Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

43.02.14 Гостиничное дело

Квалификация: специалист по гостеприимству

Форма обучения: очная

Вологда, 2023

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологии и сервиса
Протокол № 1 от «06» сентября 2023г.
Председатель цикловой комиссии
_____ А.И. Комиссарова

Утверждаю
Зам. директора по учебно-методической работе
_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Комиссарова А.И., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж;

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

Менеджер по работе с клиентами ООО «Деловой мир» | _____ | Сафронова О.В
Место работы, должность | подпись | ФИО

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 15
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ 17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания** соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
- 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.

Рабочая программа ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания может быть использована при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: Горничная и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт в:

- разработке операционных процедур и стандартов службы питания;
- планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания.

уметь:

- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;
- оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и

персонале;

– анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;

– использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;

– контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.

знать:

– задачи, функции и особенности работы службы питания;

– технологии организации процесса питания;

– требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;

– специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания, критерии и показатели качества обслуживания.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля по очной форме обучения:

Объем образовательной программы профессионального модуля обучающегося **526** часов, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **266** часов;
самостоятельной работы обучающегося **20** часов;
производственной практики (по профилю специальности) – **216** часов;
промежуточная аттестация **24** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля по очной форме обучения

Коды компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы часов	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем		
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов
ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания					
ПК 2.1 – ПК 2.3 ОК 01-07, ОК 09-11	**МДК 02.01** Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	**132**	132	30	-
	МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	**32**	32	32	-
	МДК 02. 03 Технология и организация предоставления услуг питания	**102**	102	50	
	Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**20**			
ПК 2.1 – ПК 2.3 ОК 01-07, ОК 09-11	**Производственная практика (по профилю специальности)**	**216**	216	-	-
	Промежуточная аттестация	**24**	-	-	-
	Всего:	**526**			

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
МДК 02.01Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания		**132**
Тема 1.1. Основы деятельности службы питания в гостиницах	**Содержание учебного материала**	**12**
	Нормативно-правовые и законодательные акты, регулирующие деятельность службы питания в гостинице	2
	Общие требования к предприятиям питания. Характеристика служб питания	2
	Санитарные требования к планировке зданий гостиниц и расположению служб питания	2
	Стандарты обслуживания в организациях службы питания гостиницы	2
	Особенности взаимодействия службы питания с другими подразделениями гостиницы	2
	Критерии качества предоставляемых услуг службы питания гостиницы	2
Тема 1.2 Организация производства и техническое оснащение предприятий питания	**Содержание учебного материала**	**22**
	Организационная структура предприятий питания	2
	Механическое и тепловое оборудование предприятий питания	2
	Холодильное и весоизмерительное оборудование предприятий питания	2
	Контрольно-кассовое оборудование предприятий питания	2
	Характеристика торговых помещений. Требования к интерьеру и мебели	2

