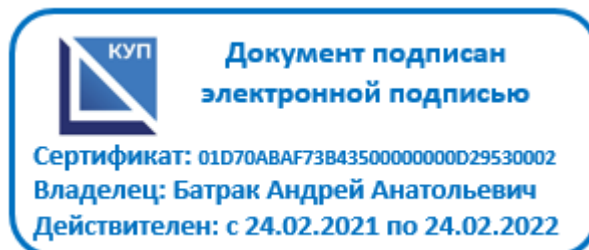




УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧПОУ «КУП»



А.А.Батрак
« 01 » апреля 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**

Специальность СПО: 43.02.14 Гостиничное дело

Форма обучения: очная, заочная

Срок освоения: 2 года 10 месяцев, 3 года 10 месяцев, 4 года 10 месяцев

Москва
2021

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.14 Гостиничное дело

Организация разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Колледж управления и производства»

Заместитель директора по МР

 С.Х. Морозова

30.03.2021

Содержание

1.	Паспорт рабочей программы профессионального модуля, реализующей практическую подготовку обучающихся	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля, реализующего практическую подготовку обучающихся	8
3.	Структура и примерное содержание профессионального модуля, реализующего практическую подготовку обучающихся	9
4.	Условия реализации профессионального модуля	15
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	22

1. ПАСПОРТ

рабочей программы профессионального модуля, реализующего практическую подготовку обучающихся

ПМ.02

Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

[код]

[название профессионального модуля в соответствии с ФГОС]

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.14 Гостиничное дело

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: **Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	<i>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</i>
ОК 2.	<i>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</i>
ОК 3.	<i>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</i>
ОК4.	<i>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</i>
ОК 5.	<i>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</i>
ОК 6.	<i>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</i>
ОК 7.	<i>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</i>
ОК 8.	<i>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</i>
ОК 9.	<i>Использовать Информационные технологии в профессиональной деятельности</i>
ОК 10.	<i>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</i>
ОК 11.	<i>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</i>

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>планирования, деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>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;</p> <p>контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;</p>
Уметь	<p>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;</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; 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>контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;</p>
Знать	<p>задачи, функции и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к</p>

	<p>торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке;</p> <p>технологии организации процесса питания;</p> <p>требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания; этапов процесса обслуживания; технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания;</p> <p>критерии и показатели качества обслуживания; методы оценки качества предоставленных услуг; критерии и показатели качества обслуживания;</p>
--	--

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Очная форма/заочная форма

	всего часов	<input type="text" value="488"/>	в том числе
максимальной учебной нагрузки обучающегося		<input type="text" value="488"/>	часов, в том числе
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося		<input type="text" value="258/52"/>	часов,
самостоятельной работы обучающегося		<input type="text" value="50/256"/>	часов;
учебной практики		<input type="text" value="72"/>	часов;
производственной практики		<input type="text" value="108"/>	часов;

[количество часов вносится в соответствии с рабочим учебным планом специальности]

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы МДК.02.01

ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ
--

[индекс и наименование междисциплинарного курса в соответствии с рабочим учебным планом]

	всего	<input type="text" value="352"/>	час
	самостоятельная работа	<input type="text" value="50"/>	час
	обязательная аудиторная	<input type="text" value="158"/>	час
	лекций	<input type="text" value="114"/>	час
лабораторных и практических занятий, включая семинары		<input type="text" value="44"/>	час
	учебной практики	<input type="text" value="72"/>	час
	производственной практики	<input type="text" value="72"/>	час

[количество часов вносится в соответствии с рабочим учебным планом специальности]

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы МДК.02.02

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ ДЛЯ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

[индекс и наименование междисциплинарного курса в соответствии с рабочим учебным планом]

самостоятельная работа	0	час
обязательная аудиторная	88	час
лекций	0	час
лабораторных и практических занятий, включая семинары	88	час
учебной практики	0	час
производственной практики	36	час

