

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Забелин Алексей Григорьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.01.2023 18:51:41
Уникальный программный ключ:
672b4df4e1ca30b0f0cad5b6309d064a94afcfdbc652d927620ac07f8fdabb79

**АККРЕДИТОВАННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ФИНАНСОВО-ЮРИДИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
МФЮА»**

СОГЛАСОВАНО
Протокол согласования с
Турфирмой МПО «Империя»
от 15 апреля 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом Ректора МФЮА
от 16.05.2022 г. № 16-ю/62

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для специальности
43.02.14 Гостиничное дело

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Экономика и менеджмент»

Протокол № 5 от 15 апреля 2022 г.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Иностранные языки»

Протокол № 5 от 15 апреля 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1552 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26.12.2016, регистрационный № 44974)

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Рабочая программа разработана на основе оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № E57 «Администрирование отеля».

Заведующий кафедрой Родина Е.Е., к.э.н.

Заведующий кафедрой Ширяева Н.Н., к.п.н.

Разработчик: Консовский А.А., преподаватель МФЮА

Эксперты:

Внутренняя экспертиза: начальник УМО СПО Николаева Н.Н.

Внешняя экспертиза: Бурланков Степан Петрович - доктор экономических наук, профессор кафедры ресторанного бизнеса РЭУ им. Г.В. Плеханова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИО- НАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.14 Гостиничное дело.

Программа предназначена для освоения компетенции Е57 «Администрирование отеля» и разработана на основе перечня знаний, умений, навыков в соответствии со спецификацией стандарта компетенции.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности **Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания** и соответствующие ему профессиональные компетенции, общие компетенции.

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания.
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.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработке операционных процедур и стандартов службы питания; планировании, организации, стимулировании и контроле дея-
-------------------------	--

	тельности работников службы питания.
уметь	<p>осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;</p> <p>оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;</p> <p>контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.</p>
знать	<p>задачи, функции и особенности работы службы питания;</p> <p>технологии организации процесса питания;</p> <p>требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;</p> <p>специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;</p> <p>критерии и показатели качества обслуживания.</p>

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

объём образовательной программы 487 часа, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем - 255 час;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики (по профилю специальности) – 108 часа;

самостоятельной работы обучающегося– 16 часов;

консультации – 6 часов;

промежуточная аттестация – 30 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Общий объем нагрузки, акад. Ч.	В форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах							
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Практика	
				Всего	в том числе					Учебная	Производственная
					лабораторные работы и практические занятия	курсовая работа (проект)					
ПК 2.1. -2.3. ОК 01-05, 07, 09,10	МДК.02.01 Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания	238		217	81		12	3	6		
ПК 2.1. -2.3. ОК 01-05, 07, 09,10	МДК.02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	51		38	38		4	3	6		
ПК 2.1. -2.3. ОК 01-05, 07, 09,10	Учебная практика	72	72							72	
	Производственная практика	108	108								108
Экзамен по модулю		18							18		
ВСЕГО		487	216	255	119		16	6	30	72	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
Раздел ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания		
МДК.02.01 Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания		238
Тема 1. Роль службы питания в деятельности гостиничного предприятия	Содержание	12
	1 Введение. Предмет и структура дисциплины. Организационные формы проведения занятий. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.	2
	2 История развития общественного питания туристов. Исторические этапы зарождения и развития индустрии питания	2
	3 Классификация предприятий общественного питания и услуги ими предоставляемые. Рестораны, кафе, бары. Расположенные в городах, сельской местности на курортах.	2
	4 Услуги, предоставляемые предприятиями общественного питания. Услуги питания, дополнительные услуги	2
	5 Роль услуги питания в обслуживании клиентов гостиничного предприятия. Основная услуга, конкурентная привлекательность, удовлетворенность гостей	2
	6 Служба питания как один из основных элементов структуры управления гостиничным предприятием. Характеристика службы питания в зависимости от типа гостиничного предприятия	2
	Практические занятия	8
	1 Определение исторических этапов развития индустрии питания	4
2 Составление схемы взаимодействия службы питания с другими службами гостиничного предприятия	4	
Тема 2. Планирование деятельности службы питания гостиничного предприятия	Содержание	28
	1 Планирование управления службы питания. Зависимость структуры управления от вида гостиничного предприятия.	2
	2 Характеристика деятельности структурных подразделений службы питания гостиничного предприятия. Характеристика специфических особенностей деятельности каждого структурного подразделения службы питания.	2
	3 Планирование работы службы питания. Перспективное планирование работы подразделений службы. Оперативное планирование	2
	4 Планирование методов оказания услуг питания гостям. Полный пансион, полупансион, только завтрак, все включено	2
	5 Планирование деятельности сотрудников службы. Определение кадрового состава службы, его функциональных обязанностей	2

6	Порядок распределения обязанностей. Определение степени ответственности персонала службы питания	2
7	Эффективные методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности. Материальные и моральные стимулы.	2
8	Формирование фонда нормативных и технических документов. Нормы расхода продуктов питания, нормы закладки продуктов, стандарты обслуживания	2
9	Оценка и планирование потребностей службы питания в материальных ресурсах. Номенклатура материальных ресурсов службы питания. Нормы расхода. Объемы работ	2
10	Оценка и планирование потребностей службы питания в персонале. Квалификационные характеристики должностей (профессий) сферы гостиничного сервиса	2
11	Методика разработки сервисных стандартов обслуживания гостей питанием. Стандарты приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, стандарты обслуживания клиентов	2
12	Планирование мероприятий по обеспечению высокого качества услуг питания. Систематический мониторинг качества продукции службы питания	2
13	Мероприятия, направленные на повышение культуры обслуживания гостей. Проведение тренинга "Повышение квалификации персонала."	2
14	Формы и виды расчетов с клиентами за питание внутри гостиничного предприятия. Наличные, безналичные	2
Практические занятия		20
1	Составление схемы структуры управления службы питания	4
2	Составление плана работы службы питания на месяц	4
3	Расчет потребности службы питания в материальных ресурсах	4
4	Расчет потребности службы питания в персонале	4
5	Составление должностных инструкций персонала	4
Самостоятельная работа		4
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:		
Подготовка докладов об истории развития индустрии питания в разных странах		
Подготовка реферата на тему: Специфические особенности различных типов ресторанов		
Подготовка реферата на тему: Городские кафе		
Подготовка реферата на тему: Отличие городских ресторанов от городских		
Составление структуры управления службой питания конкретного гостиничного предприятия		
Подготовка сообщений о структуре управления службы питания гостиничного предприятия в зависимости от его типа, категории и места расположения		
Схема взаимоотношений службы питания с другими службами гостиничного предприятия		
Тема 3. Организация и контроль работы кухни		26
Содержание		
1	Сущность, цели и задачи работы кухни. Роль работы кухни в организации питания гостей	2
2	Организация работы кухонных цехов. Требования к помещениям цехов	2
3	Санитарные правила для предприятий общественного питания.	2