	Оснащение торговых помещений предприятия питания	2
	Барное оборудование и инвентарь	2
	Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья	2
	Нормы оснащения, правила учёта и хранения материальных ценностей	2
	Практические занятия	
	Нормы оснащения предприятий питания. Составление заявки на материальные ценности (столовую посуду, приборы)	2
	Правила и порядок составления акта на бой, лом, утрату посуды	2
Тема 1.3 Персонал службы питания в гостиницах	**Содержание учебного материала**	**18**
	Структура управления службы питания гостиницы	2
	Требования к персоналу. Работники службы питания и их функции	2
	Правила личной гигиены для сотрудников службы питания гостиницы	2
	Организация работы обслуживающего персонала. Режимы труда и отдыха	2
	Деловое общение. Этика и этикет.	2
	Правила и нормы охраны труда и техники безопасности. Составление инструкций и проведение инструктажей	2
	Электробезопасность. Правила эксплуатации технологического оборудования. Пожарная безопасность.	2
	Практические занятия	
	Разработка тренинга для обслуживающего персонала. Проведение инструктажей перед началом смены.	2
	Разработка инструкций по охране труда для профессий, по видам работ	2
Тема 1.4 Организация и технология обслуживания гостей в торговом зале	**Содержание учебного материала**	**44**
	Основные понятия и определения в области процесса обслуживания. Классификация услуг	2
	Методы и формы обслуживания посетителей	2
	Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы	2
	Характеристика и виды меню	2
	Порядок составления меню	2
	Правила составления карты вин, карты бара	2
	Организация процесса обслуживания в торговом зале. Критерии качества обслуживания службы питания гостиницы	2
	Подготовка торгового зала к обслуживанию	2
	Общие правила сервировки стола, виды и формы складывания салфеток	2
	Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола	2
	Методы подачи блюд. Оригинальные способы подачи блюд	2
	Silver-сервис, gueridion-сервис	2
	Общие правила подачи холодных блюд и закусок	2
	Правила подачи горячих закусок и супов	2
	Подача вторых блюд, десерта и напитков	2
	Виды расчетов с потребителями. Предоставление счёта за обслуживание	2
	Барное обслуживание	2
	Практические занятия	
	Разработка меню со свободным выбором блюд	2
	Выполнение различных вариантов складывания салфеток	2

	Выполнение предварительной сервировки стола для завтрака, обеда, ужина	2
	Выполнение приемов подачи блюд и напитков, уборка использованной посуды, предоставление счета за обслуживание	2
	Решение ситуаций во время процесса обслуживания гостей	2
Тема 1.5 Обслуживание специальных мероприятий	**Содержание учебного материала**	**30**
	Виды приёмов и банкетов	2
	Характеристика банкета с частичным обслуживанием официантами	2
	Характеристика банкета с полным обслуживанием официантами	2
	Характеристика банкета-фуршета. Особенности подготовки и проведения	2
	Особенности подготовки и обслуживания по типу «шведский стол»	2
	Обслуживание по меню бизнес-ланча	2
	Организация и проведение обслуживания участников конференций, совещаний, семинаров	2
	Особенности обслуживания туристских групп, скомплектованные рационы питания	2
	Особенности обслуживания иностранных туристов	2
	Правила и порядок расчёта официантов, мебели, столового белья и посуды при проведении банкета	2
	Практические занятия	
	Разработка меню банкета с частичным обслуживанием официантами, исходя из количества гостей	2
	Расчёт количества официантов, мебели, столового белья и посуды для организации банкета	2
	Оформление заказ-счёта. Передача заявки на производство	2
	Разработка меню банкета-фуршета	2
	Разработка скомплектованного рациона питания при обслуживании группы туристов	2
Тема 1.6. Организация и контроль работы службы рум-сервис	**Содержание учебного материала**	**6**
	Технология приёма заказа и обслуживания в номерах	2
	Правила комплектации сервировочной тележки	2
	Практические занятия	
	Комплектование сервировочной тележки рум-сервис	2
Самостоятельная работа: – Изучение ГОСТа 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования – Изучение каталогов технологического и торгового оборудования для оснащения службы питания гостиницы – Составление должностных инструкций для персонала службы питания – Разработка и оформление карты вин, коктейльной карты		10
МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания		**32**
Тема 1.3. Организация деятельности сотрудников службы питания гостиничного комплекса на английском языке.	**Содержание учебного материала**	
	Практические занятия	
	Введение лексики: организация питания гостей	2
	Закрепление лексики: организация питания гостей	2
	Чтение и перевод текстов про типы питания в отеле	2
	Отработка лексики в диалогах: организация питания гостей	2
	Отработка лексики в диалогах: организация питания гостей	2
	Стандарты обслуживания гостей	2
	Требования к персоналу	2

	Чтение и перевод текстов на тему: ресторан в отеле	2
	Составление диалогов при заказе столов и мероприятий в ресторане отеля	2
	Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены	2
	Введение лексики: стили и методы подачи блюд и напитков	2
	Чтение текстов на тему: стили и методы подачи блюд и напитков	2
	Отработка лексики в диалогах: стили и методы подачи блюд и напитков	2
	Введение лексики: расчёт с гостями ресторана отеля	2
	Чтение текстов на тему: стили и методы подачи блюд и напитков	2
	Отработка лексики в диалогах: стили и методы подачи блюд и напитков	2
Самостоятельная работа: – Составление предложений по образцу; образование вопросительной и отрицательной формы предложения – Перевод рецепта кулинарных блюд на русский язык; составление диалога по образцу «Предложение блюда к завтраку»		**4**
МДК 02.03 Технология и организация предоставления услуг питания		**102**
Тема 1.1 Основы технологии приготовления блюд	**Содержание учебного материала**	**20**
	Основные понятия	2
	Способы кулинарной обработки продуктов	2
	Обработка и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов	2
	Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы	2
	Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы	2
	Классификация супов. Общие правила приготовления супов	2
	Технология приготовления вторых блюд из овощей и круп	2
	Технология приготовления вторых блюд из мяса и рыбы	2
	Технология приготовления холодных блюд, сладких блюд	2
	Практические занятия	
	Ознакомление с нормативно-технологической документацией предприятий питания	2
Тема 1.2 Технология приготовления блюд для шведского стола	**Содержание учебного материала**	**28**
	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок для шведского стола	2
	Ассортимент и технология приготовления супов для шведского стола	2
	Ассортимент и технология приготовления вторых блюд и гарниров из овощей для шведского стола	2
	Ассортимент и технология приготовления вторых блюд из рыбы для шведского стола	2
	Ассортимент и технология приготовления вторых блюд из мяса для шведского стола	2
	Ассортимент и технология приготовления вторых блюд из круп и творога для шведского стола	2
	Ассортимент и технология приготовления мучных блюд и изделий для шведского стола	2
	Ассортимент и технология приготовления сладких блюд и напитков для шведского стола	2
	Практические занятия	
	Расчёт сырья для приготовления холодных блюд и закусок	2
	Расчёт сырья для приготовления супов	2
	Расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и круп	2
	Расчёт сырья для приготовления вторых блюд из рыбы, мяса, птицы. Подбор гарнира и соуса	2
	Расчёт сырья для приготовления сладких блюд и напитков	2
	Расчёт сырья для приготовления мучных блюд и изделий	2

	Приготовление холодных блюд и закусок для шведского стола. Приготовление супов для шведского стола. Правила подачи и проведение органолептической оценки качества	6
	Приготовление вторых блюд и гарниров из овощей и круп для шведского стола, правила подачи и проведение органолептической оценки качества	6
	Приготовление вторых блюд из рыбы, мяса, птицы для шведского стола, правила подачи и проведение органолептической оценки качества	6
	Приготовление блюд из творога, мучных и сладких блюд для шведского стола, правила подачи и проведение органолептической оценки качества	6
Тема 1.3 Технология приготовления блюд для бизнес-ланча	**Содержание учебного материала**	**6**
	Варианты сочетания блюд для бизнес-ланча	2
	Технология приготовления холодных блюд для бизнес-ланча	2
	Технология приготовления супов, вторых блюд для бизнес-ланча	2
Тема 1.4 Технология и организация завтраков в гостиницах	**Содержание учебного материала**	**4**
	Ассортимент и технология приготовления блюд и напитков для континентального и европейского завтрака	2
	Ассортимент и технология приготовления блюд и напитков для английского, американского и русского завтраков	2
	Практические занятия	
	Приготовление блюд для различных вариантов завтрака. Правила подачи и органолептическая оценка качества	6
Тема 1.5 Технология и организация банкетного обслуживания	**Содержание учебного материала**	**8**
	Ассортимент и технология приготовления банкетных блюд для банкета с полным и частичным обслуживанием официантами	4
	Ассортимент и технология приготовления фуршетных закусок для банкета-фуршета	4
	Практические занятия	
	Приготовление фуршетных закусок. Правила оформления и подачи. Органолептическая оценка качества	6
Самостоятельная работа: – Изучение ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию – Решение ситуационных задач на расчёт потребности в сырье для приготовления кулинарной продукции – Составление и оформление презентаций на темы: «Технология приготовления супов» «Ассортимент и технология приготовления горячих блюд из рыбы» «Ассортимент и технология приготовления горячих блюд из мяса» «Ассортимент и технологический процесс приготовления фуршетных закусок» «Ассортимент блюд для шведского стола»		6
Производственная практика. Виды работ: – 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 – Ознакомление с торговыми помещениями службы питания – Ознакомление с производственными помещениями службы питания – Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания		**216**

– Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания – Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса – Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров – Подготовка и организация работы службы Рум-сервис – Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания – Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет – 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 – Распределение персонала по организациям службы питания – Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы – 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 – Владение профессиональной этикой персонала службы питания – Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания	
Промежуточная аттестация:	**24**
Всего:	**526**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов сырья», «Организации обслуживания»; лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Оборудование учебного кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов сырья», «Организации обслуживания»: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебников, учебных и методических пособий.

Оборудование лаборатории «Учебная кухня ресторана»: рабочее место преподавателя; место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды); технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы); комплект учебных и методических пособий по выполнению практических и лабораторных занятий; комплект инвентаря; основное и вспомогательное технологическое оборудование; комплект посуды, приборов и столового белья.

3.2 Информационное обеспечение обучения

а) Нормативно-правовые акты

1. Российская Федерация. Законы. Об основах туристской деятельности в Российской Федерации: Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ / Российская Федерация. Законы. – Текст: электронный // СПС «КонсультантПлюс»: [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru.
2. Российская Федерация. Правительство. Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации: Постановление Правительства Российской Федерации от 18 ноября 2020г. № 1853 / Российская Федерация. Правительство. – Текст: электронный // СПС «КонсультантПлюс»: [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Catering. Termsanddefinitions : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва:Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст: электронный // ООО «КонсультантПлюс»: [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Publiccateringservice. Methodofsensoryevaluationofcateringproducts: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.: введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва :Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст: электронный // ООО «КонсультантПлюс»: [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общиетребованиякоформлению, построениюисодержанию = Public catering. Technologicalinstructionsofproductsofcatering. Generalrequirementsforlayoutdevelopmentandcomposition: официальное издание: принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации от 3 декабря 2012 г. N 54-П: введен впервые: дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). - Москва: Стандартинформ, 2014 – Текст: электронный // ООО «КонсультантПлюс»: [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Publiccateringservice. Methodofcalculationofwastesandlossesofcateringproducts: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.: введен впервые: дата внесения 2015 - 01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва: Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст: электронный // ООО «КонсультантПлюс»: [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

7. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общиетребования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. Generalrequirements: официальное издание: принят и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст: введен впервые: дата введения 2001-07-01 / разработан Открытым акционерным общество"Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). - Москва: Стандартинформ, 2009 – Текст: электронный // ООО «КонсультантПлюс»: [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

8. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Publiccateringservices. Nomenclatureofqualityproductscatering: национальный стандарт Российской федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. N 743-ст : введен впервые: дата введения 2013 - 01 -01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва: Стандартинформ, 2012. – V, 43, [1] с. – Текст: электронный // ООО «КонсультантПлюс»: [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / под ред. А. Т. Васюковой. - Москва.: Дашков и К, 2014. - 207, [1] с. – Текст: непосредственный.

10. Сборник рецептур на продукцию общественного питания: в 2 томах. Т 2: сборник технических нормативов: / М.П. Могильный. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: ДеЛи плюс, 2016. - 392, [3] с. - Текст : непосредственный.

11. Сборник рецептур на продукцию общественного питания: в 2 томах. Т 1: сборник технических нормативов: / М.П. Могильный. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: ДеЛи плюс, 2016. - 880 с. - Текст : непосредственный.

12. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции": список изменяющих документов (в ред. решений Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013N 129 (ред. 25.06.2013),от 10.06.2014N 91: принят решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 / Комиссия

Таможенного союза. – Текст: электронный // ООО «КонсультантПлюс»: [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

б) Основные источники

1. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+): учебное пособие для СПО / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2022. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491941

2. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса (B1): учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 192 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09515-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492755

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491792

4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/509291

в) Дополнительные источники

1. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов: учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496874

2. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14985-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490205

3. Управление отелем: Бизнес- энциклопедия: в 3-х т.: Т.2- Санкт-Петербург: ДП Бизнес Пресс, 2017. – Текст: непосредственный.

4. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык + аудиозаписи: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 441 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00804-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489640

5. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09890-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491127

6. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09927-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491128

7. Левченко, В. В. Английский язык. General English : учебник для СПО / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — Москва: Юрайт, 2022. — 127 с. — (Профессиональное

образование). — ISBN 978-5-534-11880-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469793

8. Мошняга, Е. В. Английский язык для изучающих туризм (A2-B1+): учебное пособие для СПО/ Е. В. Мошняга. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2022. — 267 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11164-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/474993

9. Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09886-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491346

10. 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, 2022. — 218 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12054-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495043

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 2.1 Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	Демонстрация навыков планирования деятельности службы питания гостиницы	Промежуточная аттестация в виде: Контрольной работы; Теоретического экзамена по МДК; Экзамена квалификационного: – оценка преподавателем усвоения теоретических знаний и профессионально значимой информации и решение профессиональных задач по МДК; – экспертная оценка освоения компетенций на практическом экзамене.
ПК 2.2 Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	Демонстрация навыков организации деятельности персонала службы питания гостиницы	
ПК 2.3 Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	Демонстрация навыков осуществления текущего контроля деятельности работников	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Определяет основные виды деятельности на рабочем месте и необходимые орудия труда	Текущий контроль успеваемости: – оценка преподавателем выполнения заданий

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Пользуется документацией, регламентирующей деятельность гостиниц и служб питания в гостиницах	самостоятельной работы; – оценка преподавателем дидактических материалов, конспектов; – наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; – наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания Промежуточная аттестация в виде контрольной работы, на экзамене по МДК, аттестация по практике, на экзамене квалификационном: – оценка преподавателем усвоения теоретических знаний и профессионально значимой информации и решение профессиональных задач по МДК; – экспертная оценка освоения компетенций на практическом экзамене.
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Берет на себя ответственность за качество и безопасность предоставляемых услуг	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умеет организовать свою работу и работу группы (коллектива)	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Создает презентации в различных формах	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Выбирает стиль общения в соответствии с ситуацией	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Организует работу по выполнению задания в соответствии с инструкциями, соблюдает правила техники безопасности	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Грамотное применение специализированного программного обеспечения для сбора, хранения и обработки информации; Правильная интерпретация интерфейса специализированного программного обеспечения и нахождение контекстной помощи; Правильное использование автоматизированных систем.	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Ориентируется в нормативно-технологической документации при работе.	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи, презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.	

5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

По итогам изучения профессионального модуля предусмотрены теоретический экзамен и экзамен квалификационный по профессиональному модулю. Для теоретического экзамена по междисциплинарному курсу экзаменационные билеты состоят из 3-х теоретических вопросов и 1-го практического задания. Для экзамена квалификационного экзаменационные билеты составлены в форме ситуаций, для решения которых необходимы знания теоретических вопросов, умение решать практические задачи.

Примерный перечень теоретических вопросов для подготовки к теоретическому экзамену

1. Дайте характеристику службы питания в гостинице
2. Назовите нормативно-правовые акты регламентирующие деятельность гостиниц и служб питания
3. Дайте характеристику технологическому оборудованию, используемому при приготовлении блюд
4. Дайте характеристику столовой посуды и приборов
5. Назовите виды меню, раскройте правила составления и перечень блюд в меню
6. Раскройте этапы обслуживания посетителей в торговом зале
7. Дайте характеристику официальных и неофициальных приёмов и банкетов
8. Объясните в чём особенность организации и проведения банкета-фуршета
9. Раскройте технологию приготовления супов. Назовите ассортимент.
10. Раскройте ассортимент и технологию приготовления фуршетных закусок
11. Раскройте ассортимент и технологию приготовления горячих блюд из мяса для шведского стола
12. Назовите варианты завтраков в гостинице, перечень блюд в меню завтраков

Примерный перечень практических заданий для теоретического экзамена

1. Составьте меню для проведения банкета-фуршета
2. Произведите расчёт мебели, официантов, столовой посуды, приборов, столового белья при организации банкета с частичным обслуживанием официантами, исходя из количества гостей – 30 человек
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 120 порций фуршетной закуски «Канапе с окороком»

Критерии оценивания результатов на теоретическом экзамене

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, если правильно раскрыты три вопроса по данному билету и правильно выполнено практическое задание;

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, если правильно раскрыто три вопроса по данному билету или раскрыто правильно два вопроса, а один вопрос раскрыт с небольшими неточностями, правильно выполнено практическое задание;

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, если правильно раскрыт только один вопрос по данному билету, а по двум вопросам обучающийся ответил с наводящими вопросами, или при раскрытии вопросов допущены существенные ошибки, практическое задание выполнено правильно или выполнено, но с ошибками;

Оценка «неудовлетворительно» ставиться обучающемуся, если раскрыт всего один вопрос по данному билету, или полностью нет правильного раскрытия ни одного вопроса, практическое задание не выполнено или выполнено не правильно;

Если при сдаче данного модуля получена оценка «неудовлетворительно», то материал считается не усвоенным, а студент неуспевающим по данному профессиональному модулю.

Примерный перечень ситуационных заданий
для подготовки к экзамену квалификационному

Ситуация 1. В ресторан при гостинице поступил заказ на проведение банкета с частичным обслуживанием официантами на 50 человек. Необходимо произвести подготовку: составить меню, оформить заказ-счёт, произвести расчёты.

Задание:

1. Дайте характеристику банкета с частичным обслуживанием официантами
2. Разработайте меню банкета.
3. Оформите заказ-счёт, исходя из количества гостей. Составьте заявку на производство
4. Сделайте расчёты мебели, произведите расстановку столов. Сделайте расчёты официантов, столового белья, посуды и приборов
5. Осуществите предварительную сервировку (образец) на одно посадочное место

Ситуация 2. В ресторан при гостинице поступил заказ на обслуживание группы туристов. Необходимо скомплектовать рацион питания

Задание:

1. Назовите особенности обслуживания туристских групп
2. Дайте характеристику меню дневного рациона питания
3. Составьте меню дневного рациона питания
4. Назовите особенности питания в форме «шведского стола»
5. Разработайте ассортимент продукции для завтрака в форме «шведского стола»

Критерии оценивания результатов на экзамене квалификационном

Шкала оценивания

Процентная шкала (%)	Оценка	Вербальный аналог	заключение
100- 86	5	Отлично	«освоил»
85-71	4	Хорошо	«освоил»
70-60	3	Удовлетворительно	«освоил»
менее 60	2	Неудовлетворительно	«не освоил»

Критерии оценивания экзамена квалификационного по профессиональному модулю

Оценка «5» ставится, если правильно раскрыто пять вопросов по данной ситуации;

Оценка «4» ставится, если правильно раскрыто четыре вопроса по данной ситуации или раскрыто правильно три вопроса, а остальные два вопроса раскрыты с небольшими неточностями;

Оценка «3» ставится, если правильно раскрыто только три вопроса по данной ситуации, а остальные два вопроса не раскрыты совсем или, если при раскрытии вопросов допущены существенные ошибки;

Оценка «2» ставиться, если раскрыто всего два вопроса по данной ситуации или полностью нет правильного раскрытия ни одного вопроса.

Если при сдаче данного модуля получено оценка «2», то материал считается не усвоенным, а студент неуспевающим по данному профессиональному модулю.