Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики

«Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

**ПМ.02. Организация и контроль текущей деятельности**

**сотрудников службы питания**

специальность

среднего профессионального образования

**43.02.14 Гостиничное дело**

Чебоксары 2022

|  |  |
| --- | --- |
| Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело  | УТВЕРЖДЕНАПриказом №353от «30» августа 2022 г. М.П. |

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии

технологических дисциплин

Протокол № от "\_ \_\_" \_\_\_\_\_2022 г.

Председатель ЦК: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/В.Д.Павлова/

|  |
| --- |
| Разработчик:Ершова Ирина Юрьевна, преподаватель технологических дисциплин\_\_\_"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022\_ г. |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | **4** |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | **6** |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  | **7** |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  | **18** |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  | **22** |

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности

сотрудников службы питания

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): гостиничный сервис и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ВД 2 Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.

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

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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;

- контролировать текущую деятельность сотрудников 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.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –\_556\_ часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – \_364\_ часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – \_\_340\_\_\_ часов;

самостоятельной работы обучающегося – \_\_24\_\_\_\_ часов;

Учебная и производственная практики – \_72/108\_ часов.

**2 результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)Организация питания в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| **ВД 1** | Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.  |
| **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. |
| **ВД 2**  | Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания. |
| **ПК 2.3.** | Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. |
| **ОК 1.** | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| **ОК 2.** | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| **ОК 3.** | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| **ОК4.** | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| **ОК 5.** | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| **ОК 6.** | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознан ное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| **ОК 7.** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| **ОК 8.** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. |
| **ОК 9.** | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| **ОК 10.** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| **ОК 11.** | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Тематический план профессионального модуля** *(вариант для программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля\*** | **Всего часов***(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | ***Практика***  |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | **Самостоятельная работа обучающегося,** часов | **Учебная,**часов | ***Производственная,****часов**(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**часов | **в т.ч. лабораторные и практические занятия,**часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 2.1, ПК 2.2,** **ПК 2.3****ОК1-ОК10** | **МДК.02.01.**Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания | **158** | **150** | 64 | **8** |  |  |
| **ПК 2.1, ПК 2.2,** **ПК 2.3****ОК1-ОК10** | **МДК.02.02.**Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания | **52** | **46** | 46 | **6** |  |  |
| **ПК 2.1, ПК 2.2,** **ПК 2.3****ОК1-ОК10** | **МДК.02.03.** Организация обслуживания в барах при гостинице | **154** | **144** | 76 | **10** |  |  |
|  | **Учебная практика** | **72** |  |  |  | **72** |  |
|  | **Про**изво**дственная практика**, часов*(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | **108** |  | **108** |
|  | ***Всего:*** | ***544*** | ***340*** |  *186* | ***24*** | ***72*** | ***108*** |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.** |  |  **150** |  |
