

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гайдамашко Игорь Владимирович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 23.10.2023 11:41:01
Уникальный программный ключ:
c7b77973654876a9af4d3b280790bfd3715571db

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Университетский экономико-технологический колледж

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по МНР
 А.А. Калмыкова


УТВЕРЖДАЮ
Директор ФЭТК
 И.А. Ермачков

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

Наименование специальности
43.02.14 Гостиничное дело

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО и ПООП СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»
Университетский экономико-технологический колледж

Разработчик:

А.А. Калмыкова – преподаватель Университетского экономико-технологического колледжа.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии гостиничного сервиса и туризма.

Протокол № 1 от «26» августа 2022 г.

Председатель цикловой методической комиссии  Н.И. Митченкова

СОГЛАСОВАНО

Генеральный менеджер, начальник управления
«Апарт-отель Горки Город» департамента гостиничного
развития коммерческой дирекции

должность представителя, наименование организации

 /О.Г. Такмазян

подпись, Ф.И.О., печать



СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1. Область применения рабочей программы	4
1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля	4
1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля	5
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3.1. Тематический план профессионального модуля	6
3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю	7
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	18
4.2. Информационное обеспечение обучения	18
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса	19
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса	20
4.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и л ограниченными возможностями здоровья	20
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее образовательной программы) в соответствии с ФГОС СПО и ПООП СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело в части освоения основного вида деятельности (ВД):

ВД 1 Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.

ВД 2 Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.

ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

При реализации рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;
- оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;
- анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;
- контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.

знать:

- задачи, функции и особенности работы службы питания;
- законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;

- особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания;
 - требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;
 - требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;
 - профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
 - технологию организации процесса питания;
 - специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;
 - этапы процесса обслуживания;
 - технологию организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;
 - профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
- регламенты службы питания;
- критерии и показатели качества обслуживания;
 - методы оценки качества предоставленных услуг.

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

всего – 510 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 246 часов, включая:

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД): Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале
ПК 2.2.	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения/
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Объем ОП	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч. лекции, часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа, часов		
1	2	3	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1-2.3 ОК 1-ОК10	МДК 02.01. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	274	208	76	132	48	-		
ПК 2.1-2.3 ОК 1-ОК11	МДК 02.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	38		38			-	-	-
ПК 2.1-2.3 ОК 1-ОК11	Учебная практика УП.02. в форме практической подготовки	72						72	-
ПК 2.1-2.3 ОК 1-ОК11	Производственная практика ПП.02. в форме практической подготовки	108						-	108
	Всего:	510	172			48	-		

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
6 семестр			
МДК.02.01. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания			
Раздел 1. Классификация предприятий общественного питания.		74	
Тема 1.1 Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания	Содержание	10	1
	Лекции, теоретические занятия	8	
	Нормативная документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.	2	
	ГОСТ 30389-2013 «Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.	2	
	ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». ГОСТ Р 55051-2012 «Общие требования к кейтеренгу».	2	
	Профессиональный стандарт индустрии питания и гостеприимства. Правила оказания услуг общественного питания.	2	
	Практические занятия	2	2
Работа с нормативной документацией, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания.	2		
Тема 1.2 Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса.	Содержание	42	1
	Лекции, теоретические занятия	28	
	Организационная структура службы питания. Основные подразделения.	2	
	Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.	2	
	Гостеприимство и контактная зона службы питания.	2	
	Работа с кадрами на предприятии общественного питания	2	
Система найма и отбора персонала на ПОП.	2		

