. - (Серия : Профессиональное образование). — [электронный ресурс] — <http://urait.ru>

2. Любецкая Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник/Т.Р. Любецкая, В.В. Бронникова. - Москва: КНОРУС, 2022ю-248 с.- (Среднее профессиональное образование)

3. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования — М.: Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). (Профессиональное образование) — [электронный ресурс] — <http://urait.ru>.

Интернет –ресурсы:

1. <http://www.travelmole.com>

2. <http://all-hotels.ru>

3. <http://www.amadeus.ru>

4. http://www.restorus.com/magazine_restorator/ журнал «Ресторатор»

5. <http://pey.narod.ru/offi/profy/profy.html> читальный зал профессионалов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	<p>Планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания, в т.ч. на иностранном языке</p> <p>Анализ результатов деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами</p> <p>Планирование потребности материальных ресурсов (мебели, столовой посуды, приборов, столового белья и оборудования) различных подразделений службы питания</p>	<p>Тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Оценка выполнения заданий по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса.</p> <p>Регистрация результатов усвоения учебных элементов; оценка решения ситуационных задач;</p> <p>Опросный лист ответов обучающегося</p>
ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	<p>Организация и контроль процессов 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</p> <p>Выполнение регламентов службы питания</p> <p>Формирование фонда нормативных и технических документов службы питания на современном уровне</p> <p>Использование информационных технологий для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания, в т.ч. на иностранном языке</p>	<p>Тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p> <p>Ситуационная задача</p> <p>Виды работ на практике</p> <p>Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p>

ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	Контроль деятельности сотрудников службы питания в соответствии с представлением услуг, с нормами, инструкциями, требованиями к услугам общественного питания, в т.ч. на иностранном языке Эффективное решение вопросов, возникших в незапланированной ситуации	Тестирование Экзамен Ситуационная задача Виды работ на практике Оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
ПДК.1 Организовывать, осуществлять и контролировать специальные виды услуг, стили и методы обслуживания службы питания	Организация, осуществление и контроль специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия	Тестирование Собеседование Экзамен оценка выполнения заданий по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса.
ПДК.2 Организовывать и контролировать подготовку баров к приему потребителей	Организация и контроль подготовки баров к приему потребителей	Ролевая игра Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач; Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ПДК. 3 Управлять работой барменов в соответствии с прогрессивными методами обслуживания потребителей.	Использование прогрессивных методов обслуживания в работе бармена	Практическая работа Виды работ на практике
ПДК.4 Анализировать возможности организации по приготовлению смешанных напитков и коктейлей, кофе, чая и обслуживанию в барах в соответствии с заказами потребителей	Приготовление смешанных напитков и коктейлей, кофе, чая и обслуживание в барах в соответствии с заказами потребителей	Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач; Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ПДК. 5	Представление информации о	Экспертная оценка по

Разрабатывать и представлять подробную информацию о холодных и горячих напитках	холодных и горячих напитках	результатам выполнения комплексных практических и проблемно-ситуационных заданий
ПДК.6 Контролировать качество продукции баров, её эстетическое оформление	Осуществление контроля качества продукции баров	Наблюдение и экспертная оценка по результатам выполнения комплексных практических и проблемно-ситуационных заданий
ПДК. 7 Осуществлять информационное обеспечение, эстетику и дизайн интерьеров баров	Информационное обеспечение, оформление дизайна баров	Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа ПМ. 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания

для специальности среднего профессионального образования 43.02.14
Гостиничное дело

Разработана в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.14
Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и
науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1552

УТВЕРЖДЕНО:

Директор

ГБПОУ ВО «Павловский техникум» _____ /Ю.Ю. Русинов _____
подпись дата

СОГЛАСОВАНО:

Зам.директора по УР и развитию
образовательных программ

_____ / Э.В. Ноздрачева _____
подпись дата

Зам.директора по ПО и
трудоустройству выпускников

_____ / Ю.Н. Сергиенко _____
подпись дата

Заведующий отделением

_____ / Л.В. Забудько _____
подпись дата

Руководитель ИМЦ

_____ / И.В. Кацай _____
подпись дата

Председатель П(Ц)К

_____ / Т.И. Изюмцева _____
подпись дата

Программа разработана,
внесена на рассмотрение:

Вохминцева Ю.В.

Насонова Л.Н.

Моисеенко И.Н.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа УП. 02.01 Учебная практика по ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания

для специальности среднего профессионального образования 43.02.14
Гостиничное дело

Разработана в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.14
Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1552

УТВЕРЖДЕНО:

Директор

ГБПОУ ВО «Павловский техникум» _____ /Ю.Ю. Русинов _____
подпись дата

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по ПО и

трудоустройству выпускников _____ / Ю.Н. Сергиенко _____
подпись дата

Заведующий отделением

_____ / Л.В. Забудько _____
подпись дата

Руководитель ИМЦ

_____ / И.В. Кацай _____
подпись дата

Председатель П(Ц)К

_____ Т.И. Изюмцева _____
подпись дата

Программа разработана,
внесена на рассмотрение:
Вохминцева Ю.В.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа ПП. 02.01 Производственная практика по ПМ.02
Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания

для специальности среднего профессионального образования 43.02.14
Гостиничное дело

Разработана в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.14
Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и
науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1552

УТВЕРЖДЕНО:

Директор

ГБПОУ ВО «Павловский техникум» _____ /Ю.Ю. Русинов _____
подпись дата

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по ПО и

трудоустройству выпускников _____ / Ю.Н. Сергиенко _____
подпись дата

Заведующий отделением

_____ / Л.В. Забудько _____
подпись дата

Руководитель ИМЦ

_____ / И.В. Кацай _____
подпись дата

Председатель П(Ц)К

_____ / Т.И. Изюмцева _____
подпись дата

Программа разработана,
внесена на рассмотрение:
Вохминцева Ю.В.
