



ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЫКТЫВКАРСКИЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ имени И.А. КУРАТОВА»

«УЧЕБНО-ПРОГРАММНЫЕ ИЗДАНИЯ»

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, 2019

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

	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень (звание) [квалификационная категория]	Должность
1	Носова Анна Викторовна	первая	преподаватель
2	Гаевая Елена Витальевна	высшая	преподаватель

10
[число]

мая
[месяц]

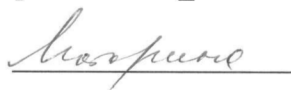
2019
[год]

Рекомендована

ПЦКП частных методик дошкольного образования

Протокол № 8 от «16» мая 2019 г.

Председатель ПЦК



Моторина Людмила Дмитриевна

Рассмотрена

научно-методическим советом ГПОУ

«Сыктывкарский гуманитарно-педагогический колледж имени И.А. Куратова»

Протокол № 5 от «05» июня 2019г.

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 модуля	24

1. ПАСПОРТ

рабочей программы профессионального модуля

ПМ.02

[код]

Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания

[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
ОК 1.	<i>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</i>
ОК 2.	<i>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</i>
ОК 3.	<i>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</i>
ОК 4.	<i>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</i>
ОК 5.	<i>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</i>
ОК 6.	<i>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</i>
ОК 7.	<i>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</i>
ОК 8.	<i>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</i>
ОК 9.	<i>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</i>
ОК 10.	<i>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</i>
ОК 11.	<i>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</i>

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 опыт	планирования, деятельности сотрудников службы питания и 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

	торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; 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;
--	--

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

	всего часов	429	в том числе
максимальной учебной нагрузки обучающегося		249	часов, в том числе
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося		196	часов,
самостоятельной работы обучающегося		53	часов;
учебной практики		72	часов;
производственной практики		108	часов;

[количество часов вносится в соответствии с рабочим учебным планом специальности]

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы МДК.02.01

ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ		
<i>[индекс и наименование междисциплинарного курса в соответствии с рабочим учебным планом]</i>		
	всего	204 час
самостоятельная работа	43	час
обязательная аудиторная	161	час
лекций	109	час
лабораторных и практических занятий, включая семинары	52	час
учебной практики	72	час
производственной практики	108	час

[количество часов вносится в соответствии с рабочим учебным планом специальности]

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы МДК.02.02

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ ДЛЯ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ		
<i>[индекс и наименование междисциплинарного курса в соответствии с рабочим учебным планом]</i>		
	всего	45 час

самостоятельная работа	10	час
обязательная аудиторная	35	час
лекций	5	час
лабораторных и практических занятий, включая семинары	30	час
учебной практики	0	час
производственной практики	0	час

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

Методическое обеспечение образовательного процесса

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена распределочная практика)
			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		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	МДК 2.1 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ	204	161	52		43		72	108
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	МДК 2.2 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ ДЛЯ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ	45	35	30		10			
	Всего:	249	196			53		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		204		
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 гостиничного комплекса	Содержание	25		ОК2, ОК3, ОК7, ОК9, ПК 2.1.
	1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.		2	
	2. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.		2	
	3. Особенности обслуживания организаций		2	

	разных типов и классов службы питания.					
	4.Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса.		2			
	5. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.		2			
	6. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.		2			
	7. Деловое общение. Этика и этикет.		2			
	Семинарские (практические) занятия	12				
	1. Законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса	2				
	2. Составление памятки по охране труда	2				
	3. Анализ предприятий общественного питания в г.Сыктывкар	2				
	4. Составление должностных инструкций для сотрудников	2				
	5. Форменная одежда сотрудника службы питания для мужчины и женщины	2				
	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	3				
	4. Кухни мира: особенности и популярность	2				
	Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.	Содержание	30			ОК1, ОК4, ОК5, ОК6, ПК2.2
		1. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;			1	
2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.			2			
3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.			2			
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 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				
1. Разработка информационного материала		4				

	(визитка)			
	2. Просмотр видеотренинга «Конфликтные ситуации с гостями»	3		
	3. Кассовая аппаратура для расчетов с гостями	3		
Раздел 2.	Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.	103		
Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание	40		
	1. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.		2	ОК4, ОК6, ОК10, ОК11, ПК2.2.
	2. Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.		2	
	3. Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.		2	
	4. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.		2	
	5. Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов.		2	
	6. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.		2	
	7. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета.		2	
	8. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля.		2	
	9. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая.		2	
	Семинарские (практические) занятия	20		
	1. Оформление заказа на обслуживание массового мероприятия	2		
	2. Составление плана-схемы рассадки гостей на официальном приеме	2		
	3. Составление схемы сервировки стола	1		
	4. Составление плана-схемы и меню банкета-фуршета	2		
	5. Составление плана-схемы и меню банкета-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 малых отелях	2		
	9. Детское меню в ресторане	1		
	10. Составление программы обслуживания новогоднего вечера и меню	2		
	11. Разработка метода привлечения клиентов	2		
	Самостоятельная работа студентов	15		
	1. Составление скрипта разговора с гостем предприятия питания	3		
	2. Опыт зарубежных рестораторов в проведении 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 качество предоставления услуг потребителям.	Содержание	14		ОК1, ОК2, ПК2.3
	1. Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.		2	
	2. Нормативы и спецификации процедуры		2	

	представления услуг высокого качества.		2	
	3. Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.			
	Семинарские (практические) занятия	6		
	1. Составление схемы взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы	2		
	2. Разработка метода контроля официантов	2		
	3. Разработка метода оценки качества обслуживания	2		
	Самостоятельная работа студентов	8		
	1. Исследование качества обслуживания методом «тайный покупатель»	4		
	2. Предприятия питания высокого качества: сравнительная характеристика	2		
	3. Просмотр видеотренинга по качеству обслуживания 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) (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 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания		35		
Раздел 1	Организация деятельности сотрудников службы питания гостиничного комплекса			
Тема 1.1. Продукты питания. Специи. Оборудование кухни	Содержание	4		
	Семинарские (практические) занятия			
	1. Продукты питания. Специи. Оборудование 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. Еда и напитки. Меню. Национальная кухня.	Лекция Содержание	1		
	1. Меню, его виды. Требования к составлению меню.		2	ОК 1 – ОК 3, ОК 5, ОК 6, ПК 2.1.
	Семинарские (практические) занятия	4		
	1. Еда и напитки. Меню. Фирменные блюда. Новые лексические единицы			
	2. Степени сравнения имен прилагательных			
	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		
	Подготовить презентацию «Кухня народов мира»			
Тема 1.3. Сервировка стола. Правила этикета	<i>Лекция. Содержание</i>	1		
	1. Сервировка стола. Правила этикета		3	ОК 1 –ОК 4, ПК 2.1, ПК 2.2.
	Семинарские (практические) занятия	3		
	1.Чтение текста по изучаемой теме; выполнение 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			
	Самостоятельная работа студентов	2		
	1. Заучивание монолога по изучаемой теме			
Тема 1.4. Бронирование стола в ресторане. Разговор по телефону	<i>Лекция Содержание</i>	1		
	1. Этикетные клише разговора по телефону. Бронирование столика в ресторане		3	ОК 1 –ОК 6, 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		
Тема 1.5. Общение с посетителями. Конфликтные ситуации	<i>Лекция Содержание</i>	2		
	Общение с посетителями. Конфликтные ситуации. Выражения согласия, несогласия, отказа, сожаления, рекомендации		3	ОК 1 –ОК 6, ПК 2.2.
	Семинарские (практические) занятия	4		
	1. Чтение текста по изучаемой теме; выполнение упражнений по содержанию текста			
	2. Составление диалога по изучаемой теме			
	3. Условные предложения			
	Контрольные работы	2		
	1. Работа с учебным кейсом			
	Самостоятельная работа студентов			
	1. Анализ кейса № 17 «Добро пожаловать в ресторан Мас Видриер. Испания.»	2		
Тема 1.6. Организация мероприятия в ресторане	<i>Содержание</i>			
	Семинарские (практические) занятия	3		
	1. Чтение текста по изучаемой теме; выполнение упражнений по содержанию текста			
	2. Составление монолога по изучаемой теме			
	Контрольные работы			
	Дифференцированный зачет	2		
	Самостоятельная работа студентов	2		
	1. Составление эссе об организации службы питания			
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

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

Технические средства обучения

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечания
	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 сред.проф.образования / М.А. Ёхина. – М: Академия, 2019.-208 с.	гриф
5.	Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования /И.И. Потапова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 с.	гриф
6.	Амирова З.Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства. 2014	

Электронные издания

№	Выходные данные электронного издания	Режим доступа	Проверено
4	Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности [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		06.05.2019
5	Уокер Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс [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		06.05.2019

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 турагентств <http://www.amadeus.ru/>
4. Интернет-портал индустрии гостеприимства и питания HoReCa <http://www.horeca-magazine.ru/>
5. Журнал гостиничного бизнеса и индустрии гостеприимства в России <https://xn--80akbvbiimweli.xn--p1ai/>
6. Журнал «Академия гостеприимства» <http://hotel-rest.biz/>
7. Журнал для отельеров и владельцев ресторанов HOTELIER.PRO <https://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 издания	Гриф
1	Бисько И.А., Маевская В.А. Паксюткина Е.А. Организация обслуживания туристов: Учебное пособие по англ.языку/ И.А.Бисько ,В.А. Маевская ,Е.А. Паксюткина .-2-е изд.- Москва: КНОРУС,2017.-210с.	2017	Допущ.
2	Агабекян И.П. Английский язык для сферы обслуживания: учебное пособие.-Москва: Проспект,2017.-248с.	2017	
3	Sue Stewart, Fiona Warburton and John D. Smith. Travel and Tourism. Coursebook University Printing House, Cambridge CB2 8BS, United Kingdom. Cambridge University Press 2017	2017	

Дополнительные печатные источники (2-3 издания)

№	Выходные данные печатного издания	Год издания	Гриф
1.	ДроздоваТ. Ю., МаиловаВ.Г., БерестоваА.И. English Grammar: Reference and Practice. Version 2.0. Учебное пособие. – СПб.: Издательство « Антология», 2016.-432 с.	2016	
2.	ДроздоваТ. Ю., МаиловаВ.Г., БерестоваА.И.TheKeys. EnglishGrammar: ReferenceandPractice. Version 2.0. – СПб.: Издательство « Антология», 2016.-96 с.	2016	
3	Английский язык: туризм и сервис: учебное пособие/ М.Ю.Семенова.- М.: КНОРУС, 2016 с.-260.- (среднее профессиональное образование).	2016	

Основные электронные издания

№	Выходные данные электронного издания	Режим доступа	Проверено
1	1. Шевелёва, С. А. Деловой английский [Электронный 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 .	свободный	08.05.2019
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

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

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>

3. Onlineверсия Longman Dictionary

<http://www.ldoceonline.com>

4. Onlineверсия Oxford Dictionary

<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

Код компетенции	Наименование результата обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	Общие компетенции		
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Обоснованность выбора в применении метода решения проблемной ситуации	Решение ситуационных производственных задач
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективный поиск необходимой информации Использование достоверных и актуальных источников, включая электронные источники Выделять наиболее значимое в перечне информации	Работа с учебными пособиями, конспект
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Рациональное планирование собственной деятельности, демонстрация навыков тайм-менеджмента	Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие обучающихся между собой в процессе работы, взаимодействие с преподавателем	Обсуждение вопросов в малых группах, построение диалога
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Употребление разговорных формул (скриптов) при ведении диалога с русскоязычными гостями и иностранными гостями	Кейс-ситуация
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Иметь представление об общечеловеческих ценностях Ориентироваться в сложившейся ситуации ресторанного бизнеса в России	Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды,	Владение способами защиты от чрезвычайных ситуаций в месте	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

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

		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 методов стимулирования 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

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

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

	торговым и производственным помещениям организаций службы питания	требованиям к торговым помещениям службы питания	результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся
36	технологии организации процесса питания	Соблюдение технологий организации процесса питания различных форм обслуживания	Решение ситуационных задач
37	специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания	Определение алгоритма работы в специализированной информационной системе, используемой в службе питания	Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся
38	этапов процесса обслуживания	Соблюдение последовательности процесса обслуживания	Решение ситуационных задач
39	технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания	Определение численного состава персонала при организации определенного типа обслуживания Оптимальный подбор позиций для меню	Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся
310	регламенты службы питания	Соблюдение регламента службы питания	Устный опрос
311	критерии и показатели качества обслуживания	Определение эффективности деятельности предприятия общественного питания с использованием показателей	Решение ситуационных задач Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся
312	методы оценки качества предоставленных услуг	Обоснованность применяемого метода в оценке качества предоставляемых услуг	Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся
	Практический опыт		
ПО1	планирования, деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;	Оптимальный выбор количественного состава службы питания, необходимой материально-технической базы Грамотное составление графика смен официантов Организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы питания	Кейс-ситуации Тест
ПО2	разработки	Определение численного	Решение ситуационных

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

6. ТЕМАТИКА УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ РАБОТ СТУДЕНТОВ

6.1 ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

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

6.2 ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

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