	Порядок использования санитарных правил. СанПиН 42-123-5777, СанПиН 42-123-4117		
4	Организация обеспечения технологических процессов кухонным оборудованием и инвентарем. Виды кухонного оборудования. Методика расчета потребности в кухонном оборудовании и инвентаре	2	
5	Организация труда персонала. Сущность, цели и задачи организации труда персонала. Виды рабочих мест персонала. Условия труда персонала. Графики выхода на работу работников цехов	2	
6	Организация поставок, хранения и выдачи в производство продуктов, сырья и полуфабрикатов. Виды складских помещений кухни. Организация учета поступивших на склад продуктов. Требования к хранению продуктов на складе. Учет выдачи продуктов в производство	2	
7	Роль меню в работе кухни. Специфические особенности меню гостиничных предприятий.	2	
8	Формирование меню. Основные принципы составления.	2	
9	Организация работ секции мойки посуды. Санитарно-гигиенические требования к работе секции мойки посуды	2	
10	Организация выполнения и контроль соблюдения стандартов качества оказываемых услуг работниками службы питания. Виды стандартов качества	2	
11	Определение критериев и показателей качества обслуживания гостей питанием. Влияние на критерии оценки категории гостиничного предприятия, его местонахождение	2	
12	Современные технологии в приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Использование высокопроизводительного кухонного оборудования.	2	
13	Управление технологическими процессами с использованием компьютерных программ. Питание 1000 блюд. 1С Общественное питание.	2	
	Практические занятия	26	
1	Составление графика работы персонала кухни	4	
2	Заполнение журнала инструктажа по технике безопасности	4	
3	Расчет количества работников в цехах	4	
4	Составление сменного наряд-задания поварским бригадам	4	
5	Составление табеля выхода на работу персонала	4	
6	Составление заявки на продукты, сырье и полуфабрикаты	4	
7	Определить критерии оценки качества приготовленного блюда	2	
Тема 4. Организация и контроль работы ресторанов и кафе	Содержание	24	
	1	Роль ресторанов и кафе в организации питания клиентов гостиничного предприятия. Виды ресторанов и характеристика их деятельности. Виды кафе. Специфика гостиничных ресторанов и кафе	2
	2	Требования к оформлению залов ресторана и кафе. ГОСТ 30389-95 / гост р 50762-95 общественное питание классификация предприятий	2
	3	Характеристика методов обслуживания клиентов ресторанов и кафе. «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание.	2

	4	Технологии организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков. Французский, английский, американский, европейский, русский, комбинированный	2
	5	Организация оснащения ресторанов и кафе необходимым оборудованием и инвентарем. Нормы оснащения технологическим оборудованием ресторанов. Нормы оснащения кафе.	2
	6	Организация труда персонала ресторана и кафе. Профессиональный, квалификационный и численный персонал баров	2
	7	Организация работы сомелье. Оборот алкогольной продукции ресторана, составление винных карт. Методика расчета потребности в алкогольных напитках.	2
	8	Современные технологии обслуживания клиентов ресторанов и кафе	2
	9	Организация контроля качества обслуживания посетителей ресторана и кафе. Создание системы управления качеством барного обслуживания	2
	10	Разработка стандартов обслуживания официантом гостей ресторана	2
	11	Разработка стандартов обслуживания метрдотелем гостей ресторана	2
	12	Разработка должностной инструкции директора ресторана	2
	Практические занятия		10
	1	Расчет количества посадочных мест пропускной способности ресторана и кафе	4
	2	Расчет необходимого для работы ресторана и кафе оборудования и инвентаря	2
3	Расчет необходимого для работы ресторана и кафе численности персонала	2	
4	Определение критериев оценки качества обслуживания в ресторанах и кафе	2	
Тема 5. Организация барного обслуживания клиентов гостиничного предприятия	Содержание		18
	1	Роль барного обслуживания в ассортиментной политике гостиничного предприятия. Виды гостиничных баров и оптимальные варианты места их расположения	2
	2	Характеристика деятельности баров гостиничного предприятия Классификация баров в зависимости от их размеров, видов напитков и сопутствующих продуктов питания	2
	3	Определение ассортимента продукции бара. Основные виды продукции и дополнительные виды	2
	4	Требования к оформлению помещений баров. Освещение, мебель и инвентарь, дизайн интерьера	2
	5	Организация оснащения баров необходимым оборудованием и инвентарем. Барная стойка, столы стулья, технологическое барное оборудование, посуда, мягкий инвентарь	2
	6	Организация труда персонала баров. Профессиональный, квалификационный и численный персонал баров. Условия труда.	2
	7	Организация контроля качества обслуживания посетителей баров. Создание системы управления качеством барного обслуживания	2
	8	Разработка стандартов обслуживания гостей барменом. Сущность стандартизации обслуживания клиентов. Технологическая карта основа стандарта	2
	9	Разработка должностной инструкции руководителя барного обслуживания	2
	Практические занятия		8
	1	Определение количества и видов баров гостиничного предприятия	2
	2	Расчет необходимого для работы бара оборудования и инвентаря.	2