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ,

**реализующего практическую подготовку
обучающихся**

Результатом освоения
профессионального модуля является овладение
обучающимися видом профессиональной
деятельности: **Организация и контроль
текущей деятельности сотрудников службы
питания**

3. Структура и содержание профессионального модуля, реализующего практическую подготовку обучающихся

Практическая подготовка организуется при проведении практических занятий и практик

3.1. Тематический план профессионального модуля Методическое обеспечение образовательного процесса

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	МДК 2.1 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ	352	158	44		50		72	72
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	МДК 2.2 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ ДЛЯ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ	124	88	88		0			36
	Промежуточная аттестация-экзамен (квалификационный)	12	12						
	Всего:	488	258	132		50		72	108

3.1. Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ.02

Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) профессионального модуля (ПМ) и тем	Содержание учебного материала: лекции, семинарские (практические) занятия; лабораторные и контрольные работы; самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции (ОК, ПК)		
	2	3	4	5		
ПМ 02	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания					
МДК 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания						
Раздел 1	Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале	50л\26 п				
Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса	Содержание	25		ОК2, ОК3, ОК7, ОК9, ПК 2.1.		
	1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.		2			
	2. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.		2			
	3. Особенности обслуживания организаций		2			
	4. Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса.		2			
	5. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.		2			
	6. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.		2			
	7. Деловое общение. Этика и этикет.		2			
	Семинарские (практические) занятия	12				
	1. Законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса	2				
	2. Составление памятки по охране труда	2				
	3. Анализ предприятий общественного питания	2				
	4. Составление должностных инструкций для Сотрудников	2				
	5. Форменная одежда сотрудника службы питания для мужчины и женщины	2				
	6. Составления кодексам этики официанта	2				
	Самостоятельная работа студентов	10				
	1. Необычные рестораны мира	2				
	2. Составление памятки «Требования к личной гигиене работника общественного питания»	3				
	3. Анализ фирменного стиля гостиничного предприятия	3				
	4. Кухни мира: особенности и популярность	2				
	Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.	Содержание	25			ОК1, ОК4, ОК5, ОК6, ПК2.2
		1. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;			1	
		2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.			2	

	3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.		2	
	4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.		1	
	5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.		2	
	6. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания.		2	
	7. Стили и методы подачи блюд и напитков.		1	
	8. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.		2	
	Семинарские (практические) занятия	14		
	1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания	2		
	2. Анализ оснащенности предприятия питания	2		
	3. Анализ сайта предприятия питания	2		
	4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания	2		
	5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания	2		
	6. Методы подачи блюд в ресторанах мира	2		
	7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями	2		
	Самостоятельная работа студентов	10		
	1. Разработка информационного материала (визитка)	4		
	2. Просмотр видеотренинга «Конфликтные ситуации с гостями»	3		
	3. Кассовая аппаратура для расчетов с гостями	3		
Раздел 2.	Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.	64л\18п		
Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание	30		
	1. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.		2	ОК4, ОК6, ОК10, ОК11, ПК2.2.
	2. Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.		2	
	3. Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.		2	
	4. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.		2	
	5. Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов.		2	
	6. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.		2	
	7. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета.		2	
	8. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля.		2	
	9. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая.		2	
	Семинарские (практические) занятия	12		
	1. Оформление заказа на обслуживание массового мероприятия	2		
	2. Составление плана-схемы рассадки гостей на официальном приеме	1		
	3. Составление схемы сервировки стола	1		

	4. Составление плана-схемы и меню банкета-фуршета	1		
	5. Составление плана-схемы и меню банкета-коктейля	1		
	6. Составление плана-схемы и меню банкета-чая	1		
	7. Меню для обслуживания в номерах	1		
	8. Сравнительная характеристика организации обслуживания службы доставки еды в крупных и малых отелях	1		
	9. Детское меню в ресторане	1		
	10. Составление программы обслуживания новогоднего вечера и меню	1		
	11. Разработка метода привлечения клиентов	1		
	Самостоятельная работа студентов	15		
	1. Составление скрипта разговора с гостем предприятия питания	3		
	2. Опыт зарубежных рестораторов в проведении различных видов банкетов	4		
	3. Методы привлечения клиентов в ресторан	3		
	4. Знаковые международные мероприятия для рестораторов	3		
	5. Подача торта на детских мероприятиях	2		
Тема 2.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям.	Содержание	34		ОК1, ОК2, ПК2.3
	1. Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.		2	
	2. Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.		2	
	3. Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.		2	
	Семинарские (практические) занятия	6		
	1. Составление схемы взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы	2		
	2. Разработка метода контроля официантов	2		
	3. Разработка метода оценки качества обслуживания	2		
	Самостоятельная работа студентов	15		
	1. Исследование качества обслуживания методом «тайный покупатель»	4		
	2. Предприятия питания высокого качества: сравнительная характеристика	6		
	3. Просмотр видеотренинга по качеству обслуживания в предприятиях питания	5		
	Всего во взаимодействии с преподавателем	158		
	Самостоятельная работа	50		
	Всего	208		
	Учебная практика	72		
	Производственная практика	108		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет			

УП.02 Учебная практика

МДК 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

Практическая подготовка организуется при проведении учебной практики УП02

Виды работ обеспечивающих формирование ПК	Объем	Базы	Уровень
---	-------	------	---------

	часов 72ч.	практики	освоения
Подготовка к обслуживанию и приему гостей	6	ЧПОУ «КУП»	2,3
Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей.	6		2
Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания	4		3
Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку.	6		2
Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку.	6		2
Выполнение сервировки стола к обеду.	6		3
Выполнение сервировки стола к ужину.	4		2
Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара	4		3
Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями <ul style="list-style-type: none"> • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service 	4		2
Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.	4		2
Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях вовремя обслуживание гостей.	4		3
Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.	4		2
Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.	4		2
Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.	2		2
Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.	2		2
Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.	2		2,3
Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.	2	2,3	

Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.	2		2,3
итого	72		

ПП. 02 Производственная практика

МДК 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

Практическая подготовка организуется при проведении производственной практики ПП02

Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов 72ч
<p>Ознакомление и изучение режима работы предприятия.</p> <p>Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.</p> <p>Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания;</p> <p>Ознакомление с торговыми помещениями службы питания. Ознакомление с производственными помещениями службы питания.</p> <p>Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.</p> <p>Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания;</p> <p>Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса;</p>	21
<p>Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.</p> <p>Подготовка и организация работы службы Рум сервис. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.</p> <p>Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.</p> <p>Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».</p> <p>Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».</p> <p>Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.</p>	24
<p>Распределение персонала по организациям службы питания.</p> <p>Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плану работы.</p> <p>Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания.</p>	10
<p>Владение профессиональной этикой персонала службы питания.</p> <p>Владение иностранными языками.</p>	10
<p>Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.</p> <p>Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.</p> <p>Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей.</p>	7
итого	72

