

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение «Костромской торгово-экономический
колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

2024 г.

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»

Протокол № 6 от 08.05.2024 г.

Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 08.05.2024 г.
№ 147 /п

РАССМОТРЕНО

Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»

Протокол № 8 от 03.05.2024 г.

Председатель

МС Лож /Петропавловская Я.А. /

Одобрена

Цикловой методической комиссией

Механико-технологических дисциплин

Протокол № 8 от 26.04.2024 г.

Председатель: Крупикова М.Ю.

Автор: Дмитриева О.В.

Рабочая программа разработана на основе

актуализированного Федерального
государственного образовательного
стандарта (ФГОС) по специальностям среднего
профессионального образования (СПО)
укрупненной группы

43.00.00 Сервис и туризм

по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Зам. директора Смирнова А.А. Смирнова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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
ОК 4.	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 осознанное поведение на основе 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 поддержания 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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальный ресурс 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. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация питания в гостиничном комплексе			
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	<p>Оценка соответствия деятельности службы питания законодательным и нормативным актам.</p> <p>Оценка и планирование потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале;</p>	<p>Осуществлять планирование потребностей с <i>учетом особенностей работы организаций службы питания</i></p> <p>Анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами;</p> <p>Планировать потребности материальных ресурсов (мебели, столовой посуды, приборов, столового белья и оборудования) различных подразделений службы питания</p>	<p>Нормативная документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания; ГОСТ Р 50647-2010.</p> <p>Услуги общественного питания. Термины и определения; ГОСТ Р 50764-2009</p> <p>Услуги общественного питания. Общие требования; ГОСТ 50762-2009</p> <p>Общественное питание. Классификация предприятий; ГОСТ Р 50935-2007</p> <p>Услуги общественного питания. Требования к персоналу. задачи, функции, особенности организации разных типов и классов, методов и форм обслуживания; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; нормы обслуживания, методики определения численности персонала для предоставления услуг высокого качества; методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале; требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	Организация деятельности работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	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; Осуществлять расчет с посетителя.	питания; нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей; Этапов процесса обслуживания; Технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандарты организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;
	Координация деятельности работников службы питания	выполнять регламенты службы питания; формировать фонд нормативных и технических документов службы питания на современном уровне; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания,	регламенты службы питания; НТД регламентирующие работу службы питания; документооборот службы питания; особенности оформления и составления отдельных видов организационно – распорядительных и финансово – расчетных документов; порядок регистрации документов и ведения контроля за их исполнением;
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	Оценка и контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания. Оценка и контроль качества предоставляемых услуг потребителям службы питания гостиничного комплекса.	Контролировать деятельность работников службы питания в соответствии с представлением специальных видов услуг, нормами, инструкциями, требованиями к услугам общественного питания, Разрабатывать, корректировать и контролировать стандарты обслуживания и продаж. Разрабатывать и внедрять критерии оценки качества обслуживания; Эффективно решать вопросы, возникшие в незапланированной	Специальных видов услуг и форм обслуживания; специализированных технологий и информационных программ, используемых в работе службы питания; методы оценки качества предоставленных услуг; нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества; особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы Критерии и показатели качества обслуживания

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		ситуации	
Раздел 2. Технология приготовления ресторанной продукции			
ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	Координация деятельности работников службы питания	<i>приготовление холодных и горячих закусок, холодных и горячих супов, соусов, вторых горячих блюд из овощей, блюд из рыбы и морепродуктов, вторых горячих блюд из мяса, сладких блюд, чая и кофе</i>	<i>основной ассортимент и технологию приготовления ресторанной продукции, нормативную и технологическую документацию, требования к качеству реализуемой в предприятиях питания продукции.</i>
Раздел 3 Профессиональное общение			
ПК 2.1 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 8, ОК 10;	Оценка соответствия деятельности службы питания законодательным и нормативным актам. Оценка и планирование потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале; Проведение вводного и текущего инструктажа подчиненных. Распределение обязанностей и определение потребностей и степени ответственности подчиненных	<i>Осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания, в т.ч. на иностранном языке;</i> Проводить вводный и текущий инструктаж подчиненных, используя профессиональную лексику. Составлять перечень требований к внешнему виду. Планировать потребности материальных ресурсов (мебели, столовой посуды, приборов, столового белья и оборудования) различных подразделений службы питания	<i>Профессиональная лексика: персонал службы питания, требования к персоналу.</i> Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте: производственная санитария, противопожарная защита и личная гигиена. Предприятие питания: материально-техническое оснащение, нормы и правила эксплуатации, хранения мат ценностей. виды обслуживания
ПК 2.2. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ОК 10;	Организация деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	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;	Профессиональная лексика: способы обслуживания, сочетание блюд и напитков, способы приготовления напитков изделий;

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	Координация деятельности сотрудников службы питания	<i>использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания, в т.ч. на иностранном языке</i>	<i>Профессиональная терминология службы питания и документооборот службы питания;</i>
ПК 2.3. ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 8, ОК 10;	Оценка и контроль качества предоставляемых услуг потребителям службы питания гостиничного комплекса	<i>контролировать деятельность работников службы питания в соответствии с представлением специальных видов услуг, нормами, инструкциями, требованиями к услугам общественного питания, в т.ч. на иностранном языке.</i>	<i>Профессиональная терминология службы питания на иностранном языке: виды услуг, формы и методы обслуживания; взаимодействие службы питания с другими службами гостиницы</i>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; определение этапов решения задачи; определение потребности в информации; осуществление эффективного поиска; выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шагу; оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации; внесение предложений по критериям оценки и рекомендаций по улучшению плана	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия, определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа	Определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
деятельности	полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; интерпретировать полученную информацию в контексте профессиональной деятельности	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документ	Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Понимание значимость своей профессии (специальности); демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии; презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции; общечеловеческие ценности; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности</p>	<p>(специальности) Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>	<p>пути обеспечения ресурсосбережения Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; составлять бизнес-план; презентовать бизнес-идею; определение источников финансирования; применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основа предпринимательской деятельности; основа финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 468 часа

Из них на освоение МДК – 278 часов

на практики учебную – 72 часа и производственную – 108 часов

самостоятельная работа – 10 часов.

Форма промежуточной аттестации-квалификационный экзамен

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	учебная, часов	производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 2.1. - ПК 2.3. ОК 1 – ОК 11	Раздел 1. Организация питания в гостиничном комплексе	78	78	18	-				
	Раздел 2. Технология приготовления ресторанной продукции	158	158	72					
ПК 1.2 ОК 1 – ОК 11	Раздел 3. Профессиональное общение	52	42	42	-			10	
	Учебная практика, часов	72						72	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108						108	-
	Всего:	468	278	132		72	108	10	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
Раздел 1. Организация питания в гостиничных комплексах			
МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания			78
Тема 1.1. Нормативная документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Нормативная документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.</p> <p>2. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования. ГОСТ 50762-2009 Общественное питание. Классификация предприятий. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу</p>	1	6
Тема 1.2. Структура службы питания в гостиничных предприятиях	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Место службы питания в структуре гостиницы. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице. Миссии и цели службы питания в гостинице. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы</p> <p>2. Соотношение услуги размещения и услуги питания. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: обслуживание в залах предприятий питания, обслуживание в номерах; обслуживание массовых мероприятий</p> <p>3. Различные подходы к организации питания в гостинице: предприятия питания в составе гостиницы, аренда предприятий питания</p>	1	16
Тема 1.3. Планирование деятельности службы питания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Сущность, цели и задачи кадрового планирования. Место кадрового планирования в системе управления персоналом в организации. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах</p> <p>2. Требования к персоналу. Задачи, функции, особенности организации разных типов и классов, методов и форм обслуживания. Нормы обслуживания, методика определения численности работников для качественного обслуживания гостей. Правила оперативного планирования работы службы питания. Принципы и виды планирования работы службы питания. Основные приемы организация работы персонала. Способы влияния на дисциплину сотрудников</p> <p>3. Персонал предприятий общественного питания. Производственный персонал. Обслуживающий персонал. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды)</p> <p>4. Нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира. Должностные обязанности исполнителей. Понятие о нормировании труда. Классификация затрат рабочего времени.</p> <p>5. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков, работы и табеля учёта рабочего времени.</p>	1	20

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	<p>6. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей</p> <p>7. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены</p> <p>8. Документооборот службы питания. Особенности оформления и составления отдельных видов организационно-распорядительных и финансово-расчетных документов. Порядок регистрации документов и ведения контроля за их исполнением</p> <p>9. Регламенты службы питания</p> <p>10. Специализированные технологии и информационные программы, используемые в работе службы питания</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие №1 Оценка и планирование потребностей службы питания в материальных ресурсах (мебели, столовой посуды, приборов, столового белья и оборудования). Определение численности работников, занятых обслуживанием проживающих гостей в соответствии установленными нормативами.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>8</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
<p>Тема 1.4.</p> <p>Виды и способы предоставления услуг питания в гостиничных комплексах</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Формы и методы обслуживания. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика</p> <p>2. Варианты обслуживания питанием и их международные обозначения НВ., FB., «all inclusive». Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All inclusive т.д.</p> <p>3. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей: австрийский первый и второй, испанский и португальский ранний и поздний, немецкий первый и второй, французский первый и второй, швейцарский первый и второй, итальянский, голландский, скандинавский. Виды банкетов</p> <p>4. Применение посуды при сервировке и подаче различных блюд. Применение столовой посуды при различной сервировке: при подаче хлеба, тостов, выпеченных изделий, при подаче холодных закусок, при подаче первых блюд, при подаче вторых блюд, при подаче десерта (сладких блюд), при подаче горячих напитков, при подаче фруктов и кондитерских изделий. Определенный порядок при сервировке стола. Столовые приборы</p> <p>5. Подготовка торгового зала к обслуживанию. Расстановка столов на банкете. Накрытие столов скатертями. Ознакомление с видами и формами складывания салфеток. Разновидности сервировки. Сервировка неофициального обеда. Сервировка десерта. Сервировка шведского стола. Расположение десертных приборов на неофициальном приеме. Официальный обед. Образец сервировки одного места за столом. Сервировка банкетного стола</p> <p>6. Приемы переноски подносов. Правила расстановки блюд на подносе, и правила подачи блюд клиентам.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>18</p> <p>4</p> <p>6</p>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	<p>Правила безопасной работы с оборудованием для доставки готовых блюд</p> <p>7. Снабжение гостей продуктами питания и напитками через мини-бары в номере. Обслуживание гостей в ресторане при гостинице через room-service. Барное обслуживание в гостиничных комплексах. Организация обслуживания массовых мероприятий</p> <p>8. Правила и формы расчета с потребителями</p> <p>9. Управление качеством обслуживания в общественном питании. Принципы управления качеством. Критерии качества и оценка услуг</p> <p>10. Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие №2 Разработка стандартов обслуживания и продаж. Разработка критериев оценок качества обслуживания. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замены. Овладение приемами складывания салфеток. Отработка навыков по уходу за стеклянной посудой. Отработка навыков по выносу и подачи приборов, работы с металлическим подносом. Отработка навыков по сервировке стола для завтрака. Отработка навыков по сервировке стола к обеду. Отработка навыков по сервировке стола для ужина. Отработка навыков предварительной сервировки стола.</p> <p>Практическое занятие №3 Отработка навыков подачи и выноса холодных закусок по порядку. Отработка навыков подачи супа в тарелках, суповых мисках, супницах и бульонных чашках. Отработка навыков подачи горячих закусок на тарелке, блюде, порционной сковородке и в маленьких кастрюльках-кокошницах и кокильницах. Отработка навыков сервировки стола дополнительными рыбными приборами. Организация и контроль процессов обслуживания гостей на предприятиях питания в гостиничных комплексах. Отработка профессиональных навыков уборки стола с использованной посудой. Составление алгоритма выполнения заказа службы room-service</p>	<p></p> <p>2</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p>	<p></p> <p></p> <p>8</p> <p></p> <p>12</p> <p>6</p> <p>6</p>
Раздел 2. Технология приготовления ресторанной продукции			
МДК 02.02. Технология приготовления ресторанной продукции			158
Тема 2.1. Введение	Содержание учебного материала		4
	1. Предмет, цель и задачи курса. Роль дисциплины в формировании специалиста гостинично-ресторанного сервиса	2	2
	2. Технология ресторанной продукции как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании туристского продукта. Блюда ресторанной кухни - определение, отличительные особенности, система критериев и оценок	2	2
Тема 2.2. Основные технологические	Содержание учебного материала		8
	1. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции. Основные виды пищевых	2	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Уровень освоения	Объем часов	
1	2		3	
принципы производства ресторанной продукции	продуктов и признаки их товарного качества			
	2. Холодная и тепловая обработка. Обработка сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты)	2	2	
	3. Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов.	2	2	
	4. Влияние обработки на качество готовой продукции. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов	2	2	
Тема 2.3. Нормативно-технологическая документация по кулинарии	Содержание учебного материала		4	
	1. Специальная нормативно-технологическая литература и ее роль в формировании качества ресторанной продукции. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: структура, состав, содержание	2		2
	2. Технологическая документация: технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы	2		2
Тема 2.4. Классификация групп блюд ресторанной кухни. Особенности дизайна	Содержание учебного материала		12	
	1. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни и их классификация. Характеристика отдельных групп блюд. Понятия: фирменное, порционное, «дежурное», деликатесное блюдо.	2		2
	2. Требования к их производству, сервировке, декорированию и реализации.	2		2
	3. Ресторанный дизайн блюд. Теория совместимости продуктов. Теория и техника кулинарного декора различных блюд: основы композиции, цвет, фактура и объем блюд. Игра цвета в фактуре блюд. Роль фона в дизайне блюд.	2		2
	4. Методика гарнирования. Технология видов подачи: plate service; silver service; family service. Национальный колорит в дизайне блюд	2		2
	5. Традиции русского, французского, английского и немецкого дизайна. Стиль «haute cuisine» в производстве ресторанной продукции	2		2
	6. Тематическое и образное содержание кулинарных изделий. Новые аксессуары и кулинарные приемы в мировой ресторанной кухне	2		2
Тема 2.5. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы	Содержание учебного материала		2	
	1. Определения и отличительные особенности, ассортимент и использование. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни. Национальные особенности использования пряностей и приправ	2		2
