

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна

Должность: Директор

Дата подписания: 01.05.2023 18:06:50

Уникальный программный ключ:

8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

Министерство образования и науки Челябинской области

Автономная некоммерческая организация профессионального образования

«Челябинский колледж Комитент»

(АНОПО «Челябинский колледж Комитент»)

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

Специальность: 43.02.14 Гостиничное дело

Квалификация выпускника: Специалист по гостеприимству

на базе среднего общего образования

Челябинск 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	3
2. Структура и содержание профессионального модуля	6
3. Условия реализации программы профессионального модуля	16
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Профессиональный модуль является обязательной частью профессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Общие компетенции ОК:

КОД	Содержание формируемых компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	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 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенции ПК:

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

Личностные результаты реализации программы воспитания

Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 16
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных	ЛР 17

источников с учетом нормативно-правовых норм	
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 18
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 19
Информировать и выполнять запросы гостей по услугам в гостиничном комплексе или ином средстве размещения и населенном пункте, в котором он расположен	ЛР 22
Оказывать услуги по приему, регистрации и размещению гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения	ЛР 23
Координировать деятельность сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения	ЛР 24
Активно применять полученные знания на практике	ЛР 25
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 28

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p><i>Иметь практический опыт в:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке операционных процедур и стандартов службы питания; - планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания
<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.									
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа, час.	Экзамен по профессиональному модулю, час.	
			Обучение по МДК			Практическая подготовка						
			Всего час.	В том числе		Лаб. раб./практические занятия	Учебная час.	Производственная час.	Консультации, час.			
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ОК 01. –ОК 11. ПК 2.1. - 2.3.	МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	248	240	120	-	120	-	-	-	8	-	
ОК 01. –ОК 11. ПК 2.1. - 2.3.	МДК.02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	72	68	34	-	34	-	-	-	4	-	
ОК 01. –ОК 11. ПК 2.1. - 2.3.	УП.02 Учебная практика	72						72	-	-	-	-
	ПП.02 Производственная практика	108							108	-	-	-
	ПМ.02.ЭК Экзамен по профессиональному модулю	6	-	-		-	-	-	-	-	6	
	Всего:	566	308	154	-	154	72	108		12	6	

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

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	В том числе в форме практической подготовки
1	2	3	4
МДК.02.01. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания			
2 семестр			
Раздел 1. Организация обслуживания и сервис			
Тема 1.1. Базовые навыки ресторанного сервиса	Содержание учебного материала	19	
	1. Введение в базовый курс ресторанного сервиса		
	2. Профессиональная мебель для ресторанов и кафе		
	3. Профессиональное столовое бельё		
	4. Сервисный инвентарь ресторана		
	В том числе практические занятия	19	19
	1. Практическое занятие № 1. Техника работы с мулетоном		
	2. Практическое занятие № 2. Техника работы со скатертью		
	3. Практическое занятие № 3. Техника работы с напероном		
	4. Практическое занятие № 4. Техника работы с салфетками		
	5. Практическое занятие № 5. Техника работы с банкетной юбкой		
	6. Практическое занятие №.6 Техника работы с тарелками		
	7. Практическое занятие № 7. Техника работы с основной линейкой столовых приборов		
8. Практическое занятие № 8. Техника работы с основной линейкой бокалов			
9. Практическое занятие № 9. Техника работы с подносами			
10. Практическое занятие № 10. Сервировка стола a la carte (алгоритм работы)			
11. Практическое занятие № 11. Сервировка стола банкетная (алгоритм работы)			
12. Практическое занятие № 12. Техника уборки грязной посуды			
Раздел 2. Организация кухни и приготовление пищи			
Тема 2.1. Особенности	Содержание учебного материала	19	

организации кухни в общественном питании.	1.	Техника безопасности на предприятиях общественного питания				
	2.	Безопасность труда				
	3.	Личная гигиена. Личная гигиена повара. Гигиена питания				
	4.	Производственная санитария.				
		В том числе практические занятия			19	19
	1.	Практическое занятие №1. Обучение и проведение инструктажа для студентов				
	2.	Практическое занятие № 2. Вводный инструктаж, на рабочем месте.				
	3.	Практическое занятие № 3. Практические занятия по приготовлению блюд.				
3 семестр						
Тема 2.2. Введение в кухонное производство		Содержание учебного материала	6			
	1.	Пять правил контроля кухни				
	2.	Ферментированные продукты. Гормоны				
	3.	Понятия: Брутто, Нетто. Контроль коэффициентов отхода продуктов и внесение изменений в ТК				
	4.	Классификация предприятий общественного питания				
	5.	Меню. Виды меню				
		В том числе практические занятия	18	18		
	1.	Практическое занятие № 4. Отработка навыков по применению, составления меню.				
	2.	Практическое занятие № 5. Практические занятия по приготовлению блюд.				
		Самостоятельная работа: 1. Систематическая проработка конспектов занятий, отработка практических навыков по темам: учебной и специальной экономической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем), выполнение домашних заданий по темам 2. Подготовка к контрольной работе	1			
Раздел 3. Диетология						
Тема 3.1. Наука о питании		Содержание учебного материала	6			
	1.	Основные понятия.				
	2.	Пищеварение и пищеварительная система.				
	3.	Обмен веществ и энергии				
		В том числе практические занятия	6	6		

	1.	Практическое занятие № 1. Расчет уровня рабочего обмена		
Тема 3.2. Нутриенты		Содержание учебного материала	6	
	1.	Белки в питании человека.		
	2.	Жиры в питании человека.		
	3.	Углеводы в питании человека.		
	4.	Витамины, минеральные вещества, вода в питании человека		
			В том числе практические занятия	6
Тема 3.3. Состав и пищевая ценность продуктов	1.	Практическое занятие № 2. Роль макро- и микронутриентов в питании человек		
		Содержание учебного материала	6	
	1.	Пищевая ценность продуктов растительного и животного происхождения.		
		В том числе практические занятия	6	6
Тема 3.4. Научно-обоснованные принципы здорового питания	1.	Практическое занятие № 3. Решение ситуационной задачи на расчет пищевой ценности обеда.		
		Содержание учебного материала	6	
	1.	Рациональное питание. Правила здорового питания.		
		В том числе практические занятия	6	6
Тема 3.5. Пищевой статус организма	1.	Практическое занятие № 4. Выполнение ситуационной задачи на составление недельного рациона по правилам рационального питания		
		Содержание учебного материала	6	
	1.	Пищевой статус. Антропометрические показатели.		
Тема 3.6. Современные научные и альтернативные теории питания		Содержание учебного материала	4	
	1.	Практическое занятие № 5. Расчет антропометрических показателей		
		В том числе практические занятия	4	4
	1.	Теория сбалансированного питания и другие современные научные теории питания.		
Тема 3.7. Оптимизация питания.	1.	Практическое занятие № 6. Альтернативные теории питания		
		Содержание учебного материала	4	
	1.	Биологические активные добавки.		
	2.	Обогащение продуктов и генетические модифицированные источники пищи.		
		В том числе практические занятия	4	4
	1.	Практическое занятие № 7. Сущность оптимизации продуктов питания		

Тема 3.8. Пищевые заболевания		Содержание учебного материала	4	
	1.	Кишечные инфекции. Пищевые интоксикации.		
		В том числе практические занятия	4	4
	1.	Практическое занятие № 8. Профилактика пищевых заболеваний		
		Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, выполнение домашних заданий по темам: Составление таблицы для хронометражного способа расчета суточных энергозатрат. Написание конспектов. Составление плакатов. Создание докладов с презентациями.	2	
4 семестр				
Раздел 4. Барное дело				
Тема 4.1. История и классификация напитков		Содержание учебного материала	6	
	1.	История и классификация напитков, безалкогольные напитки, слабоалкогольные алкогольные напитки, средне алкогольные напитки, крепко алкогольные напитки		
	2.	Получение алкоголя и дистилляция.		
Тема 4.2. Безалкогольные напитки		Содержание учебного материала	6	
	1.	Вода (определение, классификация, виды, этапы производства, мировые бренды, особенности подачи). Плодовоовощные и прохладительные напитки (определение, классификация, виды, этапы производства, мировые бренды, особенности подачи). Пиво б/а (определение, классификация, виды, этапы производства, мировые бренды, особенности подачи). Вино безалкогольное (определение, классификация, виды, этапы производства, винодельческие регионы Франции, мировые бренды, особенности подачи)		
	2.	Чай (определение, классификация, виды, этапы производства, мировые бренды, особенности подачи). Кофе (определение, классификация, виды, этапы производства, мировые бренды, особенности подачи). Какао (определение, классификация, виды, этапы производства, мировые бренды, особенности подачи)		
		В том числе практические занятия	12	12
	1.	Практическое задание № 1. Дегустация воды.		
	2.	Практическое задание № 2. Приготовление свежавыжатых соков		
	3.	Практическое задание № 3. Дегустация чая		

	4.	Практическое задание № 4. Дегустация какао		
	5.	Практическое задание № 5. Дегустация вина		
	6.	Практическое задание № 6. Приготовления кофейного напитка «Капучино»		
	7.	Практическое задание № 7. Приготовления кофейного напитка «Латте»		
	8.	Практическое задание № 8. Приготовления кофейного напитка «Эспрессо»		
	9.	Практическое задание № 9. Приготовления кофейного напитка «Американо»		
Тема 4.3. Ремесло бармена		Содержание учебного материала	6	
	1	Способы и методы приготовления коктейлей		
	2.	Организация рабочего места в баре (правила работы в баре, внешний вид персонала бара, качества бармена)		
	3.	Виды барного оборудования		
	4.	Технологические карты, методы контроля продукции в баре, расчет и контроль.		
		В том числе практические занятия	12	10
	1.	Практическое занятие № 10. Решение задач (себестоимость и крепость коктейлей).		
	2.	Практическое занятие № 11. Приготовление коктейля «Малиновый сбитень»		
	3.	Практическое занятие № 12. Приготовление коктейля «Лимонад»		
	4.	Практическое занятие № 13. Приготовление коктейля «Космополитен»		
5.	Практическое занятие № 14. Приготовление коктейля «Шмель»			
6.	Практическое занятие № 15. Приготовление коктейля «Молочный коктейль»			
7.	Практическое занятие № 16. Приготовление коктейля «Апельсиновый слинг»			
8.	Практическое занятие № 17. Приготовление коктейля «Смузи»			
Раздел 5. Организация снабжения предприятий общественного питания				
Тема 5.1. Снабжение предприятий общественного питания. Санитария и гигиена в пищевом производстве		Содержание учебного материала	6	
	1.	Роль и задачи отдела снабжения. Материально-техническое снабжение. Продовольственное снабжение.		
	2.	Характеристика поставщиков и договорные отношения с поставщиками.		
	3.	Организация закупок предприятий общественного питания. Условия хранения товаров		
	4.	Технологический цикл товародвижения. Логистика продовольственных товаров		
		В том числе практические занятия	10	10
1.	Практическое задание № 1. Определение потребности в сырье для			

		приготовления блюд по плану-меню и текущих запасов с учетом сроков хранения		
	2.	Практическое занятие № 2. Составление таблицы «Качество продовольственных товаров»		
	3.	Практическое занятие № 3. Расчет естественной убыли пищевого продукта		
	4.	Практическое занятие № 4. Составление отчета по организации снабжения продовольственными товарами		
	5.	Практическое задание № 5. Роль складского учета на предприятии общественного питания		
	6.	Практическое занятие № 6. Составления отчетов по приемке и хранению продовольственных товаров		
Промежуточная аттестация:		Дифференцированный зачет		
МДК.02.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания				
4 семестр				
Тема 1. Организация деятельности работников службы питания гостиничного комплекса на английском языке.		Содержание учебного материала	6	
	1.	Основные помещения ресторана		
	2.	Еда и напитки. Профессии в индустрии питания.		
		<i>В том числе практические занятия</i>	6	6
	1.	Практическое занятие № 1. Введение лексики, закрепление в упражнениях. Развитие навыков устной речи. Диалог «Знакомство»		
	2.	Практическое занятие № 2. Составление перечня оборудования зала ресторана и бара.		
	3.	Практическое занятие № 3. Чтение и перевод текста “The F&B in the Hotel”. Вопросы и ответы по содержанию текста		
	4.	Практическое занятие № 4. Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Диалог «Встреча гостей»		
	5.	Практическое занятие № 5. Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Диалог «Встреча гостей»		
6.	Практическое занятие № 6. Чтение и перевод текста “Hotel Restaurant”. Выполнение упражнений для закрепления лексики.			
7.	Практическое занятие № 7. Диалог: «Встреча гостей»			

	8.	Практическое занятие № 8. Составление диалогов при заказе столов и мероприятий в ресторане отеля.		
	9.	Практическое занятие №9. Практика устной речи. Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены.		
Тема 2. В баре		Содержание учебного материала	6	
	1.	В баре		
	2.	Классификация напитков		
		<i>В том числе практические занятия</i>	6	6
	1.	Практическое занятие № 10. Выполнение лексико-грамматических упражнений по теме		
	2.	Практическое занятие № 11. Диалог «В баре»		
	3.	Практическое занятие № 12. Барное оборудование		
	4.	Практическое занятие № 13. Выполнение лексико-грамматических упражнений по теме		
Тема 3. Коктейли		Содержание учебного материала	6	
	1.	Виды коктейлей		
	2.	Способы приготовления коктейлей		
		<i>В том числе практические занятия</i>	6	6
	1.	Практическое занятие № 14. Приготовление коктейлей. Выполнение лексических упражнений по теме		
	2.	Практическое занятие № 15. Грамматика: повелительное наклонение. Выполнение грамматических упражнений		
	3.	Практическое занятие № 16. Составление рецепта безалкогольного коктейля		
	4.	Практическое занятие № 17. Составление диалогов по теме		
	5.	Практическое занятие № 18. Работа с текстом «Украшение коктейлей»		
	6.	Практическое занятие № 19. Повторение		
Самостоятельная работа:	1.	Заучивание лексических единиц и диалогов	2	
	2.	Подготовка к контрольной работе		
Тема 4. На кухне		Содержание	6	
	1.	На кухне		
	2.	Кухонные рабочие		
	3.	Рабочий день повара		

	4.	Название продуктов		
	5.	Способы приготовления блюд		
	6.	Названия блюд		
		<i>В том числе практические занятия</i>	6	6
	1.	Практическое занятие № 20. Обязанности повара		
	2.	Практическое занятие № 21. Работа с текстом «Способы приготовления блюд».		
	3.	Практическое занятие № 22. Выполнение лексических упражнений по теме. Работа с текстом: «На кухне». Выполнение лексических упражнений по теме		
	4.	Практическое занятие № 23. Перевод рецептов блюд.		
	5.	Практическое занятие № 24. Составление рецептов блюд		
	6.	Практическое занятие № 25. Написание меню		
	7.	Практическое занятие № 26. Игра Мастер-Шеф		
Промежуточная аттестация:		Дифференцированный зачет		
		4 семестр		
Практическая подготовка		УП.02 Учебная практика	72	36
		4 семестр		
		ПП.02 Производственная практика	108	144
		ПМ.02.ЭК Экзамен по профессиональному модулю	6	
Всего			506	488

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

№ п/п	Наименование оборудованных учебных аудиторий, аудиторий для практических занятий, лабораторий, мастерских Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения
1.	<p>Учебная кухня <i>Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:</i> Рабочие места Разделочные столы Шкафы для инвентаря Вытяжки Плиты Мойки Подсветки индивидуальные Холодильный шкаф Пароконвектомат Морозильный ларь Ледогенератор Наборы посуды</p>
2.	<p>Лингафонная лаборатория <i>Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:</i> Компьютеры Наушники Колонка Многофункциональное устройство (МФУ) Проектор Парты (1 местные) Стулья Стол преподавателя Стул преподавателя Доска магнитно-маркерная Стеллажи Пуф Стойка Политическая карта мира Картины Глобус Автоматизированное рабочее место обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».</p>
3.	<p>Учебный гостиничный номер <i>Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:</i> Кровать односпальная Матрас Одеяло односпальное Подушка Комплект постельного белья Плед Тумбочка прикроватная Цветочная композиция Ваза декоративная Светильник прикроватный Стол письменный Стул Мини-бар</p>

	<p>Электрический чайник Чашка чайная Сахарница Пиала Стакан Сервировочный поднос Шкаф платяной Плечики для одежды Ложка для обуви Тапочки комнатные Зеркало настенное Бра Телефонный аппарат Комплект полотенец</p>
4.	<p>Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет <i>Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное</i> Автоматизированные рабочие места библиотекарей Автоматизированные рабочие места читателей Принтер Сканер Стеллажи для книг Кафедра Выставочные стеллажи Каталожные шкафы Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы) Стенды информационные Условия для лиц с ОВЗ: Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ Клавиатура с нанесением шрифта Брайля Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ Линзы Френеля Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».</p>
5.	<p>Помещение для самостоятельной работы <i>Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:</i> Компьютеры Плазменная панель Стол (2-х местные) Стулья Доска магнитно-маркерная Стенд информационный Полки навесные Шкаф двухстворчатый Стеллаж выставочный Зеркало Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».</p>

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Печатные издания

1. Агабекян, И.П. Английский язык для обслуживающего персонала: учеб. / И.П.Агабекян. - М.: ТК Велби, 2015. - 248 с.
2. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг [Текст] : учеб. пособие / Н. Ю. Арбузова. - 3-е изд. испр. - М. : Академия, 2016. - 224 с. -

3. Белошапка, М. И. Технология ресторанного обслуживания [Текст] : учеб. пособие / М.И. Белошапка. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2016. - 224с.
4. Джум, Т.А. Организация и технология питания туристов [Текст] : учеб. пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: МАГИСТР: ИНФРА-М, 2016. - 320с.
5. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст] / Е.С.Оробейко, Н.Г. Шередер. - М. : Инфра-М, 2018. - 320с. - (Профиль).
6. New interchange. English for international communication [Text] : student's book 1 / Jack C.Richards, Jonathan Hull, Susan Proctor. - Cambridge University Press, 2016. - 105с.
7. New interchange. English for international communication [Text] : workbook 1 / Jack C.Richards, Jonathan Hull, Susan Proctor. - Cambridge University Press, 2016. - 96с. : ил.
8. High season. English for the Hotel and Tourist Industry [Text] / Keith Harding, Paul Henderson. - Oxford : Oxford University Press, 2015. - 176с.
9. High season. English for the Hotel and Tourist Industry [Text] : Workbook / Michael Duckworth. - Oxford : Oxford University Press, 2015. - 80с.
10. Person to Person. Communicative Speaking and Listening Skills [Text] : Student book 1 / Jack Richards, David Bycina, Ingrid Wisniewska. - Third Edition - Oxford : University press, 2016. - 135p. : il.
11. Person to Person. Communicative Speaking and Listening Skills [Text] : Student book 2 / Jack Richards, David Bycina, Ingrid Wisniewska. - Third Edition - Oxford : University press, 2015. - 124p. : il.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Батраева, Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для спо / Э.А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 390 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452697> (дата обращения: 24.09.2020).
2. Воробьева, С.А. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса (B1) : учебное пособие для спо / С.А. Воробьева, А.В. Киселева. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2020. — 192 с.— Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453934> (дата обращения: 23.09.2020).
3. Воробьева, С.А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для спо / С.А. Воробьева, А.В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 213 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453943> (дата обращения: 23.09.2020).
4. 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, 2020. — 267 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456006> (дата обращения: 23.09.2020).
5. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для спо / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2020. — 231 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452951> (дата обращения: 24.09.2020).
6. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для спо / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2020. — 268 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452945> (дата обращения: 24.09.2020).
7. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для спо / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. — Москва: Юрайт, 2020. — 179 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452975> (дата обращения: 24.09.2020).
8. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для спо / Г.С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2020. — 332 с.

— Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452306> (дата обращения: 24.09.2020).

9. Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для СПО / М.П. Щетинин, О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2020. — 299 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452948> (дата обращения: 24.09.2020).

Дополнительные источники

1. Айситулина, К.Р. Тренинги персонала в ресторане [Текст] / К.Р.Айситулина. - М.: Ресторанные ведомости, 2007. - 208с. - (Энциклопедия ресторатора).

2. Барановский, В.А. Официант-бармен [Текст] : учеб. пособие для СПО / В. А. Барановский. - Ростов н/Д: Феникс, 2000. - 320 с.

3. Волкова, И.В. Ресторанный бизнес в России: с чего начать и как преуспеть [Текст] / И.В.Волкова, Я.И.Миропольский, Г.М. Мумрикова. - 4-е изд. - М.: Флинта, 2005. - 200с.

4. Коршунов, В.А. Подбор персонала для ресторанного бизнеса [Текст] : практич. пособие / В.А.Коршунов, А.Кустова. - М. : Ресторанные ведомости, 2008. - 144с.

5. Дюбу, М. и Ж.-П. Словарь ресторанной лексики. Немецкий, французский, английский, русский [Текст]: Около 25000 слов и словосочетаний / М.и Ж.-П.,Дюбу. - М.: РУССО, 2003. - 528с.

6. Кабакчи, В. В.Практика гида-переводчика.In English About St.Petersburg.(Texts & Exercises).Part I [Текст] : пособие по англоязычной межкультурной коммуникации / В.В.Кабакчи. - СПб. : Знание,Союз, 2004. - 309с.

7. Кривошонок, К. Безопасность питания. Как не отравить гостей в ресторане. Вся правда о ХАССП.: [16+] / К.Кривошонок. - Москва : Ресторанные ведомости, 2019. - 240с.

8. Лолер, Э. Сервис по-королевски: уроки ресторанного дела от Чарли Троттера [Текст] / Э.Лолер. - М. : Альпина бизнес букс, 2006. - 234с. - (Библиотека Аркадия Новикова).

9. Нормативные документы по ресторанному бизнесу [Текст]: справ. / Под ред. В.Л.Варфоломеевой, Сост. Л.И.Сорокина, Н.Ф.Тычинина, Е.В.Абрамова. - М.: Ресторанные ведомости, 2003. - 248с.

10. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии [Текст]: справ. / И.О. Бухаров, А.М.Волков, А.К.Деллос и др. - М. : Ресторанные ведомости, 2004. - 152с.

11. Солдатенков, Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем [Текст] / Д.В.Солдатенков. - М. : Ресторанные ведомости, 2005. - 192с. -

12. Тимохина, Т.Л. Гостиничная индустрия: учебник для СПО / Т.Л. Тимохина. — Москва: Юрайт, 2020. — 336 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451271> (дата обращения: 24.09.2020).

13. Тимохина, Т.Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т.Л. Тимохина. — Москва: Юрайт, 2020. — 331 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451272> (дата обращения: 24.09.2020).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<i>Иметь практический опыт в:</i> - разработке операционных процедур и стандартов службы питания; планировании, организации, стимулировании и контроле	<i>Оценка «отлично»:</i> Глубокое знание материала. Знание современных терминов по профессиональному модулю. Умением логически верно, аргументировано и ясно	Проверка выполнения заданий Диалог Устный опрос Проверка решения ситуационной задачи

<p>деятельности работников службы питания</p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>строить устную речь. Точные, полные и логичные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p><i>Оценка «хорошо»:</i> Хорошее знание материала доклада. Наличие незначительных неточностей в употреблении терминов, классификаций. Логичное изложение вопроса, соответствие изложения научному стилю. Знание современных терминов по профессиональному модулю. Умением логически верно, аргументировано и ясно строить устную речь. Правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p><i>Оценка «удовлетворительно»:</i> Поверхностное представление материала темы. Затруднение в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения. Неумение четко сформулировать выводы. Отсутствие навыков научного стиля изложения. Неточные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p><i>Оценка «неудовлетворительно»:</i> Неумение аргументировано доказать собственную позицию. Незнание основных терминов, классификаций. Незнание современных терминов по профессиональному модулю. Неумение выделить главное, сделать выводы и обобщения. Неправильные ответы на дополнительные вопросы.</p>	<p>Дифференцированный зачет</p> <p>Экзамен</p>
---	---	--