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) профессионального модуля (ПМ) и тем	Содержание учебного материала: лекции, семинарские (практические) занятия; лабораторные и контрольные работы; самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	2	3	4	5
ПМ 02	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания			
МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания		88		
Раздел 1	Организация деятельности сотрудников службы питания гостиничного комплекса	88		
Тема 1.1. Продукты питания. Специи. Оборудование кухни	Содержание Семинарские (практические) занятия 1.Продукты питания.Специи. Оборудование кухни Новые лексические единицы. 2.Настоящее простое и длительное время глаголов. Выполнение грам. упражнений 3.Чтение текста по изученной теме; выполнение лексико-грамматических упражнений по тексту.	14		
Тема 1.2. Еда и напитки. Меню. Национальная кухня.	Содержание 1. Меню, его виды. Требования к составлению меню. Семинарские (практические) занятия 1.Еда и напитки. Меню. Фирменные блюда. Новые лексические единицы 2. Степени сравнения имен прилагательных 3. Аудирование текста по изучаемой теме; выполнение упражнений по содержанию текста 4. Чтение текста по изучаемой теме; выполнение упражнений по содержанию текста	14	2	ОК 1 – ОК 3, ОК 5, ОК 6, ПК 2.1.
Тема 1.3. Сервировка стола. Правила этикета	Содержание 1. Сервировка стола. Правила этикета Семинарские (практические) занятия 1.Чтение текста по изучаемой теме; выполнение упражнений по содержанию текста 2. Видовременные формы глагола 3. Модальные глаголы и их эквиваленты 4. Составление монолога по изучаемой теме	14	3	ОК 1 –ОК 4, ПК2.1., ПК 2.2.
Тема 1.4. Бронирование стола в ресторане. Разговор по телефону	Содержание 1. Этикетные клише разговора по телефону. Бронирование столика в ресторане Семинарские (практические) занятия 1.Бронирование. Разговор по телефону. Новые лексические единицы 2.Вопросительные структуры предложений 3. Косвенная речь 4. Чтение текста по изучаемой теме; выполнение упражнений по содержанию текста	14	3	ОК 1 –ОК 6, ПК 2.2.
Тема 1.5. Общение с	Содержание			

посетителями. Конфликтные ситуации	Общение с посетителями. Конфликтные ситуации. Выражения согласия, несогласия, отказа, сожаления, рекомендации		3	ОК 1 –ОК 6, ПК 2.2.
	Семинарские (практические) занятия	14		
	1. Чтение текста по изучаемой теме; выполнение упражнений по содержанию текста			
	2. Составление диалога по изучаемой теме			
	3. Условные предложения			
Тема 1.6. Организация мероприятия в ресторане	Содержание			
	Семинарские (практические) занятия	18		
	1. Чтение текста по изучаемой теме; выполнение упражнений по содержанию текста			
	2. Составление монолога по изучаемой теме			
	Контрольные работы			
	Промежуточная аттестация - Дифференцированный зачет			
	Всего во взаимодействии с преподавателем	88		
	Всего	88		
	Производственная практика	36		
Промежуточная аттестация - экзамен (квалификационный) ПА 02		12		

III. 02 Производственная практика
МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания

Практическая подготовка организуется при проведении производственной практики ПП02

Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов 72ч
Ознакомление и изучение режима работы предприятия. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	3
Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета». Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля». Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.	10
Распределение персонала по организациям службы питания. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плану работы. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания.	4
Владение профессиональной этикой персонала службы питания. Владение иностранными языками.	12
Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания. Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей.	7

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

Кабинет организации деятельности сотрудников службы питания

Кабинет иностранного языка

Лаборатория: учебный бар

4.2 Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

МДК 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

Оборудование:

персональные компьютеры (системный блок, клавиатура, мышка) имеющие выход в Интернет; персональные компьютеры (ноутбуки) имеющие выход в Интернет; телевизор; МФУ; маркерная доска передвижная; трибуна; учебная мебель (стол для проведения групповых занятий и стулья).

МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания

Оборудование:

персональные компьютеры (ЖК монитор, системный блок, клавиатура, мышка) имеющие выход в Интернет; веб-камера; принтер; комплект стереоколонок; стереонаушники с микрофоном; интерактивная доска; мультимедийный проектор; маркерная доска передвижная; учебная мебель (стол и стул преподавателя, столы, стулья).

УП.02 Учебная практика

МДК 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

Лаборатория: учебный бар

Оборудование:

Барная стойка со столом; стеллаж для посуды; фуршетные столы; кофемашина; блендер; комплекты стеклянной посуды, столовых приборов, столового белья.

ПП. 02 Производственная практика

МДК 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания

Производственная практика реализуется в организациях, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области гостиничного дела.

4.3. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

- ГОСТИНИЧНАЯ ИНДУСТРИЯ. Учебник для СПО <https://urait.ru/bcode/451271>
Тимохина Т. Л. Российский государственный гуманитарный университет (г. Москва). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 336
- ГОСТИНИЧНЫЙ СЕРВИС. Учебник для СПО <https://urait.ru/bcode/451272>
Тимохина Т. Л. Российский государственный гуманитарный университет (г. Москва). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 331
- ОРГАНИЗАЦИЯ И СПЕЦИФИКА ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ В ГОСТИНИЦАХ. Учебное пособие для СПО <https://urait.ru/bcode/467368>
Фаустова Н. В. Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 188
- ОРГАНИЗАЦИЯ ТУРИСТСКОЙ ИНДУСТРИИ. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ. Учебное пособие для СПО <https://urait.ru/bcode/452777> Бугорский В. П. Российский государственный гуманитарный университет (г. Москва). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 165
- ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА : АДМИНИСТРИРОВАНИЕ ОТЕЛЯ. Учебник и практикум для СПО <https://urait.ru/bcode/467415> Николенко П. Г., Гаврильева Т. Ф. Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 451
- ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. Учебник и практикум для СПО <https://urait.ru/bcode/448858> Николенко П. Г., Гаврильева Т. Ф. Северо-Восточный федеральный университет имени М.К. Аммосова (г. Якутск). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 413
- ГОСТИНИЧНАЯ ИНДУСТРИЯ. Учебник и практикум для СПО <https://urait.ru/bcode/456706> Николенко П. Г., Шамин Е. А., Клюева Ю. С. Нижегородский государственный инженерно-экономический университет (г. Княгинино). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 449
- ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ В ГОСТИНИЧНОМ СЕРВИСЕ 2-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для СПО <https://urait.ru/bcode/456146> Скобкин С. С. Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова (г. Москва). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 373
- ДЕЛОВОЙ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК ДЛЯ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА (В1) 5-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО <https://urait.ru/bcode/453934> Воробьева С. А., Киселева А. В. Академия труда и социальных отношений (г. Москва) Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 192
- ИСТОРИЯ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА 2-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО

- <https://urait.ru/bcode/456085> Долженко Г. П., Путрик Ю. С., Черевкова А. И. Московский государственный институт культуры (г. Химки).
Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 226
- ЭКОНОМИКА ТУРИЗМА 5-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО
<https://urait.ru/bcode/456728> Морозов М. А., Морозова Н. С. Финансовый университет при Правительстве РФ (г. Москва); Российский новый университет (г. Москва).
Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 291
- ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ГЕОГРАФИЯ И РЕГИОНАЛИСТИКА 2-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО
<https://urait.ru/bcode/451282> Симагин Ю. А., Обыграйкин А. В., Карасаева В. Д.; Под ред. Симагина Ю.А. Финансовый университет при Правительстве РФ (г. Москва).
Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 411
- ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 4-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО
<https://urait.ru/bcode/467414> Морозов Г. Б. Уральский государственный педагогический университет (г. Екатеринбург).
Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020
- ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ТУРАГЕНТСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. Учебное пособие для СПО
<https://urait.ru/bcode/447864> Емелин С. В.
Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 194
- ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСКУРСИОННЫХ УСЛУГ 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО
<https://urait.ru/bcode/456999> Кулакова Н. И., Ганина Т. В. Рязанский государственный университет имени С.А. Есенина (г. Рязань).
Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 127
- ОСНОВЫ ЭКСКУРСИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. Учебник и практикум для СПО
<https://urait.ru/bcode/448848> Жираткова Ж. В., Рассохина Т. В., Очилова Х. Ф. Российская международная академия туризма (г. Химки).
Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 189
- ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКСКУРСИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 2-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО
<https://urait.ru/bcode/455220> Скобельцына А. С., Шарухин А. П. Санкт-Петербургский военный ордена Жукова институт войск национальной гвардии РФ (г. Санкт-Петербург).
Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 262
- ИСТОРИЯ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА. Учебник для СПО
<https://urait.ru/bcode/426833> Березовая Л. Г. Российский государственный гуманитарный университет (г. Москва).
Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2019 с 477
- ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ТУРИЗМЕ 2-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО
<https://urait.ru/bcode/453454> Ветитнев А. М., Коваленко В. В., Профессиональное образование Гриф УМО СПО Рязанский государственный радиотехнический университет (г. Рязань).
Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 340
- ДЕЛОВОЙ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК ДЛЯ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА (В1) 5-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО
<https://urait.ru/bcode/453934> Воробьева С. А., Киселева А. В. Академия труда и социальных отношений (г. Москва)
Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 192

Ресурсы Интернет

Библиотеки, каталоги ресурсов Интернет

1. Информация в сфере гостиничного бизнеса, что позволяет быть в курсе текущих событий и туристам, и владельцам гостиниц, и службам бронирования. www.hotelnews.ru
2. Система бронирования для турагентств <http://www.amadeus.ru/>
3. Журнал «Академия гостеприимства» <http://hotel-rest.biz/>
4. Интернет-ресурс для профессионалов гостиничной отрасли. Правительство Москвы, комитет по внешнеэкономической деятельности, гостиничное хозяйство. Раздел «Статистика» – www.moshotel.ru
5. Федеральное агентство по туризму РФ // www.russiatourism.ru

Интернет ресурсы по английскому

языку Словари и справочники

1. АBBYY Lingvo
Русско-английский и англо-
русский словари
<http://www.lingvo.ru>
2. Онлайн-словарь международной
переводческой компании <http://www.multitran.ru>
3. Onlineверсия Longman
Dictionary_
<http://www.ldoceonline.com>
4. Onlineверсия Oxford Dictionary_
<http://www.oup.com>

Материалы по методике, грамматике, лексике, фонетике, страноведению

1. Englishteachersfile.com
The purpose of englishteachersfile.com is to help the English teacher to find quickly, and often without leaving the school, an increased variety of aids and resources. <http://www.englishteachersfile.com/>
2. Английский язык. ru
Бесплатные интерактивные уроки английского языка, тесты, кроссворды, британский и американский сленг, бесплатная имитация экзамена TOEFL online <http://www.english.language.ru>

3. Native English посвящен английскому языку и вопросам, связанным с его изучением, а также повышением эффективности процесса обучения.
<http://www.native-english.ru>
4. Учебный проект "Fluent English" содержит основы грамматики, тесты, тексты песен и музыку, учебные пособия и художественные книги. Интересный архив рассылок (Newsletters). <http://www.fluent-english.ru>
5. [usefulenglish.ru](http://www.usefulenglish.ru) - "Useful English" - полезный учебный сайт для изучающих английский (любой уровень). Грамматика, фонетика, разговорные фразы, идиомы, словарный запас. Есть возможность отключать русский перевод. Песни с переводом и комментарием на странице Hobby. <http://www.usefulenglish.ru>
6. [aboutbritain.com](http://www.aboutbritain.com) - на сайте About Britain.com (Everything you need to know about Britain) можно найти тысячи коротких рассказов об Англии. В частности: Достопримечательности [aboutbritain.com](http://www.aboutbritain.com) - музеи (575), галереи (107), соборы и церкви (49), замки и форты (112), сады и парки (229+27); Города [aboutbritain.com](http://www.aboutbritain.com) - о городах Англии (524); Регионы [aboutbritain.com](http://www.aboutbritain.com) - о различных областях (регионах) этой страны и многое другое. <http://www.aboutbritain.com>
7. [englishtexts.ru](http://www.englishtexts.ru) - "Параллельные тексты на английском языке". На сайте представлены свежие статьи на английском языке с переводом. Есть раздел с переводом популярных песен. Создается раздел с отрывками из англоязычных фильмов. Сайт направлен на увеличение словарного запаса. <http://www.englishtexts.ru>
8. [homeenglish.ru](http://www.homeenglish.ru) - "Английский язык для Вас!" Грамматика, уроки, сленг, идиомы, двуязычные книги, учебные пособия, субтитры к фильмам, топики, тексты песен и многое др. <http://www.homeenglish.ru>
9. [languages-study.com](http://www.languages-study.com) - Изучение английского языка в Интернете. Множество тематических ссылок на российские и зарубежные сайты. <http://www.languages-study.com>