Тема 2.6.	Содержание учебного материала		10	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Уровень освоения	Объем часов	
1	2		3	
Технология приготовления холодных блюд и закусок	1. Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов, их классификация. Технология бутербродов банкетного исполнения: ассорти, сэндвичи, канапе, тартинки	2	2	
	2. Горячие бутерброды. Технология закусок из мясной и рыбной гастрономии	2	2	
	2. Салаты: общая характеристика и ассортимент. Салаты-коктейли: назначение, технологические способы и приемы художественного оформления	2	2	
	3. Общая характеристика банкетных закусок. Технология заливных и фаршированных блюд. Горячие закуски. Технология кокота, кокиля, жульена. Посуда для приготовления и сервировки	2	2	
	4. Холодные блюда и закуски (название, особенности, технология, сервировка, потребление), входящие в реестр мировой кухни. Порядок расположения холодных блюд и закусок и их записи в меню ресторанов. Требования к качеству и оформлению холодных блюд и закусок	2	2	
	Тематика лабораторных работ			12
	Лабораторная работа №1 –Демонстрационное производство блюд и закусок банкетного исполнения: холодные закуски (блюда заливные и фаршированные, бутерброды-рулеты, бутерброды канапе, салаты и салаты-коктейли)			6
Лабораторная работа №2 –Демонстрационное производство блюд и закусок банкетного исполнения: горячие закуски (жульен, кокиль, кокот)			6	
Тема 2.7. Технология приготовления супов	Содержание учебного материала			4
	1. Классификация, характеристика и отличительные особенности приготовления отдельных групп супов. Ассортимент супов ресторанной кухни.	2	2	
	2. Технология бульонов, прозрачных, пюреобразных и заправочных супов. Виды и состав гарниров. Требования к сервировке, нормы презентации. Требования к качеству супов.	2	2	
	Тематика лабораторных работ			24
	Лабораторная работа №3 –Демонстрационное производство горячих и холодных супов: прозрачные (бульон прозрачный с гарниром)			6
	Лабораторная работа №4 –Демонстрационное производство горячих и холодных супов: пюреобразные (суп-пюре из разных овощей)			6
	Лабораторная работа №5 –Демонстрационное производство горячих и холодных супов: заправочные (борщ, солянка сборная мясная)			6
Лабораторная работа №6 –Демонстрационное производство горячих и холодных супов: сладкий суп из свежих фруктов			6	
Тема 2.8. Технология приготовления соусов	Содержание учебного материала			4
	1. Классификация соусов. Роль в формировании вкуса и ассортимента блюд. Легендарные, известные, популярные соусы международной ресторанной кухни. Технология приготовления: классические соусы, «быстрые» соусы, соусы на основе овощных соков и пюре	2	2	
	2. Технология приготовления: соусы на основе фруктов и ягод, десертные и оригинальные соусы. Принципы подбора соусов к блюдам, правила подачи и потребления. Требования к качеству соусов, сроки хранения	2	2	
Тематика лабораторных работ			6	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	Лабораторная работа №7 – Демонстрационное производство горячих и холодных супов: заправочные		6
Тема 2.9. Вторые горячие блюда. Технология приготовления вторых горячих блюд из овощей	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни. Характеристика и классификация вторых горячих блюд. Дизайн и правила потребления. Порядок расположения и принципы комплектации в меню ресторанов</p> <p>2. Вторые горячие блюда из овощей. Принципы выбора способа тепловой обработки в зависимости от вида, формы, размера полуфабриката. Технология приготовления припущенных, отварных, жареных, тушеных и запеченных овощных блюд.</p> <p>3. Знаменитые европейские гарниры из картофеля и овощей. Дизайн и правила потребления. Требования к качеству и сроки хранения</p> <p>Тематика лабораторных работ</p> <p>Лабораторная работа №8 – Демонстрационное производство блюд ресторанного ассортимента из рыбы</p>	2	2
Тема 2.10. Технология приготовления вторых горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Место блюд из рыбы в реестре мировой кухни. Классификация, характеристика и первичная обработка сырья.</p> <p>2. Технология приготовления припущенных, отварных, жареных, тушеных и запеченных рыбных блюд.</p> <p>3. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Дизайн и правила потребления. Порядок расположения и принципы комплектации в меню ресторанов. Требования к качеству и сроки хранения.</p> <p>Тематика лабораторных работ</p> <p>Лабораторная работа №9 Демонстрационное производство блюд ресторанного ассортимента: из тушеного и запечённого мяса</p> <p>Лабораторная работа №10 Демонстрационное производство блюд ресторанного ассортимента из рубленого мяса</p>	2	2
Тема 2.11. Технология приготовления вторых горячих блюд из мяса	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Блюда русской, международной и европейской кухни из мяса, птицы и дичи, входящие в реестр ресторанных блюд (ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, стейк, котлеты натуральные, шашлык, барбекю, бефстроганов, печень фу-а-гра)</p> <p>2. Технология приготовления отварных, жареных, тушеных и запеченных мясных блюд. Блюда из рубленного мяса.</p> <p>3. Техника подбора гарниров и соусов к блюдам из мяса Дизайн и правила потребления. Порядок расположения и принципы комплектации в меню ресторанов. Требования к качеству и сроки хранения</p> <p>Тематика лабораторных работ</p> <p>Лабораторная работа №11 – Демонстрационное производство блюд ресторанного ассортимента: из птицы</p> <p>Лабораторная работа №12 Демонстрационное производство блюд ресторанного ассортимента: из рубленой птицы</p>	2	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
Тема 2.12.	Содержание учебного материала		4
Технология приготовления вторых горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	1. Характеристика и принципы подготовки сырья. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки круп, бобовых и макаронных изделий	2	2
	2. Национальные блюда, принципы подачи. Сроки хранения и требования к качеству	2	2
Тема 2.13.	Содержание учебного материала		4
Технология приготовления вторых горячих блюд из яиц и творога	1. Роль яиц и творога в рационе человека. Характеристика и принципы первичной обработки яиц. Технология приготовления вареных, жареных и запеченных блюд из яиц	2	2
	2. Характеристика и классификация блюд из творога. Технологические особенности. Требования к качеству и сроки хранения блюд из яиц и творога	2	2
Тема 2.14.	Содержание учебного материала		4
Технология приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий	1. Классификация и характеристика изделий. Ассортимент изделий «haute» класса, относящееся к ресторанной группе. Назначение.	2	2
	2. Особенности сервировки и правила потребления. Русские национальные кулинарные и кондитерские изделия и их роль в меню ресторанов национальной русской кухни	2	2
Тема 2.15.	Содержание учебного материала		4
Технология приготовления сладких блюд	1. Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни. Классификация и общая характеристика. Холодные сладкие блюда. Технология желе, муссов, самбуков, кремов, компотов, киселей. Банкетная сервировка свежих ягод, фруктов и мороженого	2	2
	2. Технология горячих сладких блюд: суфле, пудинги, жареные, запеченные и фламбированные фрукты, сладкие каши. Элементы оформления десертов. Требования к качеству	2	2
Тема 2.16.	Содержание учебного материала		4
Технология приготовления напитков	1. Классификация напитков. Технология приготовления горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада. Способы подачи. Особенности ресторанной сервировки	2	2
	2. Соблюдение качества готовых напитков и норм их презентации. Правила потребления. Холодные напитки собственного и промышленного производства отечественных и зарубежных производителей и их роль в меню ресторанов. Характеристика. Особенность подачи	2	2
Раздел 3. Профессиональное общение			
МДК 02.03 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания			52
Тема 3.1. Организация питания в гостиничном комплексе	Тематика практических занятий		8
	Практическое занятие №1. Задачи и функции и особенности работы отдела бронирования и продаж. Взаимодействие со службой приема и размещения, номерного фонда и другими отделами гостиничного предприятия. Составление диалогов.		2
	Практическое занятие № 2. Персонал отдела бронирования и продаж, требования к персоналу. Особенности работы с		2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	разными категориями гостей. Проведение первичного и текущего инструктажа подчиненных.		
	Практическое занятие № 3. Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте. Чтение и перевод текстов. Составление диалогов.	2	
	Практическое занятие № 4. Изучение и обсуждение видео материала. Практика устной речи. Модальные глаголы и их заменители.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Самостоятельная работа № 1. Прочитать и перевести дополнительные тексты по теме. Составить перечень требований по охране труда и техники безопасности на английском языке. Подготовить инструктаж.	1	
	Самостоятельная работа № 2. Составить диалоги по теме	1	
Тема 3.2. Подготовка к работе необходимых ресурсов	Тематика практических занятий		10
	Практическое занятие №5. Подготовка к работе необходимых ресурсов: клиентские базы, базы партнерских компаний, программы бронирования, бланки договоров, бланки заявок, графики заезда, карты движения номерного фонда. Чтение и перевод текстов.	2	
	Практическое занятие №6. Особенности оформления и составления отдельных видов документов. Чтение и перевод текстов. Заполнение документов и объяснение на английском языке.	2	
	Практическое занятие №7. Порядок регистрации документов и ведение контроля их исполнения. Составление алгоритма заполнения документации на английском языке.	2	
	Практическое занятие № 8. Виды бронирования: гарантированное бронирование, не гарантированное бронирование, сверх бронирования, пере резервирование.	2	
	Практическое занятие № 9. Бронирование по телефону: выбор гостиницы, предпочтения относительно номера, форма оплаты, условия аннуляции бронирования. Правила отказа от услуг и возврат денежных средств. Составление диалогов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Самостоятельная работа № 3. Изучить видео материал «Сервировка стола», составить диалоги	1	
	Самостоятельная работа № 4. Подготовить инструктаж на английском языке «Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте»	1	
Тема 3.3. Цены гостиничных услуг и управление доходами. Методы эффективных продаж	Тематика практических занятий		8
	Практическое занятие № 10. Информационные технологии в работе отдела бронирования и продаж: бронирование онлайн, электронный документооборот в гостиничном сервисе.	2	
	Практическое занятие № 11. Речевые клише, необходимые для общения с гостями: встреча, приветствие, размещение и обслуживание гостей, решение спорных вопросов. Ситуационные задачи.	2	
	Практическое занятие № 12. Особенности презентации объекта продажи. Обучение персонала службы методам эффективных продаж. Чтение и перевод текстов.	2	
	Практическое занятие № 13. Особенности ценовой политики гостиничного предприятия. Чтение и перевод текстов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	Самостоятельная работа № 5. Прочитать и перевести дополнительные тексты по теме	1	
	Самостоятельная работа № 6. Подготовить презентацию «Способы приготовления блюд»	1	
Тема 3.4. Организация обслуживания: кафе, бар, ресторан	Тематика практических занятий		12
	<i>Практическое занятие №14. Номерной фонд и цены гостиничных услуг, управление доходами. Понятия и варианты тарифов. Составление диалогов.</i>	2	
	<i>Практическое занятие № 15. Формы оплаты за гостиничные услуги. Речевые клише. Составление диалогов</i>	2	
	<i>Практическое занятие №16. Требования к внешнему виду работника отеля.</i>	2	
	<i>Практическое занятие № 17. Изучение рекламных буклетов. Составление собственных буклетов.</i>	2	
	<i>Практическое занятие №18. Заполнение документации на английском языке.</i>	2	
	<i>Практическое занятие № 19. Цены гостиничных услуг, проведение оплаты, выдача чеков.</i>	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		3
	Самостоятельная работа № 7. Составить диалоги: «Обслуживание в номере», «Приём заказа»		1
Самостоятельная работа № 8. Подготовить презентацию «Блюда Русской кухни», «Кухня стран изучаемого языка»		1	
Самостоятельная работа № 9. Оформить буклет «Услуги питания в отеле»		1	
Тема 3. 5. Оплата счёта и урегулирование спорных вопросов	Тематика практических занятий		6
	<i>Практическое занятие №20. Заказ трансфера, такси, побудка. Повторение и обобщение пройденного материала</i>	2	
	Практическое занятие №21. Дифференцированный зачет		2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Самостоятельная работа № 10. Составить диалоги: «Оплата счёта в гостинице, «Оплата счёта в кафе, баре, ресторане»		1
Учебная практика Виды работ: Знакомство с организацией. Прохождение инструктажа по охране труда. Анализ должностных инструкций работников службы приема и размещения: Анализ стандартов качества обслуживания по приёму и выписке гостей. Выполнение приёма и регистрации гостей: - VIP-гостей, групп, корпоративных гостей, иностранных граждан, в т.ч. на английском языке Предоставление информации потребителям: - о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице, в т.ч. на английском языке Оформление и подготовка счетов: - за проживание и дополнительные услуги. Организация отъезда и проводов гостей. - оформление документов на возврат денежных сумм (оплата наличными и кредитной картой).			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	- анализ информационной базы данных о наличии занятых, свободных мест, о гостях (проживающих, выписавшихся, отъезжающих). - составление и обработка документации (по загрузке номеров, ожидаемому заезду, состоянию номеров, начислению на счета гостей за дополнительные услуги). Выполнение процедуры ночного аудита и передачи дел по окончанию смены. Участие в подготовке проектов договоров - с турагентствами, туроператорами и иными сторонними организациями. - Контроль оказания услуг, предоставляемых в гостинице (по договору). - Контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества		
Учебная практика Виды работ 1. Выполнение комплексного задания по разработке фирменного стиля (логотип, малый фирменный стиль, веб-сайт с главной и другими страницами 3 шт, макет корпоративного журнала 12стр, макеты сувенирной упаковки с разверткой) на предложенную тему. 2. Выполнение технических чертежей и эскизов проекта для разработки конструкции изделия с учетом особенностей технологии; 3. Выполнение комплектации необходимых составляющих дизайн-макета для формирования дизайн-продукта 4. Выполнение эталонного образца объекта дизайна и его отдельные элементы в макете, материале и в интерактивной среде 5. Разработка технологической карты изготовления авторского проекта. 6. Составление отчета по практике			72
Всего			468

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории и учебного кулинарно-кондитерского цеха.

Лаборатория № 12 «Технического оснащения организаций кулинарного и кондитерского производства» имеет следующее оборудование и технические средства обучения:

- рабочее место преподавателя,
- парты учащихся (в соответствии с численностью учебной группы),
- персональный компьютер,
- принтер,
- проектор,
- плазменный телевизор,
- жарочный шкаф.

«Учебный кулинарно-кондитерский цех» № 13 имеет следующее оборудование и технические средства обучения:

Ванны моечные, пароконвектомат ПКА 6-1/3 П, печь конвекционная XF23, разделочные столы, холодильники, шкафы: расточный и электрический, электроплиты, весы, посуда и т.д

Реализация программы ПМ требует наличия учебного Кабинета «Иностранного языка» для проведения всех видов аудиторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной внеаудиторной работы.

Оборудование учебного кабинета:

Кабинет имеет следующее оборудование и технические средства обучения:

- рабочее место преподавателя,
- парты учащихся (в соответствии с численностью учебной группы),
- персональный компьютер,
- проектор,
- экран или плазменный телевизор.
- принтер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- 1.Закон РФ «О защите прав потребителей» (ред. от 04.08.2023)
- 2.Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ №1515 .2021
- 3.Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания. Учебное пособие Е.Ю. Куценюк, А.А. Калмыкова. Сочинский государственный университет: Лань, 2021, 244с.
- 4.Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для СПО/ Л.А. Маюрникова, М.С. Куракин, А.А. Кокшаров, Т.В. Крапива. -3 изд., стер. -Санкт-Петербург: Лань,2023. -244с.

5. Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. English for cooking and catering: учебник [Текст] / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. - 8-е изд. - М.: Академия, 2019. - 319

Дополнительные источники:

1. Мазурина, О. Б. Англо-русский толковый словарь: словарь / О. Б. Мазурина. - М.: РГ-ПРЕСС, 2020. - 159 с.
2. Спиридонова, Т. А. Англо-русский - русско-английский словарь для школьников / Т.А. Спиридонова. - М.: РИПОЛ КЛАССИК, 2020. - 704 с.

3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета и мастерской "Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков" в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания предшествуют дисциплины общепрофессионального цикла: ОП.06 Иностранный язык (второй немецкий), ОП.12 Сервисная деятельность, ОП.01 Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе и профессиональные модули: ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

3.4. 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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (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.

