**Министерство образования и науки Калужской области**

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**

**Калужской области «Калужский колледж экономики и технологий»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности

### сотрудников службы питания

*по программе подготовки специалистов среднего звена*

**специальности: 43.02.14 Гостиничное дело**

**Калуга 2021**

**E:\ДОКУМЕНТЫ\Мои документы\43.02.14 Гостиничное дело 2017 02.11\Рабочие программы 43.02.14 2021\Профессиональные модули\43.02.14 ПМ.02 ОКТД службы питания\ПМ02.tif**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **.** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания**

**1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 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 сотрудников службы питания**» и соответствующие ему профессиональные компетенции, и общие 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. |
| **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 осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| **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.** | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| **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. |

1.2.3. Перечень личностных результатов реализации программы воспитания:

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Портрет выпускника СПО** | |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере гостиничного дела | **ЛР 13** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные**  **министерством образования и науки Калужской области** | |
| Осознающий состояние социально-экономического и культурного-исторического развития потенциала Калужской области и содействующий его развитию. | **ЛР 14** |
| Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда. | **ЛР 15** |
| Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Калужского региона. | **ЛР 16** |
| Выполняющий профессиональные навыки гостиничного дела с учетом специфики Калужской области | **ЛР 17** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** | |
| Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности. | **ЛР 18** |
| Использующий грамотно профессиональную документацию. | **ЛР 19** |
| Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде | **ЛР 20** |
| Выполняющий трудовые функции в сфере гостиничного дела | **ЛР 21** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса** | |
| Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков | **ЛР 22** |
| Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения | **ЛР 23** |
| Соблюдающий этические нормы общения | **ЛР 24** |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | - планирования деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;  - разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;  - оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;  - контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей; |
| **Уметь** | - осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;  - оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;  - определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;  - анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;  - использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;  - организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;  - 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. |

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – **560** часов.

Из них на освоение МДК: МДК 02.01 – **200** часов, - МДК 02.02 – **36**часов,

на практики: учебную - **144** часа, производственную - **180** часов.

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных общих компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  **(учебная нагрузка и практики)** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | | **Практика** | |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия** | | | | **внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа** | | **учебная,**  **часов** | **производственная**  **часов**  **(если предусмотрена рассредоточенная практика)** |
| **всего,**  **часов** | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов** | | **в т.ч., курсовой проект (работа)\*,**  **часов** | **всего,**  **часов** | **в т.ч., курсовой проект (работа)**  **часов** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| ПК 2.1, ПК 2.2,  ОК1-ОК6, | Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. | 136 | 132 | 50 | | - | 4 | - | 144 | 180 |
| ПК 2.3.  ОК7 - ОК10 | Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания. | 100 | 96 | 52 | | 4 |
|  | Учебная практика, часов | **144** |  | | | | | |
|  | Производственная практика (по профилю специальности), часов | **180** |  | | | | | |
|  | **Всего:** | **560** | **228** | **102** | **-** | | **8** | **-** | **144** | **180** |

**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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.** | | **136** |
| **МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.** | | **136** |
| Тема 1.1.  Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса. | **Содержание** | **48** |
| 1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. | 4 |
| 2. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. | 8 |
| 3.Требования к услугам службы питания. | 8 |
| 4. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания. | 8 |
| 5. Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса. | 8 |
| 6. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены. | 4 |
| 7. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. | 4 |
| 8. Деловое общение. Этика и этикет. | 4 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| 1.Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами. | 2 |
| 2.Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания. | 2 |
| Тема 1.2.  Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания. | **Содержание** | **34** |
| 1.Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; | 4 |
| 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. | 6 |
| 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. | 6 |
| 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. | 6 |
| 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. | 4 |
| 6. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. | 4 |
| 7. Стили и методы подачи блюд и напитков. | 2 |
| 8. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **26** |
| 1.Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания. | 2 |
| 2.Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания. | 4 |
| 3.Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания. | 4 |
| 4.Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей. | 4 |
| 5.Организация и подготовка процесса обслуживания в организациях службы питания. | 4 |
| 6.Овладение приемами подачи блюд различными стилями и методами». | 4 |
| 7.Овладение приемами подачи напитков различными стилями и методами. | 2 |
| 8.Составление нормативных и технических документов службы питания. | 2 |
| **Самостоятельная работа для обучающихся:**   1. 1. Составление требований к обслуживающему персоналу кухни ресторана отеля. 2. 2. Составление алгоритма поведения в конфликтных ситуациях с потребителями. 3. 3. Составление алгоритма работы с гостем по телефону. | **4** |
| **МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания.** | | **20** |
| Тема 1.3.  Организация деятельности сотрудников службы питания гостиничного комплекса на английском языке. | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **20** |
| 1. Организация питания гостей. Введение лексики по теме, закрепление ее в упражнениях. | 2 |
| 2. Развитие диалогической речи по теме «Выбор пакета питания при бронировании». | 2 |
| 3. Чтение и перевод текста “The F&B in the Hotel”. Вопросы и ответы по содержанию текста. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Составление диалогов. | 2 |
| 4. Развитие диалогической речи по темам «В лаундж зоне» «В баре». Аудирование диалогов – образцов. | 2 |
| 5. Чтение и перевод текста “Hotel Restaurant”. Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. | 2 |
| 6. Развитие диалогической речи по теме «Бронирование столика в ресторане гостиницы. Обзор меню». | 2 |
| 7. Обслуживание номеров. Развитие диалогической речи по теме «Заказ завтрака в номер» | 2 |
| 8. Обслуживание мероприятий в ресторане отеля. Рассадка гостей. Чтение и перевод текста «Организация свадебных торжеств в ресторане». Практика устной речи. | 2 |
| 9. Обобщение и систематизация пройденного материала. Закрепление лексики в речевых упражнениях. | 2 |
| 10. Контроль и коррекция усвоения пройденного материала. Контроль неподготовленной диалогической речи. | 2 |
| **Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.** | | **100** |
| **МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.** | |  |
| Тема 2.1.  Специальные виды услуг и формы обслуживания. | **Содержание** | **32** |
| 1. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания. | 4 |
| 2. Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний. | 4 |
| 3. Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис. | 4 |
| 4. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне. | 4 |
| 5.Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов. | 4 |
| 6. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов. | 4 |
| 7. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета. | 4 |
| 8. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля. | 2 |
| 9. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая. | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **32** |
| 1.Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний. | 4 |
| 2.Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис. | 4 |
| 3.Подготовка и организация обслуживания шведского стола. | 4 |
| 4.Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне. | 4 |
| 5.Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. | 4 |
| 6.Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов. | 4 |
| 7.Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств | 4 |
| 8.Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий. | 4 |
| **Самостоятельная работа для обучающихся:**  1. Составление алгоритма обслуживание гостей в службе рум-сервис.  2. Заполнение и обработка заявок и бланков. | **4** |
| Тема 2.2.  Контроль и качество предоставления услуг потребителям. | **Содержание** | **12** |
| 1. Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы. | 4 |
| 2. Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества. | 4 |
| 3. Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания. | 4 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| 1.Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания. | 2 |
| 2.Разработать и подготовить критерии оценки качества обслуживания подразделений службы питания. | 2 |
| **МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания** | |  |
| Тема 2.3. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на английском языке. | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **16** |
| 1. Категории гостей. Порядок обслуживания VIP гостей. Введение новой лексики по теме. | 2 |
| 2. Чтение и перевод текста “The banquet”. Вопросы и ответы по содержанию текста. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Составление диалогов. | 2 |
| 3. Развитие диалогической речи по теме «Заказ банкета в ресторане отеля. Обсуждение меню.» | 2 |
| 4. Развитие диалогической речи в ситуации «Организация питания для гостей с маленькими детьми». | 2 |
| 5. Введение и закрепление лексики по теме «Жалобы гостя на питание в ресторане отеля». Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. | 2 |
| 6. Распознавание и решение сложных и проблемных ситуаций, связанных с организацией питания в отеле. Составление диалогов по теме. Практика устной речи. Письменный ответ на жалобу. | 2 |
| 7. Обобщение и систематизация пройденного материала. Аудирование диалогов. | 2 |
| 8. Контроль и коррекция знаний, умений и навыков по теме. Контроль навыков неподготовленной диалогической речи. | 2 |
| **Учебная практика**  **Виды работ**   1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей. 2. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. 3. Выполнение сервировки стола к обеду. 4. Выполнение сервировки стола к ужину. 5. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. 6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. 7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. 8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара 9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями   • Silver service  • Банкетный сервис  • Шведский стол  • Gueridon Service   1. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов. 2. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. 3. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживание гостей. 4. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей. 5. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания. 6. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. 7. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями. 8. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола. 9. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания. | | **144** |
| **Производственная практика**  **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 плану 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. | | **180** |
| **Всего** | | **560** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**

**МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля 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»; «Учебно-производственная мастерская при лаборатории" (учебный бар):**

АРМ-преподавателя

АРМ-студента

Мультимедийное оборудование

Блендер проф. пласт.колба США

Кофемашина проф. (рожковая)"CASADIO UNDICI" A/2

Льдогенератор GASTRORAG IM 50

Льдодробитель механический

Кофемолка Quamar M80AUTO RED

Миксер барный ERGO

Салат-бар

Шкаф винный

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

- инструкция и журнал по технике безопасности;

- комплект учебно-методической документации.

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

-АРМ-преподавателя;

-АРМ-студента;

- мультимедийное оборудование;

- комплект учебно-методических материалов.

**Технические средства обучения:**

- мультимедийный проектор;

- телевизор;

- компьютер.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**3.2.1 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)
3. "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31(ред. от 10.06.2016) "О введении в действие санитарных правил"
5. ГОСТ Р 50647-2010. Национальный стандарт российской федерации
6. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования;
7. ГОСