

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ВОЛГОГРАДСКИЙ  
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**

*Специальность 43.02.14 Гостиничное дело*

2022 г.

РАССМОТРЕНА  
на заседании МЦК УГС 38.00.00 Экономика и  
управление, 43.00.00 Сервис и туризм

наименование методической цикловой комиссии

Протокол № 5  
от 28 февраля 2022 г.

СОГЛАСОВАНО  
Педагогическим советом ГБПОУ «ВЭК»  
Протокол № 3  
от 24 марта 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора ГБПОУ «ВЭК»  
№85 от 26 мая 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности **43.02.14 Гостиничное дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации **№ 69 от 05 февраля 2018 г.** (зарегистрировано в Минюсте России 26 февраля 2018 г. № 50137).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский энергетический колледж»

Разработчик: **Зубакова Наталья Николаевна**, к.э.н., преподаватель ГБПОУ «ВЭК»  
Бурая О.С., преподаватель ГБПОУ «ВЭК»

**Эксперты:**

**Барabanова Ольга Олеговна**, к.э.н., заместитель директора по учебной работе, ГБПОУ «ВЭК»

**Молоткова Людмила Федоровна**, заведующая отделением УГС38.00.00 Экономика и управление, 43.00.00 Сервис и туризм ГБПОУ «ВЭК»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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	13

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**«ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

**1.1.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

**1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 2	Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.2.	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

**1.1.3 Перечень личностных результатов**

<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>	<b>Личностные результаты</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
<b>ЛР 13</b>	Соблюдающий принципы профессиональной этики сотрудников гостиничного сервиса и туризма: ответственности, объективности, честности, независимости, противодействия коррупции и нечестной конкуренции, уважения к людям, поддерживающий ценности гостеприимства, дружелюбия и порядочности.
<b>ЛР14</b>	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: продвигающий услуги гостиничного предприятия, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, умеющий принимать решение в условиях риска и неопределенности, ведущий здоровый образ жизни для формирования привлекательного профессионального образа сотрудника.

<b>ЛР15</b>	Открытый к текущим и перспективным изменениям в индустрии гостеприимства и туризма.
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
<b>ЛР16</b>	Осознающий культурно-историческое наследие Волгоградской области, готовый его сохранять, поддерживать и развивать для формирования положительного имиджа региона.
<b>ЛР17</b>	Готовый активно участвовать в развитии сферы гостеприимства и туризма Волгоградской области.
<b>ЛР 18</b>	Проявляющий стремление к переобучению, непрерывному образованию, к инновациям. Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики.
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
<b>ЛР 19</b>	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукта в сфере туризма и сервиса.
<b>ЛР20</b>	Способный анализировать производственную ситуацию и быстро принимать решения, проявляющий уважение к труду сотрудников своей организации и контрагентов.
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
<b>ЛР21</b>	Демонстрирующий трудовую мотивацию к основным принципам выбранной специальности, традициям и ценностям профессионального сообщества.
<b>ЛР22</b>	Владеющий навыками самостоятельной информационно-познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности; способный и готовый к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически ее оценивать и интерпретировать.
<b>ЛР 23</b>	Умеющий самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использующий все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; способный выбирать успешные стратегии в различных ситуациях.
<b>ЛР 24</b>	Участвующий в реализации просветительских программ и работе молодежных объединений.

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в:	Разработке операционных процедур и стандартов службы питания; планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания.
уметь:	1.осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; 2.оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; 3.анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; 4.использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; 5.контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания
знать:	1. задачи, функции и особенности работы службы питания; 2.технологии организации процесса питания; 3.требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы

	охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; 4. специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания; 5. критерии и показатели качества обслуживания.
--	---

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

**Всего часов -356**

**Из них на освоение МДК -322 час.**

**на практики 180 час.**

**в том числе учебную -72 час.**

**и производственную -108 час.**

**Консультации-8 час**

**Самостоятельная работа-8 час**

**промежуточная аттестация – 18 час.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.								
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		Консультации	Экзамен по МДК	Экзамен по модулю	
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная				
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.1-2.3	Раздел ПМ. 01. Организация контроля текущей деятельности работников службы питания	306	111	57		72	108	6	3		6
ОК 10	Раздел ПМ. 02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	38	31	31	-			2	3		2
	Экзамен по модулю	12								12	
	<i>Всего:</i>	356	142	88	-	72	108	8	6	12	8

2.2. Содержание обучения профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел ПМ 01. Организация контроля текущей деятельности работников службы питания</b>		
<b>Введение. Повторение. Подготовка к освоению МДК. 02.01. Технология текущей деятельности работников службы питания</b>		2
<b>МДК. 02.01. Технология текущей деятельности работников службы питания</b>		126
<b>Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиницы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	20 ЛР 13-23
	1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.	
	2. Классификация предприятий питания при гостиницах. Общие требования и режимы их работы.	
	3. Понятие и классификация услуг, предоставляемых потребителям на предприятиях питания различных типов и классов и их характерные черты. Управление качеством услуг и правила их оказания.	
	4. Организационная структура управления службы питания при гостинице. Взаимосвязь с другими службами гостиницы. Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса. Профессиональная этика работников службы питания.	
	5. Типы питания в гостиницах. Характеристика способов предоставления услуг питания. Условия и режимы питания в гостиницах.	
<b>Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания организациях службы питания</b>	<b>В том числе практических занятий</b>	10
	1. Классификация предприятий питания. Проектирование организационной структуры управления службы питания при гостиницах различных категорий. Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.	10
	<b>Содержание учебного материала</b>	42 ЛР 13-23
	1. Функциональные группы помещений организаций службы питания и их характеристика.	
	2. Виды торговых помещений, их характеристика и оснащение.	
	3. Виды фарфоровой и керамической столовой посуды службы питания.	
	4. Виды хрустальной, стеклянной и металлической посуды службы питания.	
	5. Характеристика столовых приборов, столового белья.	
	6. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. Средства информации.	
	7. Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Карта вин, карта коктейлей. Оформление меню и карты вин.	
	8. Общие правила сервировки стола для завтрака, обеда и ужина. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов,	
	9. Последовательность и правила подачи вторых горячих блюд, сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.	
10. Организация обслуживания в номерах гостиницы. Значение и структура службы room-service. Особенности обслуживания в гостиничных номерах в утреннее, обеденное и вечернее время. Назначение и правила пользования мини-барами в номерах гостиницы		
11. Современные формы обслуживания в предприятиях питания при гостинице: стол-экспресс и зал-экспресс; Шведский		



	стол.	
	12. Основные методы подачи блюд в ресторане: французский, английский, русский, европейский, комбинированный.	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>18</b>
	- Организация обслуживания по типу «шведский стол» на предприятиях общественного питания при гостинице.	10
	- Техника подачи блюд и напитков европейским, французским, английским и русским методами.	8
<b>Тема 1.3.</b> Организация обслуживания торжественных мероприятий в гостинице	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>34</b> <b>ЛР 13-23</b>
	1. Значение банкетной службы для предприятия питания в гостинице. Служащие банкетной службы и их обязанности. Виды приемов и банкетов. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы.	
	2. Технология подготовки обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Схема работы официантов.	
	3. Технология организации и обслуживания приема-фуршета. Сервировка фуршетного стола	
	4. Технология организации и обслуживания приема коктейля, банкета-чая. Русский, английский, французский, японский ритуалы чаепития.	
	5. Технология организации и обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами: банкет «Свадьба»; банкет «День рождения»; банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>24</b>
	1. Подготовка и организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.	8
	2. Подготовка и организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами: банкет «Свадьба»; банкет «День рождения»; банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей	8
	3. Подготовка и организация обслуживания шведского стола.	8
<b>Тема 1.4.</b> Организация обслуживания иностранных туристов и VIP-гостей в службе питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b> <b>ЛР 13-23</b>
	1. Виды туризма и классы обслуживания. Нормативные документы, определяющие правовые отношения в сфере туризма. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. Обслуживание групп туристов и индивидуальных туристов в ресторанах и кафе при гостиницах. Особенности питания иностранных туристов в службе питания гостиницы.	
	2. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Транширование в присутствии посетителей. Фламбирование блюд и десертов. Особенности приготовления и подачи блюд фондю.	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>
	1 Круглый стол. «Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из Европы, США, Японии, Китая, Арабских стран».	2
<b>Тема 1.5</b> Организация труда обслуживающего персонала	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b> <b>ЛР 13-23</b>
	1. Требования к менеджеру торгового зала (метрдолетю, администратору). Требования к официанту, бармену. Требования к буфетчику сервис-бара.	
	2. Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала. Организация труда обслуживающего персонала.	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>3</b>
	Составление должностных инструкций для персонала службы питания	3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 02. Организация контроля текущей деятельности работников службы питания</b>		<b>6</b>
1. Изучение направлений перспективного развития службы питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.		

<p>2. Анализ отраслевых нормативных документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Федеральный закон от 7 февраля 1992 г. N 2300-I «О защите прав потребителей».</li> <li>- ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». Дата введения — 2015—01—01.</li> <li>- ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Дата введения — 2016—01—01.</li> <li>- ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». Дата введения — 2016—01—01.</li> <li>- ГОСТ 32692-2014. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания». Дата введения — 2016—01—01.</li> <li>- ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. Дата введения — 2016—01—01.</li> <li>- Трудовой кодекс РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление требований к обслуживающему персоналу кухни ресторана отеля.</li> <li>2. Составление перечня оборудования кухни, торгового зала ресторана и бара.</li> <li>3. Составление алгоритма работы с гостем по телефону.</li> <li>4. Составление алгоритма поведения в конфликтных ситуациях с потребителями.</li> <li>5. Составление эссе об организации службы питания.</li> <li>6. Особенности служб организации питания в международных отелях.</li> <li>7. Разработкеструктуры конкретной службы питания.</li> <li>8. Анализэффективностиорганизации работы службы питания: кухниресторана гостиницы, организации зон ирабочих мест.</li> <li>9. Проработкаконспектовзанятий, рекомендуемыхисточниковинформации(по заданиям преподавателя).</li> <li>10. Сбор и анализинформации по изучаемойтеме по различным источникам,включая Интернет.</li> <li>11. Подготовка рефератов,составление компьютерных презентаций,сообщенийпо темам раздела.</li> </ol>		
<b>Консультации</b>		<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>3</b>
<b>Раздел ПМ.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания</b>		
<b>МДК.02.02Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания</b>		<b>31</b>
<b>Введение. Повторение. Подготовка к освоению МДК. 02.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания</b>		<b>2</b>
<b>Тема1 Ресторан и бар при гостинице</b>	<b>Содержание учебного материала. Практические занятия</b>	<b>10 ЛР 13-23</b>
	1.Обслуживание клиентов в ресторане и баре при гостинице. Предлагаемые услуги с применением иностранного языка. Переговоры о цене.Скидки.Тарифы.Грамматика:PresentContinuous	2
	2.Отработка основных лексических единиц на иностранном языке по теме	2
	3.Активизация навыка чтения, перевода и выделения информации в тексте	2
	4.Активизация изученного материала в упражнениях. Развитие навыка письма. Временные формы глагола в английском языке.	4
<b>Тема2 Удовлетворение потребностей гостей</b>	<b>Содержание учебного материала. Практические занятия</b>	<b>10 ЛР 13-23</b>
	1.Дискуссия:определениеоптимальных путей и способов удовлетворения потребностей гостей.	2

	2. Практика речи: диалоги по теме. Часы работы. Формы оплаты. Грамматика: to have smth. done.	2
	3. Отработка основных лексических единиц на иностранном языке по теме	2
	4. Активизация навыка чтения, перевода и выделения информации в тексте	2
	5. Активизация навыка говорения. Монологическая речь по изученной теме с использованием профессиональной терминологии	2
<b>Тема 3. Обязанности персонала</b>	<b>Содержание учебного материала. Практические занятия</b>	<b>11 ЛР 13-23</b>
	1. Персонал ресторана. Обязанности служащих. Лексика темы. Аудирование "How to do it right".	2
	2. Практика речи: диалоги по теме	2
	3. Отработка основных лексических единиц на иностранном языке по теме Активизация навыка чтения, перевода и выделения информации в тексте	2
	4. Активизация изученного материала в упражнениях. Развитие навыка письма. Степени сравнения имен прилагательных в английском языке. Активизация навыка говорения по изученной теме с использованием профессиональной терминологии Речевой этикет. Активизация навыка говорения по изученной теме с использованием профессиональной терминологии	5
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания</b>		2
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной справочной литературы, нормативных документов. 4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка сообщений и презентаций. 5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 6. Чтение и перевод текста. 7. Подготовка словаря иностранных терминов		
Консультации		2
Промежуточная аттестация		3
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Подготовка к обслуживанию и к приему гостей. 2. Выполнение сервировки стола различных видов завтраку. 3. Выполнение сервировки стола к обеду. 4. Выполнение сервировки стола к ужину. 5. Корректировать сервировку стола в соответствии с поподачей блюда. 6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. 7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. 8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис-бара. 9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями Silverservice; Банкетный сервис; Шведский стол; Gueridon Service.		<b>72</b>

<p>10. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.  11. Решение ситуаций при расчете гостями организаций службы питания.  12. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях во время обслуживания гостей.  13. Организация проверки подготовки предприятий персонала службы питания к Обслуживанию потребителей.  14. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.  15. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.  16. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.  17. Организация, координация и контроль деятельности службы room-service, баров, кафе, шведского стола.  18. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.</p>	
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю</b>  <b>Виды работ</b>  1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия.  2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.  3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.  4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания. 5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания.  6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания. 7. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.  8. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса. 9. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.  10. Подготовка и организация работы службы room-service.  11. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.  12. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.  13. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.  14. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».  15. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».  16. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.  17. Распределение персонала по организациям службы питания.  18. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плану работы.  19. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.  20. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания. 21. Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей.  22. Владение профессиональной этикой персонала службы питания.  23. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания.  24. Владение иностранными языками.</p>	<b>108</b>
<p><b>Экзамен по модулю</b></p>	<b>12</b>
<p><b>Всего:</b></p>	<b>356</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Программы модуля реализуется в учебном кабинете «Тренинговые кабинеты и кабинеты специальности 43.02.14». Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»:

- 30 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект образцов документов по приему, размещению гостей;
- комплект учебно-методической документации.
- программное обеспечение общего и профессионального назначения

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику (концентрированную) в структурном подразделении гостиницы.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### 3.2.1. Печатные издания

1. Брашнов, Д.Г. Гостиничный сервис и туризм [Текст]: учеб.пособие/ Д. Г. Брашнов. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2015 г. - 224с.

2. Гончарова Т.А. Английский язык для гостиничного бизнеса [Текст]: учебное пособие для студ.учереждений ср.проф.образования / Т.А.Гончарова - М.: Академия, 2017.-144 с.

3.Ехина М.А. Организация обслуживания в гостиницах.[Текст]: учебник / М.А.Ехина - М.: Академия, 2015.- 240с

##### 3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Гостиничный бизнес — Индустрия гостеприимства. -URL: /<http://www.new-hotel.ru/site/hotel-exploit/hotels-services/default-structure/sluzhbapriemairazmesheniya/>. Дата обращения: 01.08.2020.

2.Овчаренко, Н. П Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Н. П Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. — Электрон.текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 с. — 978-5-394-02514-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75213.html>

3.Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. — 2-е изд. — Электрон.текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 176 с. — 978-5-394-03125-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/83150.html>

4.Семиглазов, В. А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. А. Семиглазов. — Электрон.текстовые данные. — Томск : Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2016. — 164 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72148.html>

5. Гостиницы Волгограда - URL: <http://www.hotels-in-volgograd.ru/>Дата обращения: 01.08.2020.

6. «Электронная библиотека». – URL :<http://www.consultant.ru/>. Дата обращения: 01.08.2020.

##### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Аванесова, А.Г. Туризм, гостеприимство, сервис [Текст] : словарь-справочник/ А.Г. Аванесова, Л. П. Воронкова, В. И. Маслов, А. И. Фролов.- М.: Аспект-Пресс, 2014.-368 с.

3.Ехина. М.А. Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения [Текст]: учебник / М.А.Ехина - М.: Академия, 2015.- 304с.

2. Морозов, М.А. Информационные технологии в социально-культурном сервисе и туризме. Оргтехника [Текст] : учебник/ М.А. Морозов. – М.: Академия, 2015.-240 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Входной контроль знаний и умений, сформированных в ходе получения среднего общего образования, осуществляется в форме *письменной проверочной* с учетом их дальнейшего применения при формировании общих и профессиональных компетенций в рамках ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

##### 4.1 Результаты сформированности общих и профессиональных компетенций

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	Оценка соответствия деятельности службы питания законодательным и нормативным актам. Оценка и планирование потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале	Наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.
ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	Организация деятельности работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.  Координация деятельности работников службы питания	Наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	Оценка и контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания. Оценка и контроль качества предоставляемых услуг потребителям службы питания гостиничного комплекса.	Наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на	Наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.

	каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; -точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе	Наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.

<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);          -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;          -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);          -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;          -актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;          -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
---	--	--

#### 4.2 Критерии личностных результатов выпускника

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты	Критерии, отражающие достижение ЛР
<p><b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b></p>		
<p><b>ЛР 13</b></p>	<p>Соблюдающий принципы профессиональной этики сотрудников гостиничного сервиса и туризма: ответственности, объективности, честности, независимости, противодействия коррупции и нечестной конкуренции, уважения к людям, поддерживающий ценности гостеприимства, дружелюбия и порядочности.</p>	<p>-Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;          -Оценка собственного продвижения, личностного развития.</p>
<p><b>ЛР 14</b></p>	<p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: продвигающий услуги гостиничного предприятия, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий,</p>	<p>- Демонстрация интереса к будущей профессии;          -Проявление высокопрофессиональной трудовой активности;          -Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;          -Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</p>



	нацеленный на достижение поставленных целей, умеющий принимать решение в условиях риска и неопределенности, ведущий здоровый образ жизни для формирования привлекательного профессионального образа сотрудника.	-Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; -Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
<b>ЛР 15</b>	Открытый к текущим и перспективным изменениям в индустрии гостеприимства и туризма.	-Демонстрация интереса к будущей профессии; -Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; -Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; оценка собственного продвижения, личностного развития
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>		
<b>ЛР 16</b>	Осознающий культурно-историческое наследие Волгоградской области, готовый его сохранять, поддерживать и развивать для формирования положительного имиджа региона.	-Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; -Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях
<b>ЛР 17</b>	Готовый активно участвовать в развитии сферы гостеприимства и туризма Волгоградской области.	-Демонстрация интереса к будущей профессии; -Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; -Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
<b>ЛР 18</b>	Проявляющий стремление к переобучению, непрерывному образованию, к инновациям. Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики.	-Демонстрация интереса к будущей профессии; -Оценка собственного продвижения, личностного развития; -Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; -Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; -Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; -Демонстрация приобретенных предпринимательских компетенций при приобретении необходимых предпринимательских компетенций.
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>		
<b>ЛР 19</b>	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукта в сфере туризма и сервиса.	-Демонстрация интереса к будущей профессии; -Оценка собственного продвижения, личностного развития; -Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;</li> <li>-Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</li> </ul>
<b>ЛР 20</b>	Способный анализировать производственную ситуацию и быстро принимать решения, проявляющий уважение к труду сотрудников своей организации и контрагентов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>-Оценка собственного продвижения, личностного развития;</li> <li>-Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</li> <li>-Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководителями практики.</li> </ul>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>		
<b>ЛР21</b>	Демонстрирующий трудовую мотивацию к основным принципам выбранной специальности, традициям и ценностям профессионального сообщества.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>-Оценка собственного продвижения, личностного развития;</li> <li>-Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</li> <li>-Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;</li> <li>-Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</li> </ul>
<b>ЛР22</b>	Владеющий навыками самостоятельной информационно-познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности; способный и готовый к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически ее оценивать и интерпретировать.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</li> <li>-Участие в исследовательской и проектной работе;</li> <li>-Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</li> </ul>
<b>ЛР 23</b>	Умеющий самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использующий все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; способный выбирать успешные стратегии в различных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</li> <li>-Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</li> </ul>
<b>ЛР 24</b>	Участвующий в реализации просветительских программ и работе молодежных объединений.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Оценка собственного продвижения, личностного развития;</li> <li>-Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</li> <li>-Участие в конкурсах профессионального</li> </ul>

		мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; проявление высокопрофессиональной трудовой активности; -Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа
--	--	--