	3	Расчет необходимого для работы ресторана и кафе численности персонала	2	
	4	Определение критериев оценки качества обслуживания в барах	2	
Тема 6 Организация работы секции службы питания роом-сервис	Содержание		12	
	1	Сущность, цели и задачи обслуживания гостей питанием в номерах. Функции и задачи секции. Специфические особенности работы роом- сервис	2	
	2	Организация оснащения секции роом-сервис необходимым оборудованием и инвентарем. Тележка сервировочная, тележка фламбе, столик, поднос и термо-бокс. Определение потребности. Правила эксплуатации	2	
	3	Организация труда персонала секции роом-сервис. Профессиональный, квалификационный и численный персонал баров. Условия труда	2	
	4	Разработка стандартов обслуживания гостей питанием в номерах. Сущность стандартизации обслуживания клиентов. Технологическая карта основа стандарта	2	
	5	Организация контроля качества обслуживания гостей. Создание системы управления качеством обслуживания гостей питанием в номерах	2	
	6	Разработка должностной инструкции руководителя секции роомсервис	2	
	Практические занятия		6	
	1	Расчет необходимого для работы секции роом-сервис оборудования и инвентаря	2	
	2	Расчет необходимого для работы секции роом-сервис численности персонала	2	
	3	Составление стандарта обслуживания официантом секции роом-сервис гостя в номере	2	
	Тема 7. Организация банкетного обслуживания	Содержание		16
		1	Роль банкетного обслуживания в ассортиментной политике гостиничного предприятия. Виды банкетов. Требования к работе секции банкетинга.	2
2		Организация банкетного обслуживания. Позиционирование услуг банкетинга. Методика расчета объемов банкетного обслуживания. Заключение договоров на проведение банкетов. Обеспечение безопасности при проведении банкетов	2	
3		Требования к оформлению банкетного зала	2	
4		Организация оснащения банкетного зала необходимым оборудованием и инвентарем. Методика расчета потребности в необходимом оснащении банкетных помещений	2	
5		Организация труда персонала секции барного обслуживания. Профессиональный, квалификационный и численный персонал баров. Условия труда	2	
6		Организация контроля качества банкетного обслуживания гостей Создание системы управления качеством банкетного обслуживания	2	
7		Разработка должностной инструкции руководителя секции банкетинга	2	
8		Разработка стандартов банкетного обслуживания. Сущность стандартизации обслуживания клиентов. Технологическая карта основа стандарта	2	
Практические занятия		3		
1		Составление заказа на проведение банкета	2	
2		Составление меню банкета	1	