| **Раздел 1. Планирование, органи зация и контролирование деяте льности сотрудников и потребно стей службы питания в матери альных ресурсах и персонале.** |  |  **76** |
| **Тема 1.1.** Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса. | **Содержание** | **36** | 2 |
| 1.  | Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Нормативно-правовые и законодательные акты регулирующие деятельность служб питания в гостиницах. | 20 |  |
| 2. | Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания. |
| 3. | Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания. |
| 4. | Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса. |  |
|  |  **Практические занятия 1.** Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами. |
|  |  **Практические занятия 2.**Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания. |
|  | **Практическое занятие 3**. Составление схемы организационной структуры службы питания гостиниц. |  |
| 5. | Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены. Личная гигиена сотрудников. |
| 6. | Деловое общение. Этика и этикет. |
| 7. | Организация питания в гостиницах. |
| 8. | Секция обслуживания номеров. Room servise. |
|  | **Практическое занятие4.** Изучить организацию снабжения в гостиницах |  |
|  | **Практическое занятие 5.** Отработка приемов обслуживания Room servise. |
| 9. | Характеристика и виды меню. Карта вин. Карта бара. |
| 10. | Внешний вид официантов. Фирменный стиль в одежде обслуживающего персонала служб питания в гостиницах. |
|  | **Практическое занятие 6.** Ролевая игра: «Официант и гость». |  |  |
|  | **Практическое занятие 7.** Оформление меню диетического питания. Оформление меню детского питания. |
|  | **Практическое занятие 8.** Оформление меню. Оформление карты вин. Оформление карты бара. |
| **Тема 1.2.** Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания. | **Содержание**  | **38** |  |
| 1. | Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания | 20 | 2 |
|  |
| 2. | Предметы сервировки. Барное стекло. Столовый фарфор.  |
| 3. | Предметы сервировки. Столовые приборы. Столовое белье. |
| 4. | Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. |
| 5. | Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. |
| 6. | Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. |
|  | **Практическое занятие 9.** Идентификация материальных ресурсов и оборудования для определения потребностей в материальных ресурсах службы питания. |  |
| 7. | Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. Стили и методы подачи блюд и напитков |
|  | **Практическое занятие 10.** Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей. |
|  | **Практическое занятие 11.** Организация и подготовка процесса обслуживания в организациях службы питания. |  |
|  | **Практическое занятие 12.** Овладение приемами подачи блюд и напитков различными стилями и методами.  |
| 8. | Барное обслуживание. Виды баров в гостинице. |
| 9. | Технология приема заказа и обслуживания в номерах. Подготовка к обслуживанию в номере. Подготовка оборудования к обслуживанию в номере. |
|  | **Практическое занятие 13.** Отработка навыков сервировки на прикроватном столике, подносе. |
|  | **Практическое занятие 14.** Составление нормативных и технических документов службы питания. Оформление меню в общем стиле гостиницы. |  |
|  | **Практическое занятие 15.** Отработка стилей и методов подачи блюд и напитков.  |
|  | **Практическое занятие 16**. Отработка приемов работы с приставным столом. |  |
|  | **Практическое занятие 17.** Ролевая игра «Расчет с гостями». |  |
| 10. | Действия официанта при поступлении заказа. Уборка. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. |
| **Дифференцированный зачет** | **2** |
| **Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.** |  |  **74** |  |
| **Тема 2.1.** Специальные виды услуг и формы обслуживания. | **Содержание** | **52** | 2 |
| 1. | Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания. | 32 |  |
| 2. | Современные формы и методы обслуживания. |
| 3. | Современные технологии обслуживания |
| 4. | Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний. |
| 5. | Организация обслуживая проживающих в гостинице. |
| 6. | Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис. |
| 7. | Организация обслуживая торжеств и тематических мероприятий |  |  |
| 8. | Особенности обслуживания гостей на высшем уровне. |
|  | **Практическое занятие 1.** Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний.  |  |  |
|  | **Практическое занятие 2.** Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис.  |
|  | **Практическое занятие 3.** Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне. |  |  |
| 9. | Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов. |
| 10. | Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов. |
|  | **Практическое занятие 4.** Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.  |  |  |
|  | **Практическое занятие 5.** Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов. |
| 11. | Особенности подготовки и организации обслуживания банкета-фуршета. |
| 12. | Особенности подготовки и организации обслуживания банкета-коктейля. |
| 13. | Особенности подготовки и организации обслуживания банкета-чая. |
| 14. |  Организация транширования в присутствии посетителей. |  |  |
|  | **Практическое занятие 6.** Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов , банкетов и других торжеств.  |  |  |
|  | **Практическое занятие 7.** Отработка комплектации сервировочной тележки. Отработка навыков сервировки. |
| 15. | Чайная комната |  |  |
| 16. |  Кейтеринг. |
|  | **Практическое занятие 8.** Отработка навыков обслуживания гостей. Подготовка и организация транширования в присутствии посетителей. |  |  |
|  | **Практическое занятие 9.** Подготовка и организация фламбирования блюд и десертов.  |  |
|  |  | **Практическое занятие 10.** Подготовка и организация приготовления и подачи блюд фондю. |  |  |
| **Тема 2.2.** Контроль и качество предоставления услуг потребителям. | **Содержание** | **22** | 2 |
| 1. | Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.  | 12 |  |
| 2.  | Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества. |
| 3. | Показатели качества обслуживания гостей. |
| 4. | Методы контроля, критерии и оценка показателей качества услуг. |
| 5. | Звезды Мишлен-показатель качества работы ресторана. |
| 6. | Методика SERVQUAL. |
|  | **Практическое занятие 1.** Изучение стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания. Разработка и подготовка критериев оценки качества обслуживания подразделений службы питания. | 10 |
|  | **Практическое занятие 2.** Изучение методик контроля качества оценки услуг питания. Схема взаимодействия служб питания с другими службами гостиниц. |
|  | **Практическое занятие 3.** Схема взаимодействия банкетной службы с другими службами отеля. Схема классификации методов контроля и оценки показателей качества услуг. |
|  | **Практическое занятие 4.** Разработка рекомендаций по совершенствованию качества обслуживания в ресторане гостиницы с учетом мнения потребителей. |
|  | **Практическое занятие 5.** Анализ модели непрерывного измерения и улучшения качества услуг и ее взаимосвязь с моделью качества услуг. Анализ «Пятиступенчатая модель качества» А. Парасураман, В. Зейтамль и Л. Бери. «Тайный покупатель»: метод контроля и оценки качества обслуживания. Проведение мониторинга качества обслуживания. Составление анкет на тему «Удовлетворенность потребителей». |
|  |  |  |
| **Самостоятельная работа при изучении модуля** | **8** |  |
| **Тематика домашних заданий**1.Составление реферата «Мировые лидеры в области питания в гостинично-ресторанном бизнесе»-2 часа2.Составление реферата «Алгоритм работы с гостем по телефону». - 2 часа3.Заполнение и обработка заявок и бланков. – 2 часа4.Составление реферата «Алгоритма обслуживание гостей в службе рум-сервис». 2 часа |  |
| **МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессионально коммуникации для службы питания** |  | **46** |  |
| **Раздел 1.** **Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.** |  | **20** |  |
| **Тема 1.1.** Организация деятельности сотрудников службы питания гостиничного комплекса на английском языке. | **Содержание** | **20** | 3 |
| Практические занятия | **2** |
| 1. Организация питания гостей. Введение лексики, закрепление в упражнениях. | **2** |
| 2. Чтение и перевод текста “The F&B in the Hotel”. Вопросы и ответы по содержанию текста.  | **2** |
| 3. Вопросы и ответы по содержанию текста “The F&B in the Hotel”. | **2** |
| 4. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. | **2** |
| 5. Составление диалогов. Встреча, обслуживание гостей и прощание. | **2** |
| 6. Введение и закрепление лексики. Чтение и перевод текста “Hotel Restaurant”.  | **2** |
| 7. Выполнение упражнений для закрепления лексики. | **2** |
| 8. Развитие навыков устной речи.  | **2** |
| 9. Составление диалогов при заказе столов и мероприятий в ресторане отеля. | **2** |
| 10. Практика устной речи. Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены. | **2** |
| **Раздел 2.** **Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого** **уровня качества обслуживания.** |  |  |  |
| **Тема 2.1.** Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на английском языке. | **Содержание** | **26** | 4 |
| Практические занятия | **2** |
| 1. Организация службы Room service. Введение лексики, закрепление в упражнениях | **2** |
| 2. Чтение и перевод текста “The banquet”. Вопросы и ответы по содержанию текста. | **2** |
| 3. Развитие навыков устной речи. | **2** |
| 4. Выполнение упражнений с использованием лексики. | **2** |
| 5. Составление диалогов. Встреча, обслуживание гостей и прощание. | **2** |
| 6. Введение и закрепление лексики.  | **2** |
| 7. Выполнение упражнений для закрепления лексики. | **2** |
| 8. Развитие навыков устной речи. | **2** |
| 9. Составление диалогов при заказе и обслуживании банкетов и мероприятий в ресторане отеля  | **2** |
| 10. Практика устной речи. | **2** |
| 11. Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены. | **2** |
| 12. Распознавание и решение сложных и проблемных ситуаций в различных контекстах. | **4** |
|  | **Самостоятельная работа при изучении модуля** | **6** |  |
|  | **Тематика домашних заданий**1.Составление эссе об организации службы питания. – 2 часа2. Составление текстов на русском и иностранном языке для общения по телефону с клиентами. – 4 часа |  |  |
| **МДК.02.03. Организация обслуживания в барах при гостинице** |  | **136 144** |  |
| **Раздел 1. Основные понятия, характеристика и материально-техническое оснащение баров.** |  | **24** |  |
| **Тема 1.1.** **История развития баров. Характеристика баров и обслуживающего персонала.** | **Содержание** | **4** |
| 1. | Исторические сведения возникновения баров и коктейлей. Основные понятия.  | 2 |
|  |  | Изучение типов бара. Перечень услуг и отличительные особенности. | 2 |  |
| **Тема 1.2. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара** | **Содержание**  | **20** |  |
| 1. | Торговые помещения бара. Барная стойка, назначение, виды.  | 10 |
| 2. | Оснащение барной стойки и залов. |  |
| 3. | Использование современных компьютерных систем. Меню бара, карты вин и коктейлей. |
| 4. | Посуда и инвентарь бара. Виды и назначение. |
| 5. | Инвентарь бара.  |
| **Практические занятия** | **10** |  |
| 1. | Практическое занятие №1. Изучение инвентаря бара.  |  |  |
| 2. | Практическое занятие№2. «Составление меню для различных видов баров». |  |  |
| 3. | Практическое занятие№3. «Составление карты вин для различных видов баров».  | 4 |
| 4. | Практическое занятие №4. «Составление карты коктейлей для различных видов баров».  |  |
| 5. | Практическое занятие №5. «Овладение приемами откупоривания бутылок и розлива различных напитков».  |  |
| **Раздел 2. Основы построения и технология приготовления смешанных напитков и коктейлей.** |  | **98** |  |
| **Тема 2.1. Классификация и методы приготовления смешан ных напитков и коктейлей.** | **Содержание** | **4** |  |
| 1. | Характеристика и классификация смешанных напитков и коктейлей.  | 4 |  |
| 2. | Методы, приёмы и правила приготовления смешанных напитков и коктейлей. Оформление и подача. |  |
| **Тема 2.2. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей.** | **Содержание** | **16** |  |
| 1. | Формула построения коктейлей. Виды, назначение и классификация компонентов.  | 10 |  |
| 2. | Базовые компоненты. Рекомендации по употреблению и применению в коктейлях. |
| 3. | Смягчающе-сглаживающие компоненты. Рекомендации по употреблению и применению в коктейлях. |
| 4. | Вкусоароматические компоненты, наполнители. Рекомендации по употреблению и применению в коктейлях. |
| 5. | Безалкогольные напитки. Вспомогательные компоненты. Добавки и гарниры, используемые в приготовлении смешанных напитков и коктейлей. |
| **Практические занятия** | **6** |  |
| 1. | Практическое занятие №6. «Изучение ассортимента крепких алкогольных напитков, производимых в России и за рубежом».  |  |  |
| 2. | Практическое занятие №7. «Изучение ассортимента ликеро-наливочных изделий, производимых в России и за рубежом».  |
| 3. | Практическое занятие №8. «Изучение ассортимента вин, производимых в России и за рубежом».  |
| **Тема 2.3 Приготовление безалкогольных смешанных напитков.** | **Содержание**  | **6** |
| 1. | Приготовление молочных напитков, напитков с мороженным, напитков с яйцом. | 2 |
| **Практические занятия** | **4** |
| 1. | Практическое занятие №9. «Приготовление и оформление безалкогольных коктейлей с молоком, мороженным, сливками». |  |
| 2. | Практическое занятие №10. «Приготовление и оформление безалкогольных коктейлей с яйцом». |
| **Тема 2.4 Приготовление длинных смешанных напитков.** | **Содержание** | **10** |
| 1. |  Назначение и классификация. Характеристика, приготовление и оформление напитков групп «хайболл», «коллинз», «кулер», "Long drink's", «рикки», «физ», «дейзи», «слинг». | 2 |
| **Практические занятия** | **8** |
| 1. | Практическое занятие №11. Техника приготовления и оформления напитков групп «рикки», «физ», «дейзи», «слинг». |  |
| 2. | Практическое занятие №12. Приготовление приготовление и оформление напитков Long drink's. |  |
| 3. | Практическое занятие №13. «Составление Технологической карты на напиток Long drink's, с учетом подготовки сырья, элементов оформления, а также с учетом вида приготовления напитка или коктейля. |
| 4. | Практическое занятие №14. «Составление схемы организации рабочего места бармена при приготовлении напитка Long drink's, с учетом инвентаря и посуды. |
| **Тема 2.5 Приготовление средних смешанных напитков.** | **Содержание** | **10** |  |
| 1. | Приготовление Midl drink's. Назначение и классификация. Характеристика, приготовление и оформление напитков групп «коблер», «джулеп», «фикс». | 4 |  |
| 2. | Характеристика, приготовление и оформление напитков групп «тодди», «сангари», «грог», «эг-ног». |
| **Практические занятия** | **6** |  |
| 1. | Практическое занятие №15. «Приготовление и оформление напитков Midl drink's. |  |  |
| 2. | Практическое занятие №16. «Составление Технологической карты на напиток Midl drink's, с учетом подготовки сырья, элементов оформления, а также с учетом вида метода приготовления напитка или коктейля. |
| 3. | Практическое занятие №17. «Составление схемы организации рабочего места бармена при приготовлении напитка Midl drink's, с учетом инвентаря и посуды. |
| **Тема 2.6 Приготовление коротких смешанных напитков.** | **Содержание** | **8** |  |
| 1. | Приготовление коротких смешанных напитков Shoot drink's. Назначение и классификация. Характеристика, приготовление и оформление напитков. | 2 |  |
| **Практические занятия** | **6** |  |
| 1. | Практическое занятие №18. «Приготовление и оформление напитков Shoot drink's. |  |  |
| 2. | Практическое занятие №19. «Составление Технологической карты на напиток Shoot drink's, с учетом подготовки сырья, элементов оформления, а также с учетом вида метода приготовления напитка или коктейля. |
| 3. | Практическое занятие №20. «Составление схемы организации рабочего места бармена при приготовлении напитка Shoot drink's, с учетом инвентаря и посуды. |
| **Тема 2.7 Приготовление горячих смешанных напитков.** | **Содержание**  | **8** |  |
| 1. | Приготовление горячих смешанных напитков Hot drink's. Назначение и классификация. Характеристика, приготовление и подача чая, напитков на основе кофе и др. | 2 |  |
| **Практические занятия** | **6** |  |
| 1. | Практическое занятие №21. «Приготовление и подача напитков Hot drink's. |  |  |
| 2. | Практическое занятие №22. «Составление Технологической карты на напиток Hot drink's, с учетом подготовки сырья, элементов оформления, а также с учетом вида метода приготовления напитка или коктейля. |
| 3. | Практическое занятие №23. «Составление схемы организации рабочего места бармена при приготовлении напитка Hot drink's, с учетом инвентаря и посуды. |
| **Тема 2.8 Приготовление напитков для компании** | **Содержание** | **14** |  |
| 1. | Приготовление напитков для компании Party drink's. Назначение и классификация по способу и температуре подачи.  | 4 |  |
| 2. | Посуда для подачи, правила приготовления и подачи пуншей, крюшонов, глинтвейнов и др. напитков. |
| **Практические занятия** | **10** |  |
| 1. | Практическое занятие №24. «Приготовление Party drink's, подача и подбор посуды». |  |  |
| 2. | Практическое занятие №25. «Составление Технологической карты на напиток Party drink's: Глинтвейн, Пунш, с учетом подготовки сырья, элементов оформления, а также с учетом вида метода приготовления напитка или коктейля. |
| 3. | Практическое занятие №26. «Составление Технологической карты на напиток Party drink's: Крюшон, Эг-ног, с учетом подготовки сырья, элементов оформления, а также с учетом вида метода приготовления напитка или коктейля. |
| 4. | Практическое занятие №27. «Составление схемы организации рабочего места бармена при приготовлении напитка Party drink's: Глинтвейн, Пунш, с учетом инвентаря и посуды. |
| 5. | Практическое занятие №28. «Составление схемы организации рабочего места бармена при приготовлении напитка Party drink's: Крюшон, Эг-ног, с учетом инвентаря и посуды. |
| **Тема 2.9 Приготовление коктейлей-апперитивов и диджестивов** | **Содержание** | **22** |  |
| 1. | Характеристика и классификация приготовления коктейлей-апперитивов и диджестивов |  |  |
| 2. | Коктейли на основе джина, виски, водки, рома, вермутов. Коктейли-диджестивы группы «сауер», «ойстер», «кордиал». Подбор посуды, приготовление и оформление. | 8 |  |
| 3. | Коктейли-диджестивы групы «фроузен», «смэш», «флипы», «фраппе» и «мист». Подбор посуды, приготовление и оформление. |  |
| 4. | Коктейли-диджестивы группы коктейли со сливками, с шампанским, слоистые. Подбор посуды, приготовление и оформление. |  |
| **Практические занятия** | **14** |  |
| 1. | Практическое занятие №29. «Приготовление и оформление коктейлей-диджестивов». |  |  |
| 2. | Практическое занятие №30. «Составление Технологической карты на коктейль-диджестив, с учетом подготовки сырья, элементов оформления, а также с учетом вида метода приготовления напитка или коктейля. |
| 3. | Практическое занятие №31. «Составление схемы организации рабочего места бармена при приготовлении коктейлей-диджестивов, с учетом инвентаря и посуды. |
| 4. | Практическое занятие №32. «Приготовление и оформление коктейлей с шампанским: «Мимоза», «Билини». Составление Технологической карты на коктейли с шампанским, с учетом подготовки сырья, элементов оформления, а также с учетом вида метода приготовления напитка или коктейля |
| 5. | Практическое занятие №33. «Составление схемы организации рабочего места бармена при приготовлении коктейлей с шампанским, с учетом инвентаря и посуды. |
| 6. | Практическое занятие №34. «Составление Технологической карты на эксклюзивные коктейли, с учетом подготовки сырья, элементов оформления, а также с учетом вида метода приготовления напитка или коктейля. Приготовление и подача эксклюзивных коктейлей». |
| 7. | Практическое занятие №35. «Составление схемы организации рабочего места бармена при приготовлении эксклюзивных коктейлей, с учетом инвентаря и посуды. |
| **Раздел 3. Основы барного дела** |  | **22** |  |
| **Тема 3.1. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена** | **Содержание** | **12** |  |
| 1. | Подготовка бара к обслуживанию. Подготовка рабочего места бармена. Порядок расположения инвентаря и посуды. | 10 |  |
| 2. | Личная подготовка бармена.  |
| 3. | Стили и приемы работы бармена. |
| 4. | Правила работы с джиггером, мерными емкостями. Способы охлаждения бокалов.  |
| 5. | Техника розлива напитков. Лед, назначение, виды. Формы и методы обслуживания баре. |
| **Практические занятия** | **2** |  |
| 1. | Практическое занятие №36. Составление должностной инструкции бармена. |  |
| **Тема 3.2 Основной и заключительный этап обслуживания в баре.** | **Содержание**  | **10** |
| 1. | Основной этап обслуживания в баре. Расчет с посетителями. | 6 |
| 2. | Заключительный этап обслуживания в баре.  |
|  | 3. | Отчетность бармена и контроль за работой бара. |  |  |
| **Практические занятия**  | **4** |
| 1 | Практическое занятие №37. Ознакомление с работой бара. (Занятие в виде экскурсии с выходом на предприятие). |  |
| 2 | Практическое занятие №38. Ознакомление с работой бара. (Занятие в виде экскурсии с выходом на предприятие). |
| **Самостоятельная работа**1..Составление реферата «Алгоритм поведения в конфликтных ситуациях с потребителями». - 2 часа2.Составление рефератов «Выписка счетов, внесение изменений в счет, производство расчетов с клиентом». – 4 часа3.Составление реферата «Определение подлинности и платежности бумажных денежных знаков». – 2 часа4.Оформление отчетных документов по расчету с владельцами платежных документов. - 2 часа | **10** |
| **Учебная практика-МДК.02.01****Виды работ**1. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку, обеду, ужину. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.
2. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями: Silver service, Банкетный сервис, Шведский стол , Gueridon Service. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.
3. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.
4. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.
5. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.
6. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.

**Учебная практика-МДК.02.03****Виды работ**1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей.
2. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.
3. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.
4. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживание гостей.
5. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.
6. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.
 | 3636 |  |
| **Производственная практика****(по профилю специальности)****Виды работ**1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия.2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса. 3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания. 5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания.6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.7. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.8. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.9. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.10. Подготовка и организация работы службы Рум сервис.11. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.12. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.13. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.14. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».15. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».16. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.17. Распределение персонала по организациям службы питания.18. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.19. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.20. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.21. Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей.22. Владение профессиональной этикой персонала службы питания.23. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания. | 108 |

**4. условия реализации программы**

**4.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет

«Организации деятельности сотрудников службы питания».

 **Лаборатории:**

«Учебный ресторан»;

«Учебный Бар»;

«Информационных технологий в профессиональной деятельности»;

**Спортивный комплекс:**

**Спортивный зал**

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организации обслуживания в организациях общественного питания»:**

АРМ-преподавателя

АРМ-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.

 **«Учебный ресторан»;**

АРМ-преподавателя

АРМ-студента

Мультимедийное оборудование

Аппарат настольный Mixn Machine VM 25026

Блендер BarBoss Advance VM10101

Кофемашина "SAECO MAGIC"

Льдогенератор SIMAG

Машина посудомоечная ELECTROLUX WT65E

Моноблок Firich Glaive RT-565-R4

Моноблок Firich Glaive RT-565-R4

Моноблок Firich Glaive RT-565-R4

Панель плазменная Samsung PS-50 В850

Принтер Star 654

Принтер Star 654

Принтер Star SP-298

Салат-бар

Шкаф винный

**Технические средства обучения:**

- мультимедийный проектор;

- телевизор;

- компьютер.

 **«Учебно-производственная мастерская при лаборатории" (учебный бар):**

- блендер VEMA FR 2055

- кофемашина SAECO ROYAL Cappuccino Silver-gray

Льдогенератор SIMAG

Машина посудомоечная ELECTROLUX WT4

Миксер д/мол.коктелей

Шкаф винный

Моноблок Firich Glaive RT-565-R4

Принтер Star 654

- комплекты стеклянной и металлической посуды, барных приборов, столового белья;

- инструкция и журнал по технике безопасности;

- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;

- телевизор;

- компьютер.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Информационно-коммуникационных технологий»:**

-АРМ-преподавателя;

-АРМ-студента;

 - мультимедийное оборудование;

- вычислительный блок Forrum Imperium;

-комплект интерактивного оборудования MS-PWD 50;

-ноутбук Fujitsu Siemens ESPRIMO Mobile V6535, 15 штук;

-стол мобильный компьютерный 800\*1800\*800;

- комплект учебно-методических материалов.

**Технические средства обучения:**

- мультимедийный проектор;

- телевизор;

- компьютер.

**4.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**4.2.1 Печатные издания**

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 О защите прав потребителей
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012)

"Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

1. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31

(ред. от 10.06.2016) "О введении в действие санитарных правил"

1. ГОСТ Р 50647-2010. Национальный стандарт российской федерации
2. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования;
3. ГОСТ 50762-2009 Общественное питание. Классификация предприятий;
4. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
5. Счесленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
6. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
7. Ёхина М. А. Организация обслуживания в гостиницах М.: Издательский центр «Академия», 2015.
8. Потапова И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.
9. [Шеламова Г.М.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/44635/) Деловая культура взаимодействия. - М.: Издательский центр

«Академия», 2012.

1. [Томашевская К. В.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/47576/), [Соколова Е. А.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/47577/) [Речевая коммуникация в туристской сфере](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4902/38794/) - М.: Издательский центр «Академия», 2012.

12. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04589-5. https://www.biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1

13. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03427-1. https://www.biblio-online.ru/viewer/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759#page/1

14. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6. https://www.biblio-online.ru/viewer/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7F2AD698#page/1

15. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 201 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02479-1. https://www.biblio-online.ru/viewer/1F1C9F54-B7F2-4D64-B86E-CE6A3192DEE3#page/1

16. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04897-1. https://www.biblio-online.ru/viewer/9E061508-836A-4A56-92F1-428AB79D2918#page/1

17. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01244-6.

18. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1

19. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для СПО / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04464-5. https://www.biblio-online.ru/viewer/89847F9B-2EAD-4972-B611-E2A761DC6AAC#page/1

20. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04253-5. https://www.biblio-online.ru/viewer/4EFBEF2D-2F5D-48E0-9618-FB231CDC7AD4#page/1

**4.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id\_article=7830

2. http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/business/249/

3. http://prohotel.ru/

**4.2.3. Дополнительные источники**

1. [Миронов Сергей](https://www.livelib.ru/author/372859-mironov-sergej). [Гость платит дважды. Техники повышения продаж в ресторане](https://www.livelib.ru/book/1000605668-gost-platit-dvazhdy-tehniki-povysheniya-prodazh-v-restorane-mironov-sergej). Издательство: [«Ресторанные ведомости»](https://www.livelib.ru/publisher/7823-restorannye-vedomosti), 2012.
2. Победоносцева Елена. Все дело в людях. Ваш ресторан: как из персонала сделать команду. Издательство: [«Ресторанные ведомости»](https://www.livelib.ru/publisher/7823-restorannye-vedomosti), 2016.
3. Наталья Богатова. Современный ресторан. Книга успешного управляющего. Партнеры. Персонал. Гости. – Ресторанные ведомости, 2014.

**4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные профессиональные и общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** |
| ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале. | Планирование деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале. |
| ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. | Контроль текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.  |
| ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. | Разработка операционных процедур и стандартов службы питания. |
| ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Организация и стимулирование деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. |
| ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Анализ результатов деятельности службы питания и потребностей в материальных ресурсах и персонале. |
| ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Повышение квалификации.Определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке. |
| ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Осуществление планирования, организации, координации и контроля деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса. |
| ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Организация и контроль процесса 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. |
| ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | Проявление гражданско-патриотической позиции.Демонстрация осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Оценка и планирование потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале. |
| ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | Контроль текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. |
| ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | Использование информационных технологий для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания. |
| ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Оформление документов и ведение диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке. |