	Мотивация персонала. Мотивационные программы в отельном бизнесе	2	
	Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.	2	
	Изучение должностной инструкции метрдотеля, официанта ресторана	2	
	Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса. Деловое общение. Этика и этикет.	2	
	Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.	2	
	Распорядок рабочего времени метрдотеля в соответствии с ТК РФ. Время труда и отдыха	2	
	Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.	2	
	Конфликты на ПОП: виды, типы, пути решения.	2	
	Технологические элементы в урегулировании жалоб или «золотые правила» работы с жалобами.	2	
	Практические занятия	14	
	Разработка организационной структуры службы питания в зависимости от категории отеля.	2	
	Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.	2	
	Разработка должностных инструкций в соответствии с предъявляемыми требованиями	2	
	Разработка стандартов линейного персонала службы питания.	2	2
	Разработка квалификационных требований по ТБ и ОТ, а также производственной санитарии	2	
	Разработка стандарта общения и поведения сотрудника ПОП в конфликтной ситуации	2	
	Программа мотивации на ПОП	2	
Тема 1.3. Общая характеристика процесса обслуживания в организациях питания	Содержание	22	
	Лекции, теоретические занятия	14	
	Выявление конкурентоспособности предприятия общественного питания.	2	
	Конкурентные силы и конкурентные преимущества. Матрица SWOT-анализа.	2	
	Этапы жизненного цикла продукта.	2	
	Классификация услуг общественного питания. Услуги общественного питания. Требования к услугам.	2	
	Классификационные признаки ресторанов, кафе, баров, столовых. Методы и формы обслуживания.	2	
	Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей.	2	
	Организация и подготовка процесса обслуживания в организациях службы питания.	2	1

	Практические занятия	8	2
	Составление SWOT-анализа ПОП по г. Сочи.	2	
	Классификация предприятий общественного питания по г. Сочи. Сравнение характерных особенностей предприятий общественного питания.	2	
	Минимальные требования к дестинациям общественного питания различных типов в ГРК.	2	
	Разработка требований к услугам питания в гостинице.	2	
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы (конспектирование, доклады, рефераты): 1. Подготовить реферат на тему: Услуги общественного питания г. Сочи. Классификация услуг общественного питания. 2. Подготовить презентацию по конкретному отелю на тему: Инновационные методы оценки и контроля качества услуг питания, как в России, так и за рубежом. 3. Подготовить реферат на тему: Классификация предприятий питания по степени централизации производства. 4. Подготовить реферат на тему: Классификация предприятий питания по формам обслуживания. 5. Подготовить реферат на тему: Требования к службе питания согласно нормативным документам, регламентирующим деятельность гостиниц.		16	3
Раздел 2. Организация процессов управления на предприятиях общественного питания.		78	
Тема 2.1. Торговые помещения организаций питания	Содержание	16	
	Лекции, теоретические занятия	10	
	Характеристика торговых помещений, их оснащение, виды, назначение. Торговые помещения. Вспомогательные помещения. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений.	2	1
	Интерьер и оборудование помещений организации питания. Интерьер. Мебель и оборудование.	2	
	Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. Инвентаризация: виды, определения, общая характеристика.	2	
	Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. Виды меню. Назначение и принципы составления.	2	
	Организация процесса обслуживания в зале. Критерии и показатели качества обслуживания.	2	

	Практические занятия	6	
	Расположение торговых и вспомогательных помещений в зависимости от количества посадочных мест, вида и стиля обслуживания.	2	2
	Виды расстановки мебели и оборудования в ресторане в зависимости от типа предоставления услуг	2	
	Заполнение форм: инвентаризационная опись, акт о результатах инвентаризации	2	
Тема 2.2 Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья	Содержание	20	
	Лекции, теоретические занятия	10	
	Виды, ассортимент, назначение столовой посуды	2	
	Виды, ассортимент, назначение столовых приборов	2	
	Виды, ассортимент, назначение столового белья	2	
	Общие правила подготовки и сервировки стола.	2	
	Виды сервировок: на завтрак, обед и ужин	2	
	Практические занятия	10	2
	Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замены.	2	
	Овладение приемами складывания салфеток.	2	
	Отработка навыков по выносу и подачи приборов.	2	
	Отработка навыков по сервировке стола для завтрака, обеда и ужина.	2	
	Элементы обслуживания гостей в ресторане	2	
	Тема 2.3 Подготовка торговых помещений к обслуживанию	Содержание	20
Лекции, теоретические занятия		12	
Правила подготовки торговых помещений к обслуживанию гостей: уборка и подготовка зала.		2	
Подготовка посуды, приборов, столового белья		2	
Накрытие столов скатертями, складывание полотняных салфеток.		2	
Предварительная сервировка столов.		2	
Подготовка персонала к работе: культура обслуживания; проведение инструктажа.		2	
Готовность персонала к работе		2	
Практические занятия		8	
Отработка навыков при встрече и общении с гостем, основные правила		2	
Составление инструктажа перед работой.		2	
Схемы и виды подачи и выноса блюд.		2	
Составление алгоритма поведения в конфликтных ситуациях с потребителями		2	
Содержание		28	
Лекции, теоретические занятия	16		

Тема 2.4. Организация обслуживания в ресторанах	Формы и методы обслуживания. Методы обслуживания: «a la carte», «a part», «table d'hote», «шведский стол (Buffet)» их характеристика.	2	1
	Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (HB); одноразовое питание (завтрак) – (BB), все включено в стоимость – Allinclusive		
	Техника обслуживания при подаче блюд различными стилями: Plate-service – американский (на тарелках); Silver-service - французский («в обнос»), Gueridon-service - английский («с приставного столика»), русский метод («в стол») комбинированный метод. Техника работы официанта.	2	
	Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак.	2	
	Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа.	2	
	Правила приема, оформления и передачи заказа на производство.	2	
	Работа сомелье и правила декантации вин.	2	
	Получение готовой продукции. Уборка и замена использованных тарелок, приборов и скатертей.	2	
	Расчет с гостем. Пост-продажное общение с гостем. Подготовка стола к новому обслуживанию.	2	
	Практические занятия	12	
Схема общего плана технического оснащения для услуги «Шведский стол».	2	2	
Отработка навыков обслуживания при подаче блюд различными стилями.	2		
Отработка навыков при встрече и размещении гостей в торговом зале.	2		
Отработка навыков приема заказа от гостя в соответствии с меню.	2		
Отработка навыков в процессе обслуживания гостей за столом.	2		
Отработка навыков пост-продажного общения с гостем, прощание с гостем, подготовка стола в новому обслуживанию.	2		
Содержание	14		
Лекции, теоретические занятия	8	1	
Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Последовательность и правила подачи горячих закусок	2		
Правила и способы подачи первых блюд (супов). Последовательность и правила подачи вторых горячих блюд.	2		
Правила и способы подачи горячих и холодных сладких блюд и кондитерских изделий.	2		
Правила и способы подачи горячих и холодных напитков. Подача винно-водочных изделий.	2		
Тема 2.5 Последовательность и правила подачи кулинарной, кондитерской			

продукции, напитков	Практические занятия	6	
	Отработка навыков последовательности и правил подачи блюд.	2	2
	Отработка навыков последовательности и правил подачи горячих и винно-водочных напитков.	2	
	Сервировка столов, виды посуды и стекла по предварительному заказу. Различные приемы подачи блюд и напитков, уборка использованной посуды.	2	
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов, рефератов, докладов и подготовка к их защите по темам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Составление перечня оборудования торгового зала ресторана и бара. 2. Подготовить презентацию на тему: Особенности рынка ресторанных услуг в гостиницах города Сочи. 3. Подготовить презентацию на тему: Подготовка помещений для посетителей, столового белья и посуды к обслуживанию на предприятиях питания. 4. Подготовить реферат на тему: Предметы сервировки: столовый фарфор, барное стекло, столовые приборы, сервировочные приборы, чайные и кофейные приборы, столовое белье. 5. Подготовить презентацию на тему: Служба room-service в гостиницах города Сочи. 6. Материальная и нематериальная составляющие сервиса в процессе обслуживания. 7. Особенности обслуживания различных поведенческих типов гостей.		16	3
Раздел 3. Специальные формы обслуживания в гостинице		34	
Тема 3.1 Виды банкетов и их характеристика	Содержание	18	1
	Лекции, теоретические занятия	14	
	Виды банкетов и их характеристика	2	
	Роль менеджера банкетной службы в структуре службы питания.	2	
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием (не официальный банкет)	2	
	Банкет-прием (дипломатический). Дневные и вечерние приемы.	2	
	Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Особенности подготовки и обслуживания.	2	
	Банкет-чай, кофе Особенности подготовки и обслуживания.	2	
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.	2	
Практические занятия	4		

	Схемы расстановки банкетных столов. Варианты рассадки гостей за столом и очередность обслуживания согласно протоколу.	2	2
	Схемы сервировки столов для различных видов приемов и банкетов.	2	
Тема 3.2 Специальные формы обслуживания	Содержание	18	1
	Лекции, теоретические занятия	12	
	Услуги по организации питания и обслуживания участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний	2	
	Технология оказания услуги мини-бара.	2	
	Организация и контроль работы службы «room-service», особенности обслуживания	2	
	Правила ведения переговоров службы «room-service», телефонный этикет.	2	
	Организация обслуживания отдыхающих в санаториях. Лечебное и диетическое питание в санаториях.	2	
	Особенности обслуживания пассажиров на различных видах транспорта.	2	2
	Практические занятия	6	
	Подготовка и организация кофе-брейка.	2	
	Подготовка и организация обслуживания службы «room-service».	2	
	Подготовка и организация обслуживания пассажиров на различных видах транспорта.	2	
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов, рефератов, докладов и подготовка к их защите по темам. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Подготовить презентацию на тему: «Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний в гостиницах г. Сочи». 2. Подготовить презентацию на тему: «Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис». 3. Составление требований к обслуживающему персоналу кухни ресторана отеля. 4. Составление перечня оборудования торгового зала ресторана и бара для проведения банкетов и торжественных мероприятий. 5. Составление алгоритма поведения в конфликтных ситуациях с потребителями.		16	3
МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания.		38	
Тема 1. Организация деятельности сотрудников службы питания гостиничного комплекса на английском языке.	1. Введение лексики по теме «Food and Beverage, закрепление в упражнениях и диалогах. 2. Чтение и перевод текста “The F&B in the Hotel”. Вопросы и ответы по содержанию текста. 3. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Составление диалогов. 4. Организация питания гостей. Изучение лексики.		

	<p>5. Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Чтение и перевод текста “Hotel Restaurant”. Выполнение упражнений для закрепления лексики. 6. Развитие навыков устной речи. Составление диалогов при заказе столов и мероприятий в ресторане отеля.</p> <p>7. Решение конфликтных ситуаций в ресторане отеля. Отработка лексики.</p> <p>8. Практика устной речи. Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены.</p>	38	
<p>Учебная практика УП.02. в форме практической подготовки</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Изучение нормативной документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания. Изучение должностных инструкций персонала службы питания. Изучение стандартов обслуживания гостей ресторана (кафе).</p> <p>2. Место службы питания в структуре гостиницы. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице.</p> <p>3. Подготовка к обслуживанию и приему гостей. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку</p> <p>4. Выполнение сервировки стола к обеду. Выполнение сервировки стола к ужину. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.</p> <p>5. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей.</p> <p>6. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями: Silver-service, Шведский стол, Gueridon-service.</p> <p>7. Встреча гостей в торговом зале ресторана (приема и оформления заказа).</p> <p>8. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей.,</p> <p>9. Подготовка персонала службы питания к банкетному обслуживанию потребителей.</p> <p>10. Обслуживание гостей на банкете или приеме.</p> <p>11. Организация, координация и контроль деятельности службы room-service</p> <p>12. Составление итогового отчета.</p>		72 часа (2 недели)	
<p>Производственная практика ПП.02 в форме практической подготовки</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Изучение нормативно-правовой документации службы питания: устав организации, Положение о персонале. Определение и описание характера выполняемых работ (услуг).</p> <p>2. Ознакомление и изучение режима работы предприятия. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.</p> <p>3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.</p>		108 часов (3 недели)	

<p>4. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.</p> <p>5. Владение профессиональной этикой персонала службы питания.</p> <p>6. Выявление конкурентоспособности предприятия общественного питания</p> <p>7. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания. Ознакомление с производственными помещениями службы питания.</p> <p>8. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.</p> <p>9. Правила подготовки торговых помещений к обслуживанию гостей: уборка и подготовка зала.</p> <p>10. Формы и методы обслуживания. Стили обслуживания. Виды услуг питания.</p> <p>11. Роль менеджера банкетной службы в структуре службы питания.</p> <p>12. Подготовка и организация обслуживания официальных и не официальных приемов.</p> <p>13. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета» и «Коктейля».</p> <p>14. Подготовка и организация обслуживания банкета с полным и частичным обслуживанием.</p> <p>15. Организация работы службы «room-service».</p> <p>16. Организация обслуживания конференций, семинаров и совещаний.</p> <p>Защита итогового отчета.</p>		
Консультации	12	
Промежуточная аттестация	24	
Всего	510	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета с рабочими местами по количеству обучающихся и лаборатории «Организации деятельности сотрудников службы питания».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочее место студента;
- мультимедийное оборудование

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- телевизор;
- компьютер.
- комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья;

- инструкция и журнал по технике безопасности;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- «Учебный ресторан»;
- «Учебный Бар»;
- «Информационных технологий в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета иностранного языка: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя.

Оборудование лингафонной лаборатории иностранного языка: компьютерные места обучающихся, компьютерное место преподавателя.

Технические средства обучения лингафонной лаборатории: лицензионное программное обеспечение, мультимедийный проектор, комплект обучающих дисков, ЖК панель, колонки.

При реализации рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания может быть использовано программное обеспечение big blue button (BBB), Moodle, Я-диск.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 О защите прав потребителей
2. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
3. ГОСТ 30389-2013 Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ Р 55051-2012 Общие требования к кейтеренгу.
7. Профессиональный стандарт индустрии питания и гостеприимства.
8. Федерация рестораторов и отельеров. Профессиональный стандарт по профессиям ресторанной индустрии.

Основная литература:

1. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519925> (дата обращения: 13.06.2022).

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509291> (дата обращения: 01.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495825> (дата обращения: 01.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

4. Захарова, Н. А. Стандартизация, сертификация, лицензирование, надзор и контроль в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 137 с. — ISBN 978-5-4488-0475-5, 978-5-4497-0399-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93551.html> (дата обращения: 01.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

5. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513905> (дата обращения: 13.06.2022).

Дополнительная литература:

1. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14888-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/490206> (дата обращения: 13.06.2022).

2. Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13958-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496808> (дата обращения: 01.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии с ФГОС СПО и ПООП СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, рабочим учебным планом, программой профессионального модуля. В процессе освоения модуля используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов. Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных

необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением. В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, практикум, рейтинговая технология оценки знаний студентов, информационно-коммуникационные технологии.

Студентам обеспечивается возможность формирования индивидуальной траектории обучения в рамках программы модуля; организуется самостоятельная работа студентов под управлением преподавателей и предоставляется консультационная помощь.

Оценка качества освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий раздел модуля. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Практика является обязательным разделом данного модуля. При реализации программы профессионального модуля предусматривается производственная практика (по профилю специальности) в форме практической подготовки, которая реализуется в рамках изучения модуля после освоения междисциплинарного курса. Аттестация по итогам изучения профессионального модуля проводится с учетом результатов производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки. Практика проводится на базе организаций, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам) и осуществляющих руководство практикой: 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 кадров 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 соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по профессиональному модулю Организация и контроль текущей

деятельности работников службы питания определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен Экспертная оценка выполнения заданий по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса. Регистрация результатов усвоения учебных элементов; -экспертная оценка решения ситуационных задач; Опросный лист ответов обучающегося
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Лабораторная работа Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач; Текущий контроль в форме защиты практических занятий и лабораторных работ.
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Лабораторная работа Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Лабораторная работа Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике

гостей.		
---------	--	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Оценка результата	Собеседование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Оценка результата	Собеседование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Оценка результата	Собеседование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оценка результата	Собеседование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра

Общие критерии оценки результатов освоения МДК

В устных и письменных ответах студентов на практических (семинарских) занятиях, в сообщениях и докладах, эссе и других формах аудиторной и самостоятельной работы, а также в текущих контрольных работах учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи.

Оценку **«отлично»** заслуживает студент, твёрдо знающий программный материал, системно и грамотно излагающий его, демонстрирующий необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеющий понятийным аппаратом.

Оценку **«хорошо»** заслуживает студент, проявивший полное знание программного материала, демонстрирующий сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускающий не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.

Оценку **«удовлетворительно»** заслуживает студент, обнаруживший знания только основного материала, но не усвоивший детали, допускающий ошибки принципиального характера, демонстрирующий не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.

Оценку **«неудовлетворительно»** заслуживает студент, не усвоивший основного содержания материала, не умеющий систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирующий низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

Оценивание студента на экзамене по МДК

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приёмами их выполнения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Перечень вопросов и (или) заданий для промежуточной аттестации по МДК.02.01.

Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания

1. Роль и место службы питания в процессе предоставления услуги размещения гостям.
2. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице.
3. Требования к услугам службы питания.
4. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.

5. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей в ресторане при гостинице.
6. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.
7. Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.
8. Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.
9. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета.
10. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля.
11. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая.
12. Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов.
13. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.
14. Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.
15. Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.
16. Формы и методы обслуживания.
17. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – Allinclusive т.д.
18. Техника обслуживания при подаче блюд различными стилями: Silver-service, Банкетный сервис, Шведский стол, Gueridon-service.
19. Виды завтраков.
20. Виды банкетов.
21. Подготовка торгового зала к обслуживанию.
22. Разновидности сервировки.
23. Правила расстановки блюд на подносе, и правила подачи блюд гостям.
24. Барное обслуживание в гостиничных комплексах.
25. Правила и формы расчета с гостями.
26. Управление качеством обслуживания в общественном питании. Принципы управления качеством.
27. Правила хранения и учета материальных ценностей.
28. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов.
29. Организация и контроль процессов обслуживания гостей на предприятиях питания в гостиничных комплексах.
30. Комплектация сервировочной тележки при обслуживании гостей в номерах.
31. Прием заказа от гостя на обслуживание в гостиничном номере.
32. Отработка навыков входа в гостиничный номер и правил общения с гостями.
33. Составление алгоритма выполнения заказа службы room-service.
34. Работа сомелье и правила декантации вин.
35. Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков.
36. Порядок получения и подготовка посуды, приборов.
37. Правила подачи продукции сервис-бара.
38. Основные методы подачи блюд в ресторане.
39. Правила фламбирования и транширования блюд в присутствии гостя
40. Правила и способы подачи супов.
41. Правила и способы подачи горячих и холодных сладких блюд.
42. Последовательность и правила подачи горячих блюд.
43. Правила и способы подачи горячих и холодных напитков.
44. Правила и способы подачи кондитерских изделий.
45. Правила этикета и нормы поведения за столом
46. Правила и техника уборки использованной посуды, алгоритм подготовки и сервировки стола в новому обслуживанию.
47. Виды приемов и банкетов. Роль менеджера банкетной службы в структуре службы питания.
48. Дневные и вечерние дипломатические приемы. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.

49. Лечебное и диетическое питание в санаториях.
50. Особенности обслуживания пассажиров на различных видах транспорта
51. Услуги по организации и обслуживанию тематических мероприятий. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**

Наименование специальности
43.02.14 Гостиничное дело

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания на 2023-2024 учебный год рассмотрена и переутверждена на заседании цикловой методической комиссии гостиничного сервиса и туризма без изменений.

Протокол № 10 от «28» июня 2023 г.

Председатель цикловой методической комиссии  Н.И. Митченкова