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 не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел 1. Организация питания в гостиничных комплексах			
<p>ПК 2.1 Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале</p>	<p>Знания Нормативная документация, регламентирующая деятельность предприятий общественного питания; ГОСТ Р 50647-2010. Услуги общественного питания. Термины и определения; ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования; ГОСТ 50762-2009 Общественное питание. Классификация предприятий; ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. задачи, функции, особенности организации разных типов и классов, методов и форм обслуживания; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; нормы обслуживания, методики определения численности персонала для предоставления услуг высокого качества; методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале; требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;</p>	<p>Тестирование Собеседование Экзамен</p>	<p>61% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания; нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей;		
	<p>Умения</p> <p>Анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами;</p> <p>Планировать потребности материальных ресурсов (мебели, столовой посуды, приборов, столового белья и оборудования) различных подразделений службы питания</p>	<p>Лабораторная работа</p> <p>Ролевая игра</p> <p>Ситуационная задача</p> <p>Практическая работа</p>	<p>Экспертное наблюдение</p> <p>Оценка процесса</p> <p>Оценка результатов</p>
	<p>Действия</p> <p>Оценка соответствия деятельности службы питания законодательным и нормативным актам. Оценка и планирование потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале;</p>	<p>Практическая работа</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	<p>Знания</p> <p>Этапов процесса обслуживания; НТД регламентирующие работу службы питания; документооборот службы питания; особенности оформления и составления отдельных видов организационно – распорядительных и финансово – расчетных</p>	<p>Тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>61% правильных ответов</p> <p>Оценка процесса</p> <p>Оценка результатов</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	документов; порядок регистрации документов и ведения контроля за их исполнением;		
	<p><i>Умения</i> Организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, Осуществлять расчет с посетителя</p>	<p>Лабораторная работа Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа</p>	<p>Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов</p>
	<p><i>Действия</i> Организация деятельности работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. Координация деятельности работников службы питания</p>	<p>Практическая работа Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	<p><i>Знания</i> Специальных видов услуг и форм обслуживания; специализированных технологий и информационных программ, используемых в работе службы питания; методы оценки качества предоставленных услуг; нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества; особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы Критерии и показатели качества обслуживания;</p>	<p>Тестирование Собеседование Экзамен</p>	<p>61% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов</p>
	<p>Разрабатывать, корректировать и контролировать стандарты обслуживания и продаж.</p>	<p>Лабораторная работа Ролевая игра Ситуационная задача</p>	<p>Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	Разрабатывать и внедрять критерии оценки качества обслуживания; Эффективно решать вопросы, возникшие в незапланированной ситуации.	Практическая работа	
	<i>Действия</i> Оценка и контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания Оценка и контроль качества предоставляемых услуг потребителям службы питания гостиничного комплекса.	Практическая работа Виды работ на практике	Экспертное наблюдение
Раздел 2. Технология приготовления ресторанной продукции			
ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	Знания <i>основной ассортимент и технологию приготовления ресторанной продукции, нормативную и технологическую документацию, требования к качеству реализуемой в предприятиях питания продукции</i>	Тестирование Собеседование Экзамен	61% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов
	Умения <i>приготовление холодных и горячих закусок, холодных и горячих супов, соусов, вторых горячих блюд из овощей, блюд из рыбы и морепродуктов, вторых горячих блюд из мяса, сладких блюд, чая и кофе</i>	Лабораторная работа Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов
	<i>Действия</i> Координация деятельности работников службы питания	Практическая работа Виды работ на практике	Экспертное наблюдение
Раздел 3. Профессиональное общение			
ПК 2.1	Знания Профессиональная	Адекватное использование	Экспертное наблюдение

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<p>ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 8, ОК 10;</p> <p>Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале</p>	<p>лексика:</p> <p>персонал службы питания</p> <p>охрана труда и техника безопасности на рабочем месте:</p> <p>производственная санитария, противопожарная защита и личная гигиена.</p> <p>предприятие питания: материально-техническое оснащение, нормы и правила эксплуатации, хранения мат ценностей.</p> <p>виды обслуживания</p>	<p>профессиональной лексики на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов на профессиональные темы, составлении сообщений по изучаемым темам, чтении и переводе иностранных текстов.</p>	<p>Оценка процесса</p> <p>Оценка результатов</p>
	<p>Умения</p> <p>планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания, в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>проводить вводный и текущий инструктаж подчиненных, используя профессиональную лексику.</p> <p>Составлять перечень требований к внешнему виду.</p> <p>планировать потребности материальных ресурсов (мебели, столовой посуды, приборов, столового белья и оборудования) различных подразделений службы питания</p>	<p>Диалоговое общение,</p> <p>Чтение и понимание иностранных текстов профессиональной направленности.</p> <p>Ситуационная задача</p> <p>Ролевая игра</p>	
	<p>Действия</p> <p>Оценка соответствия деятельности службы питания законодательным и нормативным актам.</p> <p>Оценка и планирование</p>	<p>Ролевая игра</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>Проведение вводного и текущего инструктажа подчиненных.</p> <p>Распределение обязанностей и определение потребностей и степени ответственности подчиненных</p>		
<p>ПК 2.2. ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10;</p> <p>Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы</p>	<p>Знания</p> <p>Профессиональная лексика: способы обслуживания, сочетание блюд и напитков.</p>	<p>Адекватное использование профессиональной лексики на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов на профессиональные темы, составлении сообщений по изучаемым темам, чтении и переводе иностранных текстов.</p> <p>Диалоговое общение,</p> <p>Чтение и понимание иностранных текстов профессиональной направленности.</p> <p>Ситуационная задача</p> <p>Ролевая игра</p>	<p>Экспертное наблюдение</p> <p>Оценка процесса</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение</p> <p>Оценка процесса</p> <p>Оценка результатов</p>
<p>ОК 01.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Знания</p> <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и</p>	<p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка процесса</p> <p>Оценка результатов</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
	Умения Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия, определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Практические задания Имитационные ситуации Ситуационные задачи Экзамен Виды работ на практике	Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Экспертное наблюдение
	Действия Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; определение этапов решения задачи; определение потребности в информации; осуществление эффективного поиска; выделение всех	Практические задания Имитационные ситуации Ситуационные задачи Экзамен Виды работ на практике	Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Экспертное наблюдение

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шагу; оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации; внесение предложений по критериям оценки и рекомендаций по улучшению плана		
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Знания Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации ии	Собеседование Экзамен	Оценка процесса Оценка результатов
	Умения Определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	Практические задания Имитационные ситуации Ситуационные задачи Экзамен Виды работ на практике	Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Экспертное наблюдение
	Действия Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа	Практическая работа Имитационные ситуации Ситуационные задачи Экзамен	Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Экспертное наблюдение

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; интерпретировать полученную информацию в контексте профессиональной деятельности	Виды работ на практике	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Знания Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	Собеседование. Экзамен	Оценка процесса. Оценка результатов
	Умения Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Практическая работа Имитационные ситуации Ситуационные задачи Экзамен Виды работ на практике	Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Экспертное наблюдение
	Действия Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории профессионального развития и самообразования	Практическая работа Экзамен Виды работ на практике	Оценка результатов Оценка результатов Экспертное наблюдение
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Знания Психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности	Собеседование Экзамен	Оценка процесса Оценка результатов

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	Умения Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Практическая работа Имитационные ситуации Ситуационные задачи Экзамен Виды работ на практике	Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Экспертное наблюдение
	Действия Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; планирование профессиональной деятельность	Практическая работа Имитационные ситуации Ситуационные задачи Экзамен Виды работ на практике	Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Экспертное наблюдение
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знания Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов	Собеседование Экзамен	Оценка процесса Оценка результатов
	Умения Излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	Практическая работа Имитационные ситуации Ситуационные задачи Экзамен Виды работ на практике	Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Экспертное наблюдение
	Действия Грамотное устное и письменное изложение свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; проявление толерантность в рабочем коллективе	Практическая работа Имитационные ситуации Ситуационные задачи Экзамен Виды работ на практике	Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Экспертное наблюдение
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Знания Сущность гражданско-патриотической позиции; общечеловеческие ценности; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	Собеседование Экзамен	Оценка процесса Оценка результатов
	Умения Описывать значимость своей профессии; презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Практическая работа Имитационные ситуации Ситуационные задачи Экзамен Виды работ на практике	Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Экспертное наблюдение

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	(специальности)		
	Действия Понимание значимость своей профессии (специальности); демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Практическая работа Ролевые игры Ситуационные задачи Экзамен Виды работ на практике	Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Экспертное наблюдение
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знания Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	Собеседование Экзамен	Оценка процесса Оценка результатов
	Умения Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Практическая работа Имитационные ситуации Ситуационные задачи Экзамен Виды работ на практике	Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Экспертное наблюдение
	Действия Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Практическая работа Имитационные ситуации Ситуационные задачи Экзамен Виды работ на практике	Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Экспертное наблюдение
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Знания Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);	Собеседование Экзамен	Оценка процесса Оценка результатов

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	средства профилактики перенапряжения		
	Умения Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Практическая работа Имитационные ситуации Ситуационные задачи Экзамен Виды работ на практике	Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Экспертное наблюдение
	Действия Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры;- поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Практическая работа Имитационные ситуации Ситуационные задачи Экзамен Виды работ на практике	Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Экспертное наблюдение
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Знания Современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	Собеседование Экзамен	Оценка процесса Оценка результатов
	Умения Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	Практическая работа Имитационные ситуации Ситуационные задачи Экзамен Виды работ на практике	Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Экспертное наблюдение

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>Действия</p> <p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Практическая работа</p> <p>Имитационные ситуации</p> <p>Ситуационные задачи</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Оценка результатов</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 10.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Знания</p> <p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка процесса.</p> <p>Оценка результатов</p>
	<p>Умения</p> <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>-писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Практическая работа</p> <p>Имитационные ситуации</p> <p>Ситуационные задачи</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Оценка результатов</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	Действия Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; ведение общения на профессиональные темы	Практическая работа Имитационные ситуации Ситуационные задачи Экзамен Виды работ на практике	Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Экспертное наблюдение
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Знания Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	Собеседование Экзамен	Оценка процесса Оценка результатов
	Умения Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Практическая работа Имитационные ситуации Ситуационные задачи Экзамен Виды работ на практике	Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Экспертное наблюдение
	Действия Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; составлять бизнес план; презентовать бизнес-идею; определение источников финансирования; применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Практическая работа Имитационные ситуации Ситуационные задачи Экзамен Виды работ на практике	Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Оценка результатов Экспертное наблюдение