

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

**МДК. 02.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**

**ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**

Специальность
43.02.14 Гостиничное дело

Квалификация выпускника:
Специалист по гостеприимству

Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания: Рабочая программа междисциплинарного курса. –Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021. – 20 с.

Программа междисциплинарного курса МДК. 02.01. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания по специальности 43.02.14 Гостиничное дело составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1552.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ МДК	4
1.1 Область применения программы МДК.....	4
1.2 Место МДК в структуре образовательной программы.....	4
1.3 Цель и задачи МДК.....	4
1.4 Количество часов на освоение МДК.....	6
1.5 Результаты освоения МДК.....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК	7
2.1. Объем МДК и виды учебной работы.....	7
2.2. Тематический план и содержание МДК.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК.....	11
3.1 Требования к материально-техническому обеспечению	11
3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК	12
3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК	13
3.4. Особенности реализации МДК для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК	15

1. ПАСПОРТ МДК

1.1 Область применения программы МДК

Рабочая программа междисциплинарного курса является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 9 декабря 2016 г., № 1552, и учебными планами, утвержденными ученым советом Российского университета кооперации по специальности 43.02.14 Гостиничное дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» и соответствующих профессиональных компетенции:

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

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

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

1.2 Место МДК в структуре образовательной программы

МДК 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания относится к профессиональному модулю ПМ.02.

1.3 Цель и задачи МДК

МДК 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания - овладеть видом деятельности (ВД) Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

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

иметь практический опыт:

- планирования деятельности работников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;

- разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;

- оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;

- контроля текущей деятельности работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;

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.

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 работников, 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;
- контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;

1.4 Количество часов на освоение МДК

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 237 часов, в том числе:

Обязательная часть	202 часа
Вариативная часть	35 часов

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 237 часов, в том числе:

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 193 часа;
самостоятельная работа обучающегося 32 часа.

1.5 Результаты освоения МДК

Изучение МДК направлено на формирование у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК

2.1. Объем МДК и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (всего)	237
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	193
в том числе:	
<i>Лекции</i>	96
<i>практические занятия</i>	96
в том числе в форме практической подготовки	96
<i>консультации</i>	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
Промежуточная аттестация проводится в форме Экзамена	12

2.2. Тематический план и содержание МДК

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов, в том числе в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	Содержание		
Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса.	1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.	4	ПК 2.1.-2.3 ОК 01.- ОК 11.
	2. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.	4	
	3. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.	4	
	4. Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса.	4	
	5. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.	4	
	6. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.	4	
	7. Деловое общение. Этика и этикет	4	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическая работа. <i>Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами. Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.</i>	30/30	ПК 2.1.-2.3 ОК 01.- ОК 11.
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.	Содержание		
	1. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;	4	
	2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.	4	
	3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.	4	
	4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.	4	
	4		

	<p>5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.</p> <p>6. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания.</p> <p>7. Стили и методы подачи блюд и напитков.</p> <p>8. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.</p>	<p>4</p> <p>6</p>	
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.</p> <p>2. Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.</p> <p>3. Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей.</p> <p>4. Организация и подготовка процесса обслуживания в организациях службы питания.</p> <p>5. Овладение приемами подачи блюд различными стилями и методами».</p> <p>6. Овладение приемами подачи напитков различными стилями и методами.</p> <p>7. Составление нормативных и технических документов службы питания.</p> <p>8. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.</p>	50/36	ПК 2.1.-2.3 ОК 01.- ОК 11.
	<p>Самостоятельная работа при изучении раздела</p> <p>1. Составление требований к обслуживающему персоналу кухни ресторана отеля.</p> <p>2. Составление перечня оборудования кухни, торгового зала ресторана и бара.</p> <p>3. Составление алгоритма работы с гостем по телефону.</p> <p>4. Составление алгоритма поведения в конфликтных ситуациях с потребителями.</p> <p>5. Составление эссе об организации службы питания.</p>	16	ПК 2.1.-2.3 ОК 01.- ОК 11.
Тема 1.3 Специальные виды услуг и формы обслуживания..	<p>Содержание</p> <p>1. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.</p> <p>2. Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.</p> <p>3. Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.</p> <p>4. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.</p> <p>5. Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	ПК 2.1.-2.3 ОК 01.- ОК 11.

	6. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.	6	
	7. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета.	6	
	8. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля.		
	9. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая.	6	
	Тематика практических, лабораторных занятий		
	Практические занятия 1. Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний. 2. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания. 3. Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис. 4. Подготовка и организация обслуживания шведского стола. 5. Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне.	35/30	ПК 2.1.-2.3 ОК 01.- ОК 11.
	Практические занятия		
	1. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. 2. Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов. 3. Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий.	16	ПК 2.1.-2.3 ОК 01.- ОК 11.
	Самостоятельная работа Заполнение и обработка заявок и бланков. 2. Составление текстов на русском и иностранном языке для общения по телефону с клиентами	16	ПК 2.1.-2.3 ОК 01.- ОК 11.
Тема 1.4 Контроль и качество предоставления услуг потребителям	Содержание		
	1. Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.	2	ПК 2.1.-2.3 ОК 01.- ОК 11.
	2. Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.	2	
3. Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.	2		
	консультации		1
	промежуточная аттестация		12
	Итого		237

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная дисциплина реализуется в кабинете *организации сотрудников службы питания.*

Стандартная и специализированная мебель:

Доска аудиторная;
Столы аудиторные двухместные;
Стулья стандарт;
Стулья ученические;
Рабочее место преподавателя

Переносное Мультимедийное оборудование;

Лаборатория «Учебный ресторан», №0-02.

Стандартная и специализированная мебель:

Столы производственные;
Столы разделочно-производственные;
Столы ванна-моечная СВМ 500;
Парты;
Стулья;
Доска ученическая.

Оборудование, технические средства обучения:

Аппарат шоковой заморозки;
Весы электронные;
Изделие из мрамора (мраморная доска)с фаской;
Фритюрницы;
Холодильники однокамерные;
Шкаф пекарский;
Шкаф расстоечный;
Аэрограф с компрессором;
Весы;
Термометр;
Миксер планетарный;
Краскопульт электрический;
Лампа для карамели;
Мармит для шоколада;
Помпа для карамели;
Сласйер;
Утюжок для марципана;
Факел для карамелизации;

Миксер;
Шкафы холодильные;
Электроплиты;
Тестоделитель;
Тестомесы;
Стеллажи;
Лабораторная посуда / комплектующие

3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК

а) основная литература:

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учеб. пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 432 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-552-3. - Текст : электронный // ЭБС Znanium.com [сайт]. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961520> (дата обращения: 21.08.2020).

2. Никольская, Е.Ю. Основы менеджмента и управление персоналом в индустрии гостеприимства : учебное пособие / Никольская Е.Ю., Семенова Л.В. — Москва : Русайнс, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-4365-5250-7. —Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт].— URL: <https://book.ru/book/936719> (дата обращения: 21.08.2020).

б) дополнительная литература:

1. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 320 с. + Доп. материалы. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ISBN 978-5-16-010163-7. - Текст : электронный // ЭБС Znanium.com [сайт]. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023718> (дата обращения: 21.08.2020).

2. Можаяева, Н. Г. Гостиничный сервис : учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 242 с. + Доп. материалы. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015561-6. - Текст : электронный // ЭБС Znanium.com [сайт]. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1041498> (дата обращения: 21.08.2020).

3. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учеб. пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный // ЭБС Znanium.com [сайт]. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1034526> (дата обращения: 21.08.2020).

4. Черникова, Л.И. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Черникова Л.И. — Москва : КноРус, 2019. — 192 с. — (для бакалавров). — ISBN 978-5-406-06698-0. —Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт].— URL: <https://book.ru/book/930205> (дата обращения: 21.08.2020).

5. Можаяева, Н. Г. Индустрия гостеприимства: практикум : учеб. пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 120 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-567-7. - Текст : электронный // ЭБС Znanium.com [сайт]. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961505> (дата обращения: 21.08.2020).

6. Кабушкин, Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Кабушкин Н.И. — Москва : КноРус, 2019. — 413 с. — (бакалавриат). — ISBN 978-5-406-06991-2.—Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт].— URL: <https://book.ru/book/931161> (дата обращения: 21.08.2020).

7. Никольская, Е.Ю. Управление качеством гостиничных услуг : учебник / Никольская Е.Ю., Тихненко А.А., Попов Л.А. — Москва : Русайнс, 2021. — 197 с. — ISBN 978-5-4365-5164-7. —Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт].— URL: <https://book.ru/book/936360> (дата обращения: 21.08.2020).

8. Крючкова, Т.М. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / Крючкова Т.М., Барчуков И.С., Баумгартен Л.В., Башин Ю.Б., Зайцев А.В. — Москва : КноРус, 2021.— 165 с. — ISBN 978-5-406-03848-2. —Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт].— URL: <https://book.ru/book/936927> (дата обращения: 22.08.2020).

3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензиянапакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
3. Система тестирования INDIGO.
4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение
 1. AdobeAcrobat – свободно-распространяемое ПО
 2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

3.4. Особенности реализации МДК для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей).

Создание безбарьерной среды направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши. Для слабослышащих студентов имеется в наличии звукоусиливающая аппаратура, мультимедийные средства и видеоматериалы.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей обучающегося.

Вся образовательная информация, представленная на официальном сайте университета, соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Веб-контент доступен для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья. В университете установлена лицензионная программа Website x5 free 10 (программа для бесплатного создания сайтов).

При необходимости для прохождения учебной практики имеется возможность создания рабочего места в учебном корпусе.

Государственная итоговая аттестация выпускников вуза с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме, включая защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее

проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечным ресурсам института.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК

Контроль и оценка результатов освоения МДК осуществляется преподавателями в процессе проведения практических или лабораторных занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения рабочей программы МДК включает текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию по итогам освоения МДК.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.</p>	<p><i>Знает:</i> - 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.</p> <p><i>Умеет:</i> - осуществлять планирование,</p>	<p>Тестовые задания, практические работы Экзамен по МДК 02.01</p>

	<p>организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; - определять численность и функциональные обязанности работников, 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; - контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей; <p>изделий и закусок</p>	
<p>ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.</p>	<p><i>Знает:</i> - задачи, функции и особенности работы службы питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Тестовые задания, практические работы Экзамен по МДК 02.01</p>

	<p>службы питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке; - регламенты службы питания; - критерии и показатели качества обслуживания; - методы оценки качества предоставленных услуг. <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; - оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; - определять численность и функциональные обязанности работников, 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; - контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей; <p>изделий и закусок</p>	
<p>ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.</p>	<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>Тестовые задания, практические работы Экзамен по МДК 02.01</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; - оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; - определять численность и функциональные обязанности работников, 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; - контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания 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.	Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности	Тестовые задания, практические работы Экзамен по МДК 02.01
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Способность определять задачи поиска информации; - определять необходимые источники информации; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска	Тестовые задания, практические работы Экзамен по МДК 02.01
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Способность - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Тестовые задания, практические работы Экзамен по МДК 02.01
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Способность - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Тестовые задания, практические работы Экзамен по МДК 02.01
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Правильный выбор информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Тестовые задания, практические работы Экзамен по МДК 02.01 экзамена по МДК 02.01
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Готовность эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Тестовые задания, практические работы Экзамен по МДК 02.01

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Готовность брать на себя ответственность за работу членов команды, результаты выполнения заданий	Тестовые задания, практические работы Экзамен по <i>МДК 02.01</i>
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Тестовые задания, практические работы Экзамен по <i>МДК 02.01</i>
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Способность ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Тестовые задания, практические работы Экзамен по <i>МДК 02.01</i>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Готовность к самообразованию	Тестовые задания, практические работы Экзамен по <i>МДК 02.01</i>
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Тестовые задания, практические работы Экзамен по <i>МДК 02.01</i>