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации

должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых со-ответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.5. Используемые технологии обучения

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий: компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, анализ конкретных ситуаций, кейс метод, психологические и иные тренинги, круглый стол (групповые дискуссии и дебаты), проблемное обучение, мозговой штурм или брейнсторминг, интеллект-карты, интернет-экскурсии (интерактивная экскурсия), экскурсионный практикум, мастер-класс, знаково-контекстное обучение, проектное обучение, олимпиада, конференция, дистанционное обучение, работа в малых группах, социальные проекты (внеаудиторные формы - соревнования, фильмы, спектакли, выставки и др.), интерактивные лекции (применением видео- и аудиоматериалов) и др.

4.6. Требования к организации учебного процесса для инвалидов и лиц с ОВЗ

Рабочая программа предусматривает образование лиц с ОВЗ или инвалидностью и наличие специальных условий её реализации и контроля, и оценки результатов освоения дисциплины (использование специальных методов обучения, специальных учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения и т.п.) в соответствии с адаптированной ОПОП специальности.

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

5.1 Банк средств для оценки результатов обучения

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Оценочные средства составляются преподавателем самостоятельно при ежегодном обновлении банка средств. Количество вариантов зависит от числа обучающихся.

5.2. Показатели оценки результата освоения общих и профессиональных компетенций

Код компетенции	Наименование результата обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	Общие компетенции		
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Обоснованность выбора в применении метода решения проблемной ситуации	Решение ситуационных производственных задач
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективный поиск необходимой информации Использование достоверных и актуальных источников, включая электронные источники Выделять наиболее значимое в перечне информации	Работа с учебными пособиями, конспект
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Рациональное планирование собственной деятельности, демонстрация навыков тайм-менеджмента	Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие обучающихся между собой в процессе работы, взаимодействие с преподавателем	Обсуждение вопросов в малых группах, построение диалога
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Употребление разговорных формул (скриптов) при ведении диалога с русскоязычными гостями и иностранными гостями	Кейс-ситуация

ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Иметь представление об общечеловеческих ценностях Ориентироваться в сложившейся ситуации ресторанного бизнеса в России	Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Владение способами защиты от чрезвычайных ситуаций в месте общественного питания, как в помещении массового скопления людей, пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты Соблюдение норм экологической безопасности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся Кейс-ситуация
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Определение роли физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрация умений в работе с автоматизированной системой управления ресторана	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Демонстрация умений в заполнении бланков – заявок на массовые мероприятия	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение уникальности бизнес-идеи, обоснованность концепции предприятия общественного питания	Обсуждение вопросов в малых группах, построение диалога

	Профессиональные компетенции		
ПК 2.1	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	Оптимальный выбор количественного состава службы питания, необходимой материально-технической базы Грамотное составление графика смен официантов Организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы питания	Кейс-ситуации Тест
ПК 2.2	Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	Выявление преимуществ предприятия общественного питания Грамотное распределение обязанностей и определение степени ответственности подчиненных Соблюдение технологии обслуживания гостей ресторана Применение методов разрешения конфликтов	Устный опрос Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся
ПК 2.3	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	Анализ результатов деятельности Применение методов стимулирования труда персонала службы приема и размещения Демонстрация знания требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания гостей Соблюдение технологии обслуживания гостей различных категорий	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся

Показатели оценки результата освоения умений, знаний и практического опыта

Код компетенции	Наименование результата обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	Освоенные умения		