<p>Самостоятельная работа Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Заполнение и обработка заявок и бланков. Составление текстов на русском и иностранном языке для общения по телефону с клиентами. Составление алгоритма обслуживания гостей в службе рум-сервис. Выписка счетов, внесение изменений в счет, производство расчетов с клиентом. Оформление препроводительной ведомости для сдачи выручки в банк. Определение подлинности и платежности бумажных денежных знаков. Оформление отчетных документов по расчету с владельцами платежных документов. Подготовка реферата на тему: Характеристика методов организации питания клиентов гостиничного предприятия Подготовка реферата на тему: Характеристика видов обслуживания гостей питанием Подготовка сообщения на тему: Характеристика деятельности ресторанов гостиничного предприятия. Составление схемы расстановки столов в зале ресторана на 100 посадочных мест 12. Подготовка реферата на тему: Виды оборудования и инвентаря ресторана. Подготовка докладов о видах меню ресторана Подготовка реферата на тему: Функции работы официанта ресторана Подготовка докладов о работе метрдотеля ресторана Подготовка проекта оформления зала ресторана Подготовка реферата на тему: Схемы размещения оборудования на кухне ресторана Подготовка сообщений о продуктах питания, используемых на кухне ресторана Виды поварских бригад Подготовка сообщений о работе официантов секции роом-сервис Составление схемы стандарта обслуживания гостей питанием в номере. Составление таблицы достоинств и недостатков собственной прачечной Подготовка реферата на тему: Виды барного обслуживания в конкретной гостинице Подготовка сообщений об ассортименте продукции баров гостиничного предприятия Доклад на тему: Роль сомелье в работе ресторана Составление схемы обслуживания столиков официантом ресторана Подготовка сообщений о видах банкетов Составление заявки на проведение банкетов Подготовка реферата на тему: Контроль качества банкетного обслуживания</p>	8
<p>МДК 02.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания</p>	51
<p>Тема 1.1. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии</p>	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Место службы питания в структуре гостиницы. 2. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице. 3. Краткая история развития индустрии питания в сфере гостеприимства: эволюция и современность. 4. Факторы, влияющие на развитие отрасли. 5. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов. 6. Миссии и цели службы питания в гостинице. 7. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы. 8. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания.
	10

	<p>9. Обслуживание в залах предприятий питания. 10. Обслуживание в номерах. 11. Обслуживание массовых мероприятий. 12. Различные подходы к организации питания в гостинице: предприятия питания в составе гостиницы, аренда предприятий питания. 13. Различные варианты оргструктуры службы питания. 14. Основные требования к персоналу. 15. Организация работы персонала.</p> <p>Введение лексики, ее употребление в речевой деятельности (устное и письменное общение), перевод текстов повседневной и профессиональной направленности. Составление диалогов.</p>	
<p>Тема 1.2. Основные принципы составления рационов, проживающих в гостинице</p>	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся. 2. Организация диетического и лечебно-профилактического питания. 3. Учет национальных особенностей, традиций и религиозных особенностей в организации питания туристов. 4. Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. 5. Организация питания в зависимости от типа и класса гостиницы. 6. Классификация предприятий питания по месту нахождения. 7. Классификация предприятий питания по степени централизации производства. 8. Классификация предприятий питания по характеру обслуживаемых контингентов. 9. Классификация предприятий питания по признаку специализации. 10. Классификация предприятий питания по формам обслуживания. 11. Классификация предприятий питания по уровню технического оснащения и объему предоставляемых услуг. 12. Классификация предприятий питания по мощности и вместимости. 13. Требования к службе питания согласно нормативным документам, регламентирующим деятельность гостиниц. 14. Особенности организации работы цехов в предприятиях питания гостиницы. 15. Требования к персоналу. <p>Введение лексики, ее употребление в речевой деятельности (устное и письменное общение), перевод текстов повседневной тематики и профессиональной направленности. Составление диалогов.</p>	<p>8</p>
<p>Тема 1.3. Виды и методы обслуживания туристов на предприятиях питания в гостиничной индустрии</p>	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные планы питания. 2. Точки питания в гостинице. 3. Обслуживание в номере. Заказ столика в ресторане. 4. Заказ еды по меню. 5. Типы питания в гостинице (всё включено, только завтрак, полупансион, полный пансион). 6. Виды организации питания туристов в гостиничных предприятиях. 	<p>10</p>

	<p>7. Виды завтраков. Повелительное наклонение в косвенной речи.</p> <p>8. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей.</p> <p>9. Формы и методы обслуживания, их характеристика.</p> <p>10. Особенности обслуживания различных поведенческих типов гостей.</p> <p>11. Материальная и нематериальная составляющие сервиса в процессе гостиничного обслуживания.</p> <p>12. Прием и порядок выполнения заказа.</p> <p>13. Правила обслуживания гостей в номерах.</p> <p>14. Принципы составления и последовательность расположения блюд в меню.</p> <p>15. Виды и оформление меню</p> <p>Введение лексики, ее употребление в речевой деятельности (устное и письменное общение), перевод текстов повседневной тематики и профессиональной направленности. Составление диалогов.</p>	
Тема 1.4. Особенности обслуживания туристов на предприятиях питания при гостиницах	<p>Практические занятия</p> <p>1. Обслуживание официантами и самообслуживание.</p> <p>2. Выбор формы и метода обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания.</p> <p>3. Особенности обслуживания туристов в гостиничных номерах.</p> <p>4. Прием и порядок выполнения заказа.</p> <p>5. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов.</p> <p>6. Особенности организации обслуживания массовых мероприятий.</p> <p>7. Организации работы банкетной службы.</p> <p>8. Особенности обслуживания отдельных видов банкетов.</p> <p>9. Организации работы банкетной службы.</p> <p>10. Требования к персоналу.</p> <p>11. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы.</p> <p>12. Организация досуга на предприятиях питания гостиниц.</p> <p>13. Характеристика отдельных видов меню.</p> <p>14. Винная, барная, коктейльная, кофейная карты. Функции сомелье.</p> <p>15. Кухня: Авторская кухня, Европейская кухня, Русская кухня, Французская кухня.</p> <p>Введение лексики, ее употребление в речевой деятельности (устное и письменное общение), перевод текстов повседневной тематики и профессиональной направленности. Составление диалогов.</p>	10
Самостоятельная работа Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Выполнение лексико-грамматических упражнений, подготовка сообщений, докладов, рефератов, презентаций, проектов, решение ситуационных задач, контрольных заданий, подготовка к интерактивным занятиям, деловым играм, работа с литературой, источниками сети Интернет, письменные домашние задания		4
Консультации		6
Комплексный экзамен по МДК.02.01 и МДК 02.02		12
Учебная практика		72

<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей. 2. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. 3. Выполнение сервировки стола к обеду. 4. Выполнение сервировки стола к ужину. 5. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. 6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. 7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. 8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара 9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями <ul style="list-style-type: none"> • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service 10. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов. 11. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. 12. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживание 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. 	
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия. 2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса. 3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания. 4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания. 5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания. 6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания. 7. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания. 8. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса. 9. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров. 10. Подготовка и организация работы службы ROOM 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». 	108

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 плану 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.	
Экзамен по модулю	18
Всего	487

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет организации деятельности сотрудников службы питания - доска классная - стол преподавателя - стул преподавателя - комплекты учебной мебели - плазменная панель - компьютер
Лаборатория Учебный бар - комплект стеклянной посуды - комплект металлической посуды - комплект столовой посуды - комплект столового белья - блендер - кофемашинa - льдогенератор - машина посудомоечная - салат-бар - шкаф винный - миксер для молочных коктейлей
Английский клуб - доска классная - стол преподавателя - кресло для преподавателя - комплекты учебной мебели - проектор - демонстрационные наглядные пособия
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет - комплекты учебной мебели - компьютерная техника с подключением к сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду и электронно-библиотечную систему - комплекты учебной мебели - компьютерная техника с подключением к сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду и электронно-библиотечную систему
Актальный зал - специализированные кресла для актов залов - сцена - трибуна - мультимедиапроектор - компьютер - технические средства, служащие для представления информации большой аудитории - видеоувеличитель (проектор) - демонстрационное оборудование и аудиосистема - микрофоны
Помещение для самостоятельной работы и курсового проектирования - комплекты учебной мебели - компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное

образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452306>

Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07572-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/451272>

Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07185-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/451271>

Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452697>

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, 2020. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/453943>

Дополнительные источники:

Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452951>

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452945>

Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09474-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452948>

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452975>

Трибунская, С. А. Английский язык для изучающих туризм (B1-B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Трибунская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 218 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12054-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/456345>

Воробьева, С. А. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса (B1): учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Кисе-

лева. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 192 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09515-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/453934>

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471819>

Интернет-ресурсы

http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id_article=7830

<http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/business/249/>

<http://prohotel.ru/>

[«Федерация рестораторов и отельеров \(ФРиО\)».](#)

[Ассоциация Рестораторов и Отельеров РТ.](#)

[PRO.Hotel — портал про гостиничный бизнес.](#)

[«Современный отель» — все об управлении гостиничным бизнесом.](#)

Виртуальные путешествия

- [Виртуальная экскурсия по отелю «Park Hotel».](#)
- [Виртуальные экскурсии по улицам городов мира.](#)
- [Виртуальные путешествия по всему миру.](#)
- [3D-путешествия по городам мира.](#)
- [Лучшие приложения для виртуальных путешествий по Земле.](#)

Конференции, выставки

- [Выставки по тематике «Гостиничное и ресторанное дело».](#)

Периодические издания

ЭБС IPRbooks

1. Сервис plus Российский государственный университет туризма и сервиса

2. Сервис в России и за рубежом Российский государственный университет туризма и сервиса

3.3. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Информация о специальных условиях, созданных для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, размещена на сайте университета (<http://www.mfua.ru/sveden/objects/#objects>).

Для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата обеспечиваются условия беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовую, туалетные, другие помещения (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и др.).

Для адаптации к восприятию обучающимися инвалидами и лицами с ОВЗ с нарушенным слухом справочного, учебного материала имеются следующие условия:

- для лучшей ориентации в аудитории, применяются сигналы, оповещающие о начале и конце занятия (слово «звонок» пишется на доске);
- внимание слабослышащего обучающегося привлекается педагогом жестом (на плечо кладется рука, осуществляется нерезкое похлопывание);
- разговаривая с обучающимся, педагог смотрит на него, говорит ясно, короткими предложениями, обеспечивая возможность чтения по губам.

Компенсация затруднений речевого и интеллектуального развития слабослышащих инвалидов и лиц с ОВЗ проводится за счет:

- использования схем, диаграмм, рисунков, компьютерных презентаций с гиперссылками, комментирующими отдельные компоненты изображения;
- регулярного применения упражнений на графическое выделение существенных признаков предметов и явлений;
- обеспечения возможности для обучающегося получить адресную консультацию по электронной почте по мере необходимости.

Для адаптации к восприятию инвалидами и лицами с ОВЗ с нарушениями зрения справочного, учебного, просветительского материала, предусмотренного образовательной программой, обеспечиваются следующие условия:

- ведется адаптация официального сайта в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению, обеспечивается наличие крупношрифтовой справочной информации о расписании учебных занятий;
- в начале учебного года обучающиеся несколько раз проводятся по зданию МФЮА для запоминания месторасположения кабинетов, помещений, которыми они будут пользоваться; педагог, его собеседники, присутствующие представляются обучающимся, каждый раз называется тот, к кому педагог обращается;
- действия, жесты, перемещения педагога коротко и ясно комментируются; печатная информация предоставляется крупным шрифтом (от 18 пунктов), тотально озвучивается; обеспечивается необходимый уровень освещенности помещений;
- предоставляется возможность использовать компьютеры во время занятий и право записи объяснения на диктофон (по желанию обучающегося).

При необходимости предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература. Имеется возможность предоставления услуг ассистента, оказывающего обучающимся с ОВЗ необходимую техническую помощь, в том числе услуг сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для обучающихся с ОВЗ определяется преподавателем в соответствии с учебным планом. При необходимости обучающемуся с ОВЗ с учетом его индивидуальных психофизических особенностей дается возможность пройти промежуточную аттестацию устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п., либо предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональные и общие компетенции, формируемые 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 Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач; Текущий контроль в форме защиты практических занятий и лабораторных работ.
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Оценка результата	Собеседование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Оценка результата	Собеседование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эф-	Оценка результата	Собеседование
	Оценка результата	Ситуационная задача

фактивно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оценка результата	Собеседование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра