

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СЫКТЫВКАРСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ имени И.А. КУРАТОВА»

Копия верна

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания

Для студентов, обучающихся по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Сыктывкар, 2021

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования

код

наименование специальности

43.02.14 Гостиничное дело

(программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования)

Разработчики

	1 u5pu001 mm							
	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень (звание)	Должность					
		[квалификационная категория]						
1	Носова Анна Викторовна	высшая	преподаватель					
2	Гаевая Елена Витальевна	высшая	преподаватель					
3	Патракеева Карина Сергеевна	без категории	преподаватель					
4	Черненко Галина Александровна	первая	преподаватель					
5	Супряткина Елена Владимировна	первая	преподаватель					

09 апреля 2021			2021
--------------------	--	--	------

Рекомендована

ПЦК преподавателей естественнонаучных и социально-гуманитарных дисциплин

Протокол № 4 от «16» апреля 2021 г.

Председатель ПЦК

Сергеева Л.А.

Рекомендована

научно-методическим советом ГПОУ «Сыктывкарский гуманитарно-педагогический колледж имени И.А. Куратова» Протокол № 6 от «09» июня 2021 г.

Председатель совета

Герасимова М.П.

Содержание

1.	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	8
3.	Структура и примерное содержание профессионального модуля	9
4.	Условия реализации профессионального модуля	18
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального	24
	модуля	

1. ПАСПОРТ

рабочей программы профессионального модуля

ПМ.02 Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания

[код]

[название профессионального модуля в соответствии с ФГОС]

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический	планирования, деятельности сотрудников службы питания и
ОПЫТ	потребности в материальных ресурсах и персонале;
	разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для
	поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;
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;; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
	использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке; контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для
	поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;
знать	задач, функций и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к

	питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке;					
	технологии организации процесса питания;					
	технологии организации процесса питания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания; этапов процесса обслуживания; технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания; критерии и показатели качества обслуживания; методы оценки качества предоставленных услуг; критерии и показатели качества обслуживания;					
	дуемое количество часов на осво пльного модуля:	ение раб	очей п	рограммы		
профессион	всего часов	429 в то	ом числе	;		
максимальной учебной	нагрузки обучающегося	249 час	ов, в том	и числе		
обязательной аудиторн	ой учебной нагрузки обучающегося	196		часов,		
	самостоятельной работы обучающегося	53		часов;		
учебной практики		72		часов;		
производственной прак	тики	108		часов;		
-	холичество часов вносится в соответствии с рабочим учебны.	м планом специал	пьности]	ŕ		
Pe	комендуемое количество часов на освоение раб	очей програм	ммы МДЬ	C.02.01		
	ция и контроль деятельности сотрудниког					
[индекс и наи	менование междисциплинарного курса в соответствие с ра	-	_			
			час			
	самостоятельная работа 43		час			
	обязательная аудиторная		час			
	лекций <mark>10</mark>		час			
лабораторных и прак	тических занятий, включая семинары 52	<u>2</u>	час			
	учебной практики 72	2	час			
	производственной практики 10)8	час			
[количе	ство часов вносится в соответствии с рабочим учебным план	ом специальносп	nu]			
Pe	комендуемое количество часов на освоение раб	очей програм	ммы МДЬ	α.02.02		

торговым и производственным помещениям организаций службы

всего 50 час

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ ДЛЯ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ [индекс и наименование междисциплинарного курса в соответствие с рабочим учебным планом]

2 час	самостоятельная работа
50 час	обязательная аудиторная
5 час	лекций
43 час	лабораторных и практических занятий, включая семинары
0 час	учебной практики
О час	производственной практики

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля Методическое обеспечение образовательного процесса

		В				нный на о о курса (ку		П	Ірактика
HBIX		ыая учебна:	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося			филю и ченная	
Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практики)	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1	МДК 2.1 Организация и	186	145	63		17		72	108
ПК 2.2 ПК 2.3	КОНТРОЛЬ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ								
111 2.3	СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ								
ПК 2.1	МДК 2.2 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК	50	48	43		2			
ПК 2.2	В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ	20	10	1.5					
ПК 2.3	КОММУНИКАЦИИ ДЛЯ								
	СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ								
	Bcero:	236	193	106		19		72	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ.02

Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) профессионального модуля (ПМ) и тем	Содержание учебного материала: лекции, семинарские (практические) занятия; лабораторные и контрольные работы; самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	2	3	4	5
Раздел ПМ 02	Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания			
МДК 02.01 Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания				
Раздел 1	Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале	101		
Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания	Содержание 1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.	25	2	ОК2, ОК3, ОК7, ОК9, ПК
гостиничного комплекса	2. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания. 3. Особенности обслуживания организаций		2	2.1.

Делования и персонасу и месторичал персонала определения численностия персонала определения численностия персонала определения численностия персонала определения численностия персонала оправиляции (усмей). 3. Правила и нормы охраны труда, техники безопасностий, производственной санитарию, производственной пацитар и меной. 6. Визутрифирменные стандарты обслуживания госсия. 7. Деловое общение. Этика и этимея. 2. Семищарские (практические) завития 12 1. Законодательные и нормативные акти о пределеваненного комплекса 2. Составления охраностивные истандаря 2 2. Составление должно пределенного питания в госсийненного комплекса 2. Составление должно пределенного питания в гоставления (усмет сърбания о пределенного питания в гоставление пределенного питания в гоставление пределенного питания в гоставление пределенного питания в гоставление памятия в гоставление памятия образива общественного питания 2 2 2 2 2 2 2 2 2		poolitik Turop ii kaoooop oarrigit airroinig			
определения численности персонава организаций службы питания тостиничного комплекса. 5. Правила и нормы охраны труда, технием безопасности, производственной санитарии, протяволожарной гитиелы. 6. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. 7. Деловое общение. Этим в этимет. Семивреские (практические) занития. 12. Законодательные и нормативные акта о предоставления услуг службы питания в тостиничного комплекса. 2. Составление памятки по охране труда. 3. Амалия предприятий общественного питания в 2 г. Сымтывкар. 4. Составление памятки по охране труда. 3. Амалия предприятий общественного питания в 2 г. Сымтывкар. 4. Составление памятки по охране труда. 5. Форменная одекса сотрудника службы питания в предприятия. 6. Составление памятки общественного питания в 2 г. Сымстоит сълмая работа студентом. 7. Составления кодексам этижи официанта. 2. Самостоит сълмая работа студентом. 1. Пеобъямами в менщина. 6. Составления кодексам этижи официанта. 2. Самостоит сълмая работа студентом. 1. Пеобъямами в менщина. 2. Самостоит сълмая работа студентом. 3. Амалия фирменного стили гостиничного. 4. Кумм мира. сосбенности и популярность. 2. Составления привода ображивания и протовым и привода стили приводат приводат приводат приводат приводат приводат притания. 3. Меторыка определения потребностей службы питания. 3. Меторыка определения потребностей службы питания. 4. Кумм мира. сосбенности и популярность. 2. Составления притания в предовале. 4. Нормы оснавления, правила хранения и учета митеравленыя притания останивного потрема бостужбы питания. 5. Информационного бостечение услужбы питания в предоратия питания. 2. Согмарские спракти и питания питания. 2. Согмарские спракти и популяращия предовата. 4. Нормы оснавления предовата питания. 2. Согмарски и ческое, занити и предовата и предовата питания. 2. Согмарски ображнительного предовата питания. 3. Амалия зайта предовати		разных типов и классов службы питания.	-		
организаций службы питания гостиничного комплесса. 5. Правила и нормы охраны труда, техники бесопасности, производственные стандарты обслуживания (бесопасности, производственные стандарты обслуживания гостей. 7. Деловое общение. Этика в этикет. 2. Семинарские (практические) занития и динной иницена. 1. Законовательные и порывативные акты о препоставления услу службы питания гостиничного комплеска (практические) занития и техничного комплеска (практические) занития (практические) с практические образа (практические) с практические) с практические образа (практические) с практические образа (практические) с практические образа (практические) с практические) с практические) с практические образа (практические) с практические) с практические) с практические образа (практические) с практические) с практические образа (практические) с практические) с практические) с практические (практические) с практические образа (практические) с практические) с практические) с практические (практические) с практические (практические) с практические (практические) с прак		1 7		2	
ВОМПЛЕКСА. 5. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной зашиты и личейны и производственной синтарии, противопожарной зашиты и личейной итичены. 2 1 1 2 2 2 3 3 3 3 3 3 3					
Б. Правила и нормы окраны пурда, техники безопасности, противопожарной зашиты и ленной гантивы. В внугрифирменные стандарты обслуживания гостей. 7. Деловое общение. Этика и этикст. 2 Сомарские (практические) завитим 1. Законодательные и поряживитым 12 1. Законодательные и поряживитым 2 2. Составаение памятки по окране труда 3. Апалия предприятий общественного питания в 1 1. Съоставаение должностных инструкций для сустанаеми предприятий общественного италия в 2 1. Съоставаение должностных инструкций для сустания для межимы и женщины 6. Составаение должностных инструкций для сустания для межимы и женщины 6. Составаение должностных инструкций для сустания для межимы и женщины 6. Составаение должностных инструкций для сустания для межимы и женщины 7 2. Состанаения должностных инструкций для сустания для межимы и женщины 2 2. Состанаения должностных инструкций для сустания для межимы и женщины 6. Составаения должностным для межимы и для		организаций службы питания гостиничного			
Семонасности, производственной санитарии, прогивопожарной защити и личной гигиены. 2 1 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3		комплекса.			
Семоваености, производственной санитарии, прогивопожарной защита и приной гигиени. 2 1 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3		5. Правила и нормы охраны труда, техники		2	
прогивопозарной зашиты и личной гингены. 6. Витупифименшие стандарты обслуживания госпей. 7. Делокое облесию. Этика и этикет. 2. Семинарские (практические) занитии 1. Законодательные и норязативные акты о предоставлении кулут службы питания гостиничного комплекса 2. Составление начитки по охране труда 3. Анализ предприятий общественного питания в г. Сиктывкара 4. Составление начитки по охране труда 3. Анализ предприятий общественного питания в г. Сиктывкара 4. Составление памятки и по тружий для сотружника службы питания для муждины и желиний для сотружника службы питания и для муждины и желиний для сотружника службы питания и для мужды питания и для мужды по для мужды питания для мужды питания и для сотружника службы питания и для мужды питания и				_	
6. Витупфирменные стандарты обслуживания гостей. 7. Деловое общение. Этива и этивст. 2 1. Законодительные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса 2 2 3. Авалия предприятий общественного питания в гостиничного комплекса 2 3. Авалия предприятий общественного питания в гостиничного комплекса 2 3. Авалия предприятий общественного питания в гостиничного комплекса 2 3. Авалия предприятий общественного питания в гостиничного комплекса 2 3. Авалия предприятий общественного питания для мужчины и женщины 6. Составления колексам этики официанта 2 2 2 2 2 2 2 2 2					
гостей. 7. Деловое общение Этика и этикет. 2. Семпарские (практические) заили и 12 1. Законодательные и пормативнае акты о предоставления услуг службы питания гостиничного комплекса 2. Составление навлитки по охране груда 2. За. Аналия предприятий общественного питания в г. Скиктывкар 4. Составление должностных инструкций для сотрудника службы питания для мужчины и женщины 6. Составление подклюстных инструкций для сотрудника службы питания для мужчины и женщины 6. Составление подклюстных инструкций для сотрудника службы питания для мужчины и женщины 6. Составление подклюст студентов 10. 1. Необъячивье рестораны мира 2. 2. Самостовтельная работа студентов 10. 1. Необъячивье рестораны мира 2. 2. Составление памятки «Требования к личной гитиене работника общественного питания в 3. 3. Аналия фирменного стиля гостиничного предприятия 3. 3. Аналия фирменного стиля гостиничного предприятия и производственным помещениям организаций службы питания в материальных ресурсах и персонале 4. Нормащенным предприятия службы питания в материальных ресурсах и персонале 4. Нормащенным присска обслуживания в предприятия и методы подачи быто и притивня достиничного комплекса. Семпиарские (практические) одна инпитков. 8. Виды расченое гостами прод нивания в предприятия питания 2. Аналия оснащенности предприятия питания 2. Аналия оснащенности предприятия питания 2. Аналия оснащенности предприятия питания 2. Аналия сайта быто в ресторанах мира 3. Отработа анали быто в ресторанах мира 4. Раработка ниформационного материала (буклет, башер) для предприятия питания 2. Аналия сайта предприятия питания 2. Аналия сай			-		
7. Деловое общение. Этива и этивет. 2 Семинарские (практические) заивтия 12 1. Законодательные и норма пинтания 2 предоставлении услуг службы питания 2 д. Составление памятки по охране труда 2 3. Аналит предприятий общественного питания в гостирудников 2 4. Составление должностных инструкций для сотрудников 2 5. Форменная одежда сотрудника службы питания для мужчины и женщины 2 6. Составление памятки и фебования к личной тиннее работника обисственного питания 3 3. Аналит фирменног стиля тостиничного для составление предотовки и технологий организации оболуживания в оргинизации службы питания 30 Ослужнания в оргинизациях службы питания 3 оргинизациях службы питания 3 3. Методика определения помещения помещения помещения притания и технологий организаций службы питания 2 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ресуреах и персоваде. 4 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ресуреах и персоваде. 2 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ресуреах и персоваде. 2 5. Информационного компекса. 2 6. Технологои процесса обслуживания в пресурнатия питания				2	
Семинарские (практические) занития 12 1. Законодательные и нормативные акты о предоставления услуг службы питания гостиничного комплекса 2. Составление памятки по охране труда 3. Анали з предприятия бощественного питания в 2 1. Сыктывкар 4. Составление должностных инструкций для 2 2 2 2 2 2 2 3. Анали з предприятия бощественного питания в 2 2 2 2 2 2 2 2 2		гостей.			
Семинарские (практические) заизтия 12 1, акконодательные и норядитивые акты о предоставлении услуг службы питания 2 1, акконодательные и норядитивые акты о предоставлении услуг службы питания 2 2 3, акали предприятий общественного питания в 2 7, съвтлякара 4, составление должностных инструкций для 2 7, съвтлякара 4, составление должностных инструкций для 2 7, ставление для		7. Деловое общение. Этика и этикет.		2	
1. Законодательные и нормативные акты о предоставления услуу службы питания постиничного комплекса 2 2 3 3 3 3 3 3 3 4 4 4			12.		
предоставлении услуг службы питания 2. Составление памятки по охране труда 3. Анализ предприятий общественного питания в г.Сыхтывыея 4. Составление должностных инструкций для согрудников 5. Форменная одежда сотрудника службы питания для мужчины и женщины 6. Составление памятки и женщины 6. Составление памятки официанта 2. Смоставление памятки официанта 2. Смоставление памятки официанта 2. Составление памятки официанта 3. Анализ фирменного стидя гостиничного предприятия 3. Анализ фирменного стиля гостиничного предприятия 4. Кухин мира. особенности и популярность 2. Составление памятки обреждами к личной гитиене работника общественного питания 3. Анализ фирменного стиля гостиничного предприятия 4. Кухин мира. особенности и популярность 2. Составление памятки поровым и производственным помещениям организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных пенностей. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания постинины. 6. Гехнологии процесса обслуживания в предприятия процесса обслуживания в предприятия службы питания. 7. Стили и методы подачи бало и напитков. 8. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания потренного омношенся 2 сминарственного обслуживания в предприятия питания 2 д. Анализ оснащенности предприятия питания 2 д. Анализ оснащенности предприятия питания 2 д. Анализ оснащенности предприятия питания 3. Анализ сайта предприятия питания 4. Разработка анториты обслуживания 5. Отработка анториты обслуживания 6. Методы подачи бяло д ресторанах мира 2 д. Конфликтые ситуации при расчетах с 2 тостями Смостовтеньная работа студентов 4. Методы подачи бяло д ресторанах мира 2 д. Конфликтые ситуации при расчетах с 2 тостями Смостовтеньная работа студентов 10 10 10 10 10 10 10 10 11 10 10 11 10 11 10 11 10 11 10 11 10 11 10 11 10 11 10 11 10 11 10 11 10 11 10 11 10 11 10 11 11 11 11 11 12 12				$\langle \ \rangle$	
Составление дамятки по охране труда 2 3. Авализ предприятий общественного питания в 2 7. Сыятывкар 4. Составление должностных инструкций для 2 2 2 2 2 2 3. Авализ предприятий общественного питания в 2 2 2 2 2 3. Авализ предприятий и общественного питания в 2 2 3. Авализ развети в женщины 6. Составления в кодексая этизки официанта 2 2 2 2 2 3 3 3 3 3			2		
2. Составление памятки по охране труда 2 7. Смитывкар 4. Составление должностных инструкций для 2 7. Смитывкар 4. Составление должностных инструкций для 2 7. Смитывкар 4. Составление должностных инструкций для 2 7. Смитывкар 5. Форменнам одежда согрудника службы питания для мужчины и женщины 6. Составления колексам этики официанта 2 7. Смостоятельная работа студентов 1. Необычиные рестораны мира 2 2. Составления полятки «Требования к личной тигиене работника общественного питания» 3 3. Анализ фирменного стиля гостиничного 3 7. Кухин мира 2 2. Составление памятки «Требования к личной тигиене работника общественного питания» 3 3. Анализ фирменного стиля гостиничного 3 7. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания в к торговым и производственным помещениям организаций службы питания в камегриальных ресурсах и персовале. 4. Нормы оснавления строговой деятельности организаций службы питания гостиницы. 5. Информационного обеспечение услуг службы питания и предприятия службы питания в предприятиях службы питания в предприятиях службы питания 2 7. Стили и магериальных периостей служивания в предприятиях службы питания 2 7. Стили и местора подачки блюд и напитков. 1 1 1 1 1 1 1 1 1					
3. Анализ предприятий общественного питания в 2 г.Сыктывкар 4. Составдение должностных инструкций для сотрудников 5. Форменная одежда сотрудника службы питания для мужчины и женщины 6. Составления кодексая утичной питания для мужчины и женщины 7. Самостоятеть павя работа студентов 10 1. Необычинае рестораны мира 2. Составление павятки «Требования к личной тигнене работника общественного питания» 3 3. Анализ фирменного стиля гостиничного 3 предприятия 4. Кухни мира: особенности полготовки и технологий организация производственным помещениям организаций службы питания. Тема 1.2. Особенности пототовки и технологий производственным помещениям организаций организация производственным помещениям организаций службы питания. 2. Материально-техническое оснащение торговый деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персопале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных неностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания и предприятиях службы питания. 6. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7. Стили и методы подачи блюд и напитков. 8. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного компекса. Семинарские (практические) заиятия 1. Анализ сайта предприятия питания 2 2. Анализ сайта предприятия питания 2 3. Анализ сайта предприятия питания 2 4. Разработка информационного материала (бужет, баннер) для предприятия питания 2 5. Отработка анторитка обслуживания посетителей предприятия питания 2 7. Конфликтые ситуации при расчетах с тостями Самостой сътостями посетителей предприятия питания 2 7. Конфликтые ситуации при расчетах с тостями Самостой сътостями предприятия питания 2 7. Конфликтые ситуации при расчетах с тостями ситуации при расчетах с				$\langle \hspace{0.5cm} \rangle$	
Г.Сыкстывкар 4. Составление должностных инструкций для 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1		2. Составление памятки по охране труда	2	>	
Г.Сыктывкар 4. Составление должностных инструкций для 2 2 2 2 2 2 2 2 2		3. Анализ предприятий общественного питания в	2		
4. Составление должностных инструкций для 2 2 3. Форменная олежда сотрудника службы 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1					
Сотрудников 5. Форменная одежда сотрудника службы питания для мужчины и женщины 6. Составления кодексам этики официанта 2 Самостоятельная работи астудентов 10 1. Необычные рестораны мира 2 2. Составление памятки «Требования к личной тигиене работника обисетеленного питания» 3 Анализ фирменного стиля гостиничного предприятия 4. Кухни мира: особенности и популярность 2 Содержание 30 1 ОК1, ОК4, ОК5, ОК6 Службы и троизводственным помещениям организаций обслуживания в организаций службы питания. 2. Магериально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных полечением услуг службы питания тостиницы. 6. Технологии произесса обслуживания в предприятиях службы питания гостиницы. 6. Технологии произесса обслуживания в предприятиях службы питания гостиницы. 2 Сомоставления и учета материальных службы питания в работа стостями в организациях службы питания (Службы питания) 2 Сомоставления и методы подачи блюд и напитков. 2 Сомиарские (практические) занитии 1 1 1 1 1 1 1 1 1		*	2		
5. форменная одежда согрудника службы питания для мужчими и женщимы		= -	2	\rightarrow	
Питания для мужчины и женцины 2 10 10 10 10 10 10 10			2	$\langle - \rangle$	
6. Составления кодексам этики официанта 2 Самостоятельная работа студентов 10 1. Необычные рестораны мира 2 2. Составление памятки «Требования к личной гигиене работника общественного питания» 3 3. Анализ фирменного стиля гостиничного предприятия 4. Кужни мира: особенности и понулярность 2 4. Кужни мира: особенности и потоговки и технологий портавизации обслуживания в организация службы питания; 30 1 0 КК, ОКА, ОК6, ОК6, ОК6, ОК6, ОК6, ОК6, ОК6, ОК6			2		
Самостоятельная работа студентов 1. Необычные рестораны мира 2 2. Составляение памятки «Требования к личной гигиене работника общественного питания» 3 3 3 3 3 3 3 3 3		питания для мужчины и женщины			
Самостоятельная работа студентов 1. Необычные рестораны мира 2 2. Составление памятки «Требования к личной гигиене работника общественного питания» 3 3 3 3 3 3 3 3 3		6. Составления кодексам этики официанта	2		
1. Необычные рестораны мира 2. Составление памятки «Требования к личной тигиене работника общественного питания» 3		*	10		
2.Составление памятки «Требования к личной гигиене работника общественного питания» 3				$\overline{}$	
Титиене работника общественного питания 3					
Тигиене расогника общественного питания 3			3		
предприятия			_		
Предприятия 4. Кухни мира: особенности и популярность 2 30 30 30 30 30 30 3		3. Анализ фирменного стиля гостиничного	2		
4. Кухни мира: особенности и популярность 2 30 1 ОК1, ОК4, ОК5, ОК6, ПК2.2 1 1 Птребования к торговым и производственным помещениям организаций обслуживания в организациях службы питания. 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услут службы питания гостиницы. 6. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания гостиницы. 6. Технологии процесса обслуживания в предприятих службы питания гостиницы. 2 2 2 2 2 2 3 4 2 3 4 2 3 4 3 3 4 3 4 3 4 3 4 3 4 3 4 4		предприятия	3		
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания. 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 2		* *	2.		
1. Требования к торговым и производственным помещениям организаций окто, окб, окб, окб, окб, окб, окб, окб, ок	Тема 1.2. Особенности			$\overline{}$	
организации обслуживания в организациях службы питания. 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7. Стили и методы подачи блюд и напитков. 8. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Семинарские (практические) занятия 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2. Анализ оснащенности предприятия питания 2. Анализ сайта предприятия питания 2. Анализ сайта предприятия питания 3. Анализ сайта предприятия питания 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями Самостоятельная работа студентов 10 ОК5, ОК6, ПК2.2 2 ПК2.2			30		OV1 OV4
обслуживания в организациях службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7. Стили и методы подачи блюд и напитков. 8. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Семинарские (практические) занятия 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2. Анализ оснащенности предприятия питания 2. Анализ оснащенности предприятия питания 2. Анализ оснащенности обеспуживания обслуживания посетителей предприятия питания 5. Отработка анторитма обслуживания посетителей предприятия питания 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями Самостоятельная работа студентов 10	подготовки и технологии	1. Греоования к торговым и		1 1	OK L. OK4.
2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 8. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Семинарские (практические) занятия 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2. Анализ оснащенности предприятия питания 2. Анализ оснащенности предприятия питания 2. Анализ сайта предприятия питания 2. Анализ оснащенности предприятия питания 3. Анализ сайта предприятия питания 2. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями Самостоятельная работа студентов 10				_	
торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7. Стили и методы подачи блюд и напитков. 8. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Семинарские (практические) занятия 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2. Анализ сайта предприятия питания 2. Анализ оснащенности предприятия питания 2. Анализ оснащенности предприятия питания 2. Отработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями Самостоятельная работа студентов 10	организации	производственным помещениям организаций			ОК5, ОК6,
1	организации обслуживания в	производственным помещениям организаций			ОК5, ОК6,
1	организации обслуживания в	производственным помещениям организаций службы питания;		2	ОК5, ОК6,
2 2 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 1 1 1 1 1 1 1 1 1	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение		2	ОК5, ОК6,
Питания в материальных ресурсах и персонале.	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы		2	ОК5, ОК6,
4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 1 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 2 6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 2 7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 1 8. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. 2 Семинарские (практические) занятия 14 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2 2. Анализ оснащенности предприятия питания 2 3. Анализ сайта предприятия питания 2 4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания 2 5. Отработка апгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 2 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 2 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями 2 Самостоятельная работа студентов 10	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.			ОК5, ОК6,
Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания гостиницы. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. Технологии и методы подачи блюд и напитков. Технологии и методы подачи блюд и напитков. Технология в организациях службы питания гостиничного комплекса. Технология питания гостиничного комплекса. Технология питания Технология питания Технология предприятия питания Технология предприятия питания Технология предприятия питания Технология предприятия питания Технология посетителей предприятия питания Технология предприятия питания Технология посетителей предприятия питания Технология предприятия пит	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы			ОК5, ОК6,
5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 2 6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 2 7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 1 8.Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. 2 Семинарские (практические) занятия 14 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2 2. Анализ оснащенности предприятия питания 2 3. Анализ сайта предприятия питания 2 4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания 2 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 2 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 2 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями 2 Самостоятельная работа студентов 10	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.		2	ОК5, ОК6,
питания гостиницы. 6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 8.Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Семинарские (практические) занятия 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2. Анализ оснащенности предприятия питания 2. Анализ сайта предприятия питания 4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями Самостоятельная работа студентов	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета		2	ОК5, ОК6,
6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 2 7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 1 8.Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. 2 Семинарские (практические) занятия 14 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2 2. Анализ оснащенности предприятия питания 2 3. Анализ сайта предприятия питания 2 4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания 2 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 2 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 2 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями 2 Самостоятельная работа студентов 10	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.		2	ОК5, ОК6,
6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 2 7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 1 8.Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. 2 Семинарские (практические) занятия 14 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2 2. Анализ оснащенности предприятия питания 2 3. Анализ сайта предприятия питания 2 4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания 2 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 2 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 2 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями 2 Самостоятельная работа студентов 10	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.		2	ОК5, ОК6,
предприятиях службы питания. 2 7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 1 8.Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. 2 Семинарские (практические) занятия 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2 2. Анализ оснащенности предприятия питания 2 3. Анализ сайта предприятия питания 2 4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания 2 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 2 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 2 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями 2 Самостоятельная работа студентов 10	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы		2	ОК5, ОК6,
7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 1 8.Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. 2 Семинарские (практические) занятия 14 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2 2. Анализ оснащенности предприятия питания 2 3. Анализ сайта предприятия питания 2 4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания 2 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 2 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 2 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями 2 Самостоятельная работа студентов 10	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.		2	ОК5, ОК6,
8.Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. 2 Семинарские (практические) занятия 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2 2. Анализ оснащенности предприятия питания 2 3. Анализ сайта предприятия питания 2 4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания 2 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 2 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 2 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями 2 Самостоятельная работа студентов	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6.Технологии процесса обслуживания в		2 1 2	ОК5, ОК6,
Семинарские (практические) занятия 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2. Анализ оснащенности предприятия питания 2. Анализ сайта предприятия питания 3. Анализ сайта предприятия питания 4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями Самостоятельная работа студентов 10	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания.		2 1 2 2	ОК5, ОК6,
Семинарские (практические) занятия 14 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2 2. Анализ оснащенности предприятия питания 2 3. Анализ сайта предприятия питания 2 4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания 2 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 2 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 2 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями 2 Самостоятельная работа студентов	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7.Стили и методы подачи блюд и напитков.		2 1 2 2 1	ОК5, ОК6,
1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2 2. Анализ оснащенности предприятия питания 2 3. Анализ сайта предприятия питания 2 4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания 2 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 2 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 2 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями 2 Самостоятельная работа студентов 10	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 8.Виды расчетов с гостями в организациях		2 1 2 2 1	ОК5, ОК6,
1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2 2. Анализ оснащенности предприятия питания 2 3. Анализ сайта предприятия питания 2 4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания 2 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 2 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 2 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями 2 Самостоятельная работа студентов 10	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 8.Виды расчетов с гостями в организациях		2 1 2 2 1	ОК5, ОК6,
предприятия питания 2 2. Анализ оснащенности предприятия питания 2 3. Анализ сайта предприятия питания 2 4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания 2 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 2 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 2 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями 2 Самостоятельная работа студентов 10	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 8.Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.	14	2 1 2 2 1	ОК5, ОК6,
2. Анализ оснащенности предприятия питания 2 3. Анализ сайта предприятия питания 2 4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания 2 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 2 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 2 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями 2 Самостоятельная работа студентов 10	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 8.Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Семинарские (практические) занятия		2 1 2 2 1	ОК5, ОК6,
3. Анализ сайта предприятия питания 2 4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания 2 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 2 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 2 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями 2 Самостоятельная работа студентов 10	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 8.Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Семинарские (практические) занятия 1. Анализ материально-технического оснащения		2 1 2 2 1	ОК5, ОК6,
4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания 2 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 2 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 2 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями 2 Самостоятельная работа студентов 10	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 8.Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Семинарские (практические) занятия 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания	2	2 1 2 2 1	ОК5, ОК6,
(буклет, баннер) для предприятия питания 2 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 2 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 2 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями 2 Самостоятельная работа студентов 10	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 8.Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Семинарские (практические) занятия 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2. Анализ оснащенности предприятия питания	2 2	2 1 2 2 1	ОК5, ОК6,
(оуклет, оаннер) для предприятия питания 2 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 2 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 2 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями 2 Самостоятельная работа студентов 10	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 8.Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Семинарские (практические) занятия 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2. Анализ оснащенности предприятия питания 3. Анализ сайта предприятия питания	2 2	2 1 2 2 1	ОК5, ОК6,
5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 2 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 2 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями 2 Самостоятельная работа студентов 10	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 8.Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Семинарские (практические) занятия 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2. Анализ оснащенности предприятия питания 3. Анализ сайта предприятия питания 4. Разработка информационного материала	2 2 2	2 1 2 2 1	ОК5, ОК6,
посетителей предприятия питания 2 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 2 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями 2 Самостоятельная работа студентов 10	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 8.Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Семинарские (практические) занятия 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2. Анализ оснащенности предприятия питания 3. Анализ сайта предприятия питания 4. Разработка информационного материала	2 2 2	2 1 2 2 1	ОК5, ОК6,
6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 2 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями 2 Самостоятельная работа студентов 10	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 8.Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Семинарские (практические) занятия 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2. Анализ оснащенности предприятия питания 3. Анализ сайта предприятия питания 4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания	2 2 2 2	2 1 2 2 1	ОК5, ОК6,
7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями Самостоятельная работа студентов 10	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 8.Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Семинарские (практические) занятия 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2. Анализ оснащенности предприятия питания 3. Анализ сайта предприятия питания 4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания 5. Отработка алгоритма обслуживания	2 2 2 2	2 1 2 2 1	ОК5, ОК6,
гостями 2 / Самостоятельная работа студентов 10	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 8.Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Семинарские (практические) занятия 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2. Анализ оснащенности предприятия питания 3. Анализ сайта предприятия питания 4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания	2 2 2 2 2	2 1 2 2 1	ОК5, ОК6,
Гостями Самостоятельная работа студентов 10	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 8.Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Семинарские (практические) занятия 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2. Анализ оснащенности предприятия питания 3. Анализ сайта предприятия питания 4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира	2 2 2 2 2	2 1 2 2 1	ОК5, ОК6,
	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 8.Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Семинарские (практические) занятия 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2. Анализ оснащенности предприятия питания 3. Анализ сайта предприятия питания 4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 7. Конфликтные ситуации при расчетах с	2 2 2 2 2 2	2 1 2 2 1	ОК5, ОК6,
1. Разработка информационного материала 4	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6.Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7.Стили и методы подачи блюд и напитков. 8.Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Семинарские (практические) занятия 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2. Анализ оснащенности предприятия питания 3. Анализ сайта предприятия питания 4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями	2 2 2 2 2 2 2 2	2 1 2 2 1	ОК5, ОК6,
	организации обслуживания в организациях службы	производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7. Стили и методы подачи блюд и напитков. 8. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Семинарские (практические) занятия 1. Анализ материально-технического оснащения предприятия питания 2. Анализ оснащенности предприятия питания 4. Разработка информационного материала (буклет, баннер) для предприятия питания 5. Отработка алгоритма обслуживания посетителей предприятия питания 6. Методы подачи блюд в ресторанах мира 7. Конфликтные ситуации при расчетах с гостями Самостоятельная работа студентов	2 2 2 2 2 2 2 2	2 1 2 2 1	ОК5, ОК6,

	(визитка)			
	2. Просмотр видеотренинга «Конфликтные			
	2. Просмотр видеотренинта «Конфликтные ситуации с гостями»	3		
	3. Кассовая аппаратура для расчетов с гостями	3		
Раздел 2.		103		
газдел 2.	Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг,	103		
	стилей и методов обслуживания службы			
	-			\times
	поддержания требуемого уровня качества обслуживания.			
Тема 2.1. Специальные	† *	40		
виды услуг и формы	Содержание 1. Особенности обслуживания разных форм и	40	$\overbrace{2}$	
обслуживания	г. Осооенности оослуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы		2	ОК4, ОК6,
оослуживания	питания.			OK4, OK0, OK10, OK11,
	2. Технология подготовки и обслуживания		2	ПК2.2.
			2	11K2.2.
	конференций, семинаров, совещаний.		2	
	3. Технология организации и обслуживания		2	
	службы Рум-сервис.		2	
	4. Особенности обслуживания гостей на высшем		2	
	уровне.			
	5. Особенности подготовки и обслуживания		2	
	официальных приемов.		2	
	6.Особенности подготовки и обслуживания		2	
	неофициальных банкетов.		2	
	7.Особенности подготовки и организации		2	
	обслуживания банкета фуршета.		2	
	8.Особенности подготовки и организации		2	
	обслуживания банкета коктейля.		2	
	9. Особенности подготовки и организации		2	
	обслуживания банкета чая.	20		
	Семинарские (практические) занятия	20	\ /	
	1.Оформление заказа на обслуживание	2		
	массового мероприятия		\longleftrightarrow	
	2. Составление плана-схемы рассадки гостей на	2		
	официальном приеме	1	$\langle \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ $	
	3. Составление схемы сервировки стола	1		
	4. Составление плана-схемы и меню банкета-	2		
	фуршета		$\langle \cdot \rangle$	
	5. Составление плана-схемы и меню банкета-	2		
	коктейля	2	<	
	6. Составление плана-схемы и меню банкета-чая	2		
	7. Меню для обслуживания в номерах	2		
	8. Сравнительная характеристика организации	•		
	обслуживания службы доставки еды в крупных и	2		
	малых отелях			
	9. Детское меню в ресторане	1		
	10. Составление программы обслуживания	2		
	новогоднего вечера и меню			
	11. Разработка метода привлечения клиентов	2		
	Самостоятельная работа студентов	15		
	1.Составление скрипта разговора с гостем	3		
	предприятия питания	3		
	2. Опыт зарубежных рестораторов в проведении	4		
	различных видов банкетов	4		
	3. Методы привлечения клиентов в ресторан	3		
	4. Знаковые международные мероприятия для			
	рестораторов	3		
	5. Подача торта на детских мероприятиях	2		
Тема 2.2. Контроль и	Содержание	14		ОК1, ОК2,
качество	1. Особенности взаимодействия службы питания		$\phantom{aaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaa$	ПК2.3
предоставления услуг	с другими службами гостиницы.		_	
потребителям.	2. Нормативы и спецификации процедуры		2	
г	ториминым и эноцификации процедуры			

*	вления услуг высокого качества. ды контроля, критерии и показатели		2	
	а обслуживания гостей службы		2	
питани				
Семин	арские (практические) занятия	6		
	авление схемы взаимодействия службы я с другими службами гостиницы	2		
2. Pasp	ботка метода контроля официантов	2		
3. Разр. обслуж	ботка метода оценки качества ивания	2		
Самос	оятельная работа студентов	8		
	едование качества обслуживания мистения метератичества и метератия и метерати	4		
<u> </u>	приятия питания высокого качества: тельная характеристика	2		
	мотр видеотренинга по качеству ивания в предприятиях питания	2		
	ВСЕГО	204		

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) профессионального модуля (ПМ) и тем	Содержание учебного материала: лекции, семинарские (практические) занятия; лабораторные и контрольные работы; самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) ———————————————————————————————————	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	2	3	4	5
Раздел ПМ 02	Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания			
МДК 02.02Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания		35		
Раздел 1	Организация деятельности сотрудников		1 / \	
	службы питания гостиничного комплекса			
Тема 1.1.	Содержание	4	1/ \	
Продукты питания.	Семинарские (практические) занятия			
Специи. Оборудование	1.Продукты питания.Специи. Оборудование		$\mid \times \mid$	
кухни	кухни Новые лексические единицы.			
	2. Настоящее простое и длительное время			
	глаголов. Выполнение грам. упражнений			
	3. Чтение текста по изученной теме; выполнение			
	лексико-грамматических упражнений по тексту.			
	Самостоятельная работа студентов	1		
	1. Составление таблицы разновидности			
	продуктов питания и специй.			
Тема 1.2.	Лекция Содержание	1		
Еда и напитки. Меню. Национальная кухня.	1. Меню, его виды. Требования к составлению меню.		2	OK 1 – OK 3, OK 5, OK 6, ПК 2.1.
	Семинарские (практические) занятия	4		
	1.Еда и напитки. Меню. Фирменные блюда.			
	Новые лексические единицы			
	2. Степени сравнения имен прилагательных		ľ	
	3. Аудирование текста по изучаемой теме;			
	выполнение упражнений по содержанию текста			
	4. Чтение текста по изучаемой теме; выполнение			
	упражнений по содержанию текста			
	Контрольные работы	1		
	Написание сочинения по изученной теме	•		

	Самостоятельная работа студентов	2		
			+	
	•			
Taysa 1.2 Cannyinanya	мира» Лекция. Содержание	1		
Тема 1.3. Сервировка	лекция. Содержание	1		
стола. Правила этикета	1 Сантина по при		2	OK 1 OK 4
	1. Сервировка стола. Правила этикета		3	ОК 1 –ОК 4, ПК2.1, ПК 2.2.
	Семинарские (практические) занятия	3		TIK 2.1., TIK 2.2.
	1. Чтение текста по изучаемой теме; выполнение	5		
	упражнений по содержанию текста			
	2. Видовременные формы глагола			
	3. Модальные глаголы и их эквиваленты			
	4. Составление монолога по изучаемой теме			
	Контрольные работы	2		
	1. Выполнение учебного кейса		+	
		2		
	Самостоятельная работа студентов			
T 1.4 ID	1. Заучивание монолога по изучаемой теме	- 1		
Тема 1.4. Бронирование	Лекция Содержание	1	2	OK 1 OK (
стола в ресторане.	1. Этикетные клише разговора по телефону.		3	OK 1 –OK 6,
Разговор по телефону	Бронирование столика в ресторане	4	 	ПК 2.2.
	Семинарские (практические) занятия	4		
	1. Бронирование. Разговор по телефону. Новые			
	лексические единицы			
	2.Вопросительные структуры предложений			
	3. Косвенная речь			
	4. Чтение текста по изучаемой теме; выполнение			
	упражнений по содержанию текста			
	Контрольные работы	1		
	1. Составление диалога по изучаемой теме			
	Самостоятельная работа студентов	1		
	1. Заучивание диалога по изучаемой теме			
Тема 1.5. Общение с	Лекция Содержание	2	>	
посетителями.	Общение с посетителями. Конфликтные		3	ОК 1 –ОК 6,
Конфликтные ситуации	ситуации. Выражения согласия, несогласия,			ПК 2.2.
	отказа, сожаления, рекомендации			
	Семинарские (практические) занятия	4		
	1. Чтение текста по изучаемой теме; выполнение		\perp	
	упражнений по содержанию текста			
	2. Составление диалога по изучаемой теме			
	3. Условные предложения			
	Контрольные работы	2		
	1. Работа с учебным кейсом			
	Самостоятельная работа студентов			
	 Анализ кейса № 17 «Добро пожаловать в 	2		
	ресторан Мас Видриер. Испания.»	2		
Тема 1.6.	Содержание			
Организация	Семинарские (практические) занятия	3		
мероприятия в	1. Чтение текста по изучаемой теме; выполнение			
	упражнений по содержанию текста			
ресторане	2. Составление монолога по изучаемой теме			
	Контрольные работы			
	Дифференцированный зачет	2		
			1	
	Самостоятельная работа студентов	2		
	1. Составление эссе об организации службы			
	питания	25		
	ВСЕГО	35		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Кабинет профессиональных дисциплин

Кабинет иностранного языка

4.2 Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

No	Наименования объектов и средств материально-технического	Примечания
	обеспечения	
	Оборудование учебного кабинета	
	рабочие места по количеству обучающихся – не менее 25	+
	рабочее место преподавателя	+
	доска для мела	+

Технические средства обучения

No	Наименования объектов и средств материально-технического	Примечания
	обеспечения	
	Технические средства обучения (средства ИКТ)	
	Мультимедийный компьютер	+
	экран	+

4.3. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные источники

МДК. 2.1 Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания

1.	Уокер Джон Р. Введение в гостеприимство. 2015	гриф
2.	Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела. 2015	гриф
3.	Уокер Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс. 2015	гриф
4.	Ёхина, М.А. Организация обслуживания в гостиницах: учебное пособие для студ.учреждений	гриф
	сред.проф.образования / М.А. Ёхина. – М: Академия, 2019208 с.	
5.	Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания:	гриф
	учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова М.: Издательский	
	центр «Академия», 2018 с.	
6.	Амирова З.Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства. 2014	

Электронные издания

		_	Проверено
N C	n.	Режим	
№	Выходные данные электронного издания	доступа	
4	Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности		09.04.2021
	[Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/		
	Руденко Л.Л., Овчаренко Н.П., Косолапов А.Б.— Электрон.		
	текстовые данные. — Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа,		
	2019.— 176 с. Режим доступа:		
	http://www.iprbookshop.ru/83150.html		
5	Уокер Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс		09.04.2021
	[Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов,		
	обучающихся по специальности 061122 «Гостиничный и		
	туристический бизнес» и специальностям сервиса 230000/		
	Уокер Джон Р.— Электрон. текстовые данные.— Москва:		
	ЮНИТИ-ДАНА, 2017.— 879 с. Режим доступа:		
	http://www.iprbookshop.ru/81605.html		

Ресурсы Интернет

Библиотеки, каталоги ресурсов Интернет

- 1. Информация в сфере гостиничного бизнеса, что позволяет быть в курсе текущих событий и туристам, и владельцам гостиниц, и службам бронирования.www.hotelnews.ru
- 2. Платформа для поиска отелей по всему миру http://all-hotels.ru
- 3. Система бронирования для турагентствhttp://www.amadeus.ru/
- 4. Интернет-портал индустрии гостеприимства и питания HoReCahttp://www.horecamagazine.ru/
- 5. Журнал гостиничного бизнеса и индустрии гостеприимства в России https://xn--80akbvbijmwe1i.xn--p1ai/
- 6. Журнал «Академия гостеприимства» http://hotel-rest.biz/
- 7. Журнал для отельеров и владельцев ресторанов HOTELIER.PROhttps://hotelier.pro/

МДК. 2.2 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания

Основные печатные источники (2-3 издания)

№	Выходные данные печатного издания	Год	Гриф
		издания	
1	Бисько И.А., Маевская В.А. Паксюткина Е.А. Организация	2017	Допущ.
	обслуживания туристов: Учебное пособие по англ.языку/		
	И.А.Бисько ,В.А. Маевская ,Е.А. Паксюткина2-е изд Москва:		
	КНОРУС,2017210с.		
2	АгабекянИ.П. Английский язык для сферы обслуживания:	2017	
	учебное пособиеМосква: Проспект,2017248с.		
3	Sue Stewart, Fiona Warburton and John D. Smith. Travel and Tourism.	2017	
	Coursebook University Printing House, Cambridge CB2 8BS, United		
	Kingdom. Cambridge University Press 2017		

Дополнительные печатные источники(2-3 издания)

No	Выходные данные печатного издания	Год	Гриф
		издания	
1.	ДроздоваТ. Ю., МаиловаВ.Г., БерестоваА.И. English Grammar:	2016	
	Reference and Practice. Version 2.0. Учебное пособие. – СПб.:		
	Издательство « Антология», 2016432 с.		
2.	ДроздоваТ. Ю., МаиловаВ.Г., БерестоваА.И.TheKeys.	2016	
	EnglishGrammar: ReferenceandPractice. Version 2.0. – СПб.:		
	Издательство « Антология», 201696 с.		
3	Английский язык: туризм и сервис: учебное пособие/	2016	
	М.Ю.Семенова М.: КНОРУС, 2016 с260 (среднее		
	профессиональное образование).		

Основные электронные издания

No	Выходные данные электронного издания	Режим	Проверено
		доступа	
1	1. Шевелёва, С. А. Деловой английский [Электронный	свободный	08.05.2019
	ресурс]: учеб. пособие / С. А. Шевелёва; Университетская		
	библиотека онлайн (ЭБС). – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва:		
	ЮНИТИ-Дана, 2015. – 382 с. – Режим доступа:		
	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436816.		
2	Sue Stewart, Fiona Warburton and John D. Smith. Travel and		
	Tourism. Coursebook University Printing House, Cambridge		
	CB2 8BS, United Kingdom. Cambridge University Press 2017		

Дополнительные электронные издания

No	Выходные данные электронного издания	Режим	Проверено
		доступа	
1	www. prospect. org	свободный	08.05.2019
2	http://window.edu.ru/unilib/ - Электронная библиотека учебно-		
	методической литературы		

Рекомендуемая литература для преподавателей

№	Выходные данные печатного издания	Год	Гриф
		издания	
1.	Бурмакина Л.В. Ролевые игры на уроках английского языка	2018	
	KAPO, 2018 – 144 c.		
2.	Галеева Н.Л. Гейнце Л.А. 100 приемов для учебного успеха	2017	
	Φ ГОС. – 5 за знания, 2017 – 104 с.		
4.	Иванченко А.И. Практическая методика обучения иностранным	2016	
	языкам. – КАРО, 2016 – 256 с.		

Ресурсы Интернет Интернет ресурсы по английскому языку

Словари и справочники

1.ABBYY Lingvo

Русско-английский и англо-русский словари

http://www.lingvo.ru

- 2.Онлайн-словарь международной переводческой компании http://www.multitran.ru
- http://www.multitran.ru

 3.OnlineверсияLongmanDictionary
 http://www.ldoceonline.com
 - 4. OnlineверсияOxfordDictionary http://www.oup.com

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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

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

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

Показатели оценки результата освоения общих и профессиональных компетенций

	'	Формы и методы контроля и оценки						
результата ооучения	результата	<u> </u>						
		результатов обучения						
Выбирать способы	<u> </u>	Решение ситуационных						
решения задач	-	производственных задач						
профессиональной	проблемной ситуации							
деятельности,								
применительно к								
различным контекстам								
Осуществлять поиск,	Эффективный поиск	Работа с учебными						
анализ и интерпретацию	необходимой информации	пособиями, конспект						
информации,	Использование достоверных и							
необходимой для	актуальных источников,							
выполнения задач	включая электронные							
профессиональной	источники							
деятельности	Выделять наиболее значимое в							
	перечне информации							
Планировать и	Рациональное планирование	Интерпретация						
реализовывать	собственной деятельности,	результатов наблюдений						
собственное	демонстрация навыков тайм-	за учебной						
профессиональное и	менеджмента	деятельностью						
личностное развитие		обучающихся						
Работать в коллективе и	Взаимодействие обучающихся	Обсуждение вопросов в						
команде, эффективно	между собой в процессе	малых группах,						
взаимодействовать с	работы, взаимодействие с	построение диалога						
коллегами,	преподавателем	_						
руководством,								
клиентами								
Осуществлять устную и	Употребление разговорных	Кейс-ситуация						
письменную								
-								
• •								
социального и	-							
культурного контекста								
	Иметь представление об	Интерпретация						
-	-	результатов наблюдений						
•		за учебной						
демонстрировать		деятельностью						
	ресторанного бизнеса в России	обучающихся						
на основе								
	Владение способами	Интерпретация						
		результатов наблюдений						
окружающей среды,	ситуаций в месте	за деятельностью						
	Наименование результата обучения Общие компетенции Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей Содействовать сохранению	результата обучения Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей Содействовать с содействовать с собщечеловеческих ценностей Содействовать с собщечеловеческих ценностой сиденностей Содействовать с собщечеловеческих ценностой Содействовать с общечеловеческих ценностой сиденностой Содействовать сохранению Выбирать способанност в применении метода решения проблемной ситуации ресторанного интермений проблемной ситуации ресторанного бизнеса в России защиты от чрезвычайных						

	necyncochanavravvvo	общественного питочна мом в	opmaronnavea
	ресурсосбережению, эффективно действовать	общественного питания, как в	обучающихся Кейс-ситуация
		помещении массового	Ксис-ситуация
	в чрезвычайных	скопления людей,	
	ситуациях	пользоваться средствами	
		индивидуальной и	
		коллективной защиты	
		Соблюдение норм	
OIC 0	H	экологической безопасности	11
OK 8.	Использовать средства	Определение роли	Интерпретация
	физической культуры	физкультурно-	результатов наблюдений
	для сохранения и	оздоровительной	за деятельностью
	укрепления здоровья в	деятельности для укрепления	обучающихся
	процессе	здоровья, достижения	
	профессиональной	жизненных и	
	деятельности и	профессиональных целей	
	поддержание		
	необходимого уровня		
	физической		
OK 0	подготовленности	Haveyamayara	II
OK 9.	Использовать	Демонстрация умений в работе	Интерпретация
	информационные	с автоматизированной	результатов наблюдений
	технологии в	системой управления	за деятельностью
	профессиональной	ресторана	обучающихся
OI/ 10	деятельности	П	11
ОК 10.	Пользоваться	Демонстрация умений в	Интерпретация
	профессиональной	заполнении бланков – заявок	результатов наблюдений
	документацией на	на массовые мероприятия	за деятельностью
	государственном и		обучающихся
OK 11.	иностранном языке Планировать	Определение уникальности	Обсуждение вопросов в
OK 11.	предпринимательскую	бизнес-идеи, обоснованность	малых группах,
	деятельность в профессиональной	концепции предприятия общественного питания	построение диалога
	сфере	оощественного питания	
	Профессиональные		
	компетенции		
ПК 2.1	Планировать	Оптимальный выбор	Кейс-ситуации
1110 2.1	потребности службы	количественного состава	Тест
	питания в материальных	службы питания, необходимой	
	ресурсах и персонале	материально-технической базы	
	pecypeum minepecmune	Грамотное составление	
		графика смен официантов	
		Организовывать работу по	
		поддержке и ведению	
		информационной базы данных	
		информационной оазы данных службы питания	
		Corymodi iini aiinin	
ПК 2.2	Организовывать	Выявление преимуществ	Устный опрос
1111 2.2	деятельность	предприятия общественного	Интерпретация
	сотрудников службы	питания	результатов наблюдений
	питания в соответствии	Грамотное распределение	за деятельностью
	с текущими планами и	обязанностей и определение	обучающихся
	стандартами гостиницы	степени ответственности	o y imonginon
	стандартами гостиницы	CICIONI OIBCICIBERRUCIN	<u> </u>

		подчиненных Соблюдение технологии обслуживания гостей ресторана Применение методов разрешения конфликтов	
ПК 2.3	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	Анализ результатов деятельности Применение методовстимулирования труда персонала службы приема и размещения Демонстрация знания требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания гостей Соблюдение технологии обслуживания гостей различных категорий	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся

Показатели оценки результата освоения умений, знаний и практического опыта

(ie и	Наименование	Основные показатели оценки	Формы и методы
Код компе генци	результата обучения	результата	контроля и оценки
КО Те			результатов обучения
	Освоенные умения		
У1	осуществлять	Анализ результатов	Тест
	планирование,	деятельности	Деловая игра
	организацию,	Соблюдение требований	
	координацию и	охраны труда на производстве	
	контроль деятельности	и в процессе обслуживания	
	службы питания,	гостей	
	взаимодействие с		
	другими службами		
	гостиничного комплекса		
У2	оценивать и	Оптимальный выбор	Решение ситуационных
	планировать	материально-технической базы	задач
	потребность службы	Рациональное использование	
	питания в материальных	средств для закупки продуктов	
	ресурсах и персонале		
У3	определять численность	Оптимальный выбор	Кейс
	и функциональные	количественного состава	Интерпретация
	обязанности	службы питания	результатов наблюдений
	сотрудников, в	Отбор требований для	за учебной
	соответствии с	вакансии	деятельностью
	установленными		обучающихся
	нормативами		
У4	анализировать	Прогнозирование деятельности	Интерпретация
	результаты	предприятия питания	результатов наблюдений
	деятельности службы		за учебной
	питания и потребности в		деятельностью
	материальных ресурсах		обучающихся
	и персонале		
		20	

У5	ИСПОПЬЗОРЯТЬ	Работа в профессиональных	Решение ситуационных
уЗ	использовать информационные	программах хранения данных	•
		(Excel)	Задач
	технологии для ведения	(Excel)	Интерпретация
	делопроизводства и		результатов наблюдений
	выполнения		за учебной
	регламентов службы		деятельностью
N/C	питания	п	обучающихся
У6	организовывать и	Демонстрация технологии	Тест
	контролировать	обслуживания гостей и	Решение ситуационных
	процессы подготовки и	различных методов	задач
	обслуживания	обслуживания	
	потребителей услуг с		
	использованием		
	различных методов и		
	приемов подачи блюд и		
	напитков в		
	организациях службы		
377	питания	т	l D
У7	контроля текущей	Демонстрация динамики	Решение ситуационных
	деятельности	уровня качества за отчетный	задач
	сотрудников службы	период и выявление путей	Интерпретация
	питания для	усовершенствования	результатов наблюдений
	поддержания	деятельности предприятия	за учебной
	требуемого уровня		деятельностью
	качества обслуживания		обучающихся
	гостей		
21	Усвоенные знания	n v	T
31	Задач, функций и	Распределение ролей	Тест
	особенностей работы	работников службы питания с	
	службы питания	учетом их должностных	
22		обязанностей	W
32	законодательных и	Аргументация позиции с	Интерпретация
	нормативных актов о	отсылкой на нормативно-	результатов наблюдений
	предоставлении услуг	правовые акты	за учебной
	службы питания		деятельностью
72	гостиничного комплекса	D	обучающихся
33	особенностей	Выявление отличительных	Тест
	организаций	характеристик предприятий	Устный опрос
	предприятий питания	питания разных типов и	
	разных типов и классов,	классов с приведением	
	методов и форм	примеров	
24	обслуживания	Concernation	Toom
34	требований к	Сопоставление требований по	Тест
	обслуживающему	категориям персонала	Устный опрос
	персоналу, правил и	(обслуживающий,	Интерпретация
	норм охраны труда,	административный,	результатов наблюдений
	техники безопасности,	производственный)	за учебной
	производственной		деятельностью
	санитарии,		обучающихся
	противопожарной		
	защиты и личной		
	гигиены		
35	требований к	Проверка на соответствие	Интерпретация

		службы питания	
		информационной базы данных	
		Организовывать работу по поддержке и ведению	
	и персонале;	графика смен официантов	
	материальных ресурсах	Грамотное составление	
	питания и потребности в	материально-технической базы	
	сотрудников службы	службы питания, необходимой	
	деятельности	количественного состава	Тест
ПО1	планирования,	Оптимальный выбор	Кейс-ситуации
	Практический опыт		
		предоставляемых услуг	за учебной деятельностью обучающихся
	предоставленных услуг	метода в оценке качества	результатов наблюдений
312	методы оценки качества	Обоснованность применяемого	Интерпретация
			деятельностью обучающихся
		использованием показателей	результатов наблюдений за учебной
		общественного питания с	Интерпретация
	качества обслуживания	деятельности предприятия	задач
311	критерии и показатели	Определение эффективности	Решение ситуационных
	питания	службы питания	r
310	регламенты службы	Соблюдение регламента	Устный опрос
	службы питания		
	обслуживания и продаж в подразделениях		
	организации		
	напитков, стандартов	для меню	
	подачи блюд и	Оптимальный подбор позиций	обучающихся
	различных методов и	типа обслуживания	деятельностью
	использованием	организации определенного	за учебной
	процесса питания с	состава персонала при	результатов наблюдений
39	технологии организации	Определение численного	Интерпретация
	OOMIYAMBUHIM	обслуживания	зиди 1
30	этапов процесса обслуживания	Соблюдение последовательности процесса	Решение ситуационных задач
38	службы питания	ПИТАНИЯ	обучающихся
	используемых в работе	используемой в службе	деятельностью
	программ и технологий,	информационной системе,	за учебной
	информационных	в специализированной	результатов наблюдений
37	специализированных	Определение алгоритма работы	Интерпретация
	питания	различных форм обслуживания	
	организации процесса	организации процесса питания	задач
36	технологии	Соблюдение технологий	Решение ситуационных
	питания		
	помещениям организаций службы		деятельностью обучающихся
	производственным	помещениям службы питания	за учебной
	торговым и	требованиям к торговым	результатов наблюдений

			1
	операционных процедур	состава персонала при	задач
	и стандартов службы	организации определенного	Интерпретация
	питания;	типа обслуживания	результатов наблюдений
		Составление должностных	за учебной
		инструкций по позициям	деятельностью
		Сопоставление требований по	обучающихся
		категориям персонала	
		(обслуживающий,	
		административный,	
		производственный)	
ПО3	организации и	Анализ результатов	Кейс-ситуация
	стимулирования	деятельности персонала	
	деятельности	Оптимальный выбор метода	
	сотрудников службы	стимулирования сотрудников	
	питания в соответствии	предприятия питания	
	с текущими планами и		
	стандартами гостиницы;		
ПО4	оформления документов	Правильность заполнения	Решение ситуационных
	и ведения диалогов на	заявок на закупки товаров,	задач
	профессиональную	заявок на обслуживание	
	тематику на	массовых мероприятий с	
	иностранном языке;	участием иностранных гостей	
		Соблюдение этапов	
		обслуживания иностранного	
		гостя	
ПО5	контроля текущей	Демонстрация динамики	Решение ситуационных
	деятельности	уровня качества за отчетный	задач
	сотрудников службы	период и выявление путей	Интерпретация
	питания для	усовершенствования	результатов наблюдений
	поддержания	деятельности предприятия	за учебной
	требуемого уровня		деятельностью
	качества обслуживания		обучающихся
	гостей		

6. ТЕМАТИКА УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ РАБОТ СТУДЕНТОВ

6.1 ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

No	Наименование темы курсовой работы	Фамилия, инициалы								
		научного руководителя								
1.	Конфликты в гостиничной сфере г.Сыктывкара	Гурьева Е.Н.								
2.	Организация предоставления дополнительных и	Маджарова С.А.								
	сопутствующих услуг в отеле									
3.	Технология и организация услуг питания в гостиничном	Черных А.В.								
	бизнесе на территории г.Сыктывкар									

6.2 ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

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

Министерство образования, науки и молодежной политики Республики Коми

Государственное профессиональное образовательное учреждение Республики Коми «Сыктывкарский гуманитарно-педагогический колледж имени И.А. Куратова»

Приложение РППМ-7

Матрица соответствия компетенций междисциплинарных курсов профессионального модуля

Специальность		
Профессиональный модуль	ПМ	

Код	Наименование	Общие компетенции									Профессиональные компетенции																								
	междисциплинарных	X							Вид ПД Вид ПД									Вид ПД						Bı	1Д П	Д									
	курсов, учебных и производственных практик	OK 1	OK 2	OK3	OK 4	OK 5		OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	ПК 1.1	_	ПК 1.3	<u> </u>	ПК 1.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5
	МДК 2.1 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+										+	+	+												
	МДК 2.2 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ ДЛЯ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+										+	+	+												