У1	осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса	Анализ результатов деятельности Соблюдение требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания гостей	Тест Деловая игра
У2	оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале	Оптимальный выбор материально-технической базы Рациональное использование средств для закупки продуктов	Решение ситуационных задач
У3	определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами	Оптимальный выбор количественного состава службы питания Отбор требований для вакансии	Кейс Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся
У4	анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале	Прогнозирование деятельности предприятия питания	Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся
У5	использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания	Работа в профессиональных программах хранения данных (Excel)	Решение ситуационных задач Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся
У6	организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания	Демонстрация технологии обслуживания гостей и различных методов обслуживания	Тест Решение ситуационных задач

У7	контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	Демонстрация динамики уровня качества за отчетный период и выявление путей усовершенствования деятельности предприятия	Решение ситуационных задач Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся
	Усвоенные знания		
31	Задач, функций и особенностей работы службы питания	Распределение ролей работников службы питания с учетом их должностных обязанностей	Тест
32	законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса	Аргументация позиции с отсылкой на нормативно-правовые акты	Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся
33	особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания	Выявление отличительных характеристик предприятий питания разных типов и классов с приведением примеров	Тест Устный опрос
34	требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены	Сопоставление требований по категориям персонала (обслуживающий, административный, производственный)	Тест Устный опрос Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся
35	требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания	Проверка на соответствие требованиям к торговым помещениям службы питания	Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся
36	технологии организации процесса питания	Соблюдение технологий организации процесса питания различных форм обслуживания	Решение ситуационных задач
37	специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания	Определение алгоритма работы в специализированной информационной системе, используемой в службе питания	Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся
38	этапов процесса обслуживания	Соблюдение последовательности процесса обслуживания	Решение ситуационных задач

39	технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания	Определение численного состава персонала при организации определенного типа обслуживания Оптимальный подбор позиций для меню	Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся
310	регламенты службы питания	Соблюдение регламента службы питания	Устный опрос
311	критерии и показатели качества обслуживания	Определение эффективности деятельности предприятия общественного питания с использованием показателей	Решение ситуационных задач Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся
312	методы оценки качества предоставленных услуг	Обоснованность применяемого метода в оценке качества предоставляемых услуг	Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся
	Практический опыт		
ПО1	планирования, деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;	Оптимальный выбор количественного состава службы питания, необходимой материально-технической базы Грамотное составление графика смен официантов Организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы питания	Кейс-ситуации Тест
ПО2	разработки операционных процедур и стандартов службы питания;	Определение численного состава персонала при организации определенного типа обслуживания Составление должностных инструкций по позициям Сопоставление требований по категориям персонала (обслуживающий, административный, производственный)	Решение ситуационных задач Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся

ПО3	организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;	Анализ результатов деятельности персонала Оптимальный выбор метода стимулирования сотрудников предприятия питания	Кейс-ситуация
ПО4	оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;	Правильность заполнения заявок на закупки товаров, заявок на обслуживание массовых мероприятий с участием иностранных гостей Соблюдение этапов обслуживания иностранного гостя	Решение ситуационных задач
ПО5	контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	Демонстрация динамики уровня качества за отчетный период и выявление путей усовершенствования деятельности предприятия	Решение ситуационных задач Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся

6. ТЕМАТИКА УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ РАБОТ СТУДЕНТОВ

6.1 ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

№	Наименование темы
1.	Разработка технологии по предоставлению услуги питания в номерах

**Частное профессиональное образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ УПРАВЛЕНИЯ И ПРОИЗВОДСТВА»**

Приложение РППМ-2

**Матрица
соответствия компетенций междисциплинарных курсов профессионального модуля**

Специальность

Профессиональный модуль

Код	Наименование междисциплинарных курсов, учебных и производственных практик	Общие компетенции														Профессиональные компетенции																			
																Вид ПД					Вид ПД					Вид ПД									
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5
	МДК 2.1 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ	+	+	+	+	+	+	+	+	+										+	+	+													
	МДК 2.2 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ ДЛЯ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ	+	+	+	+	+	+	+	+										+	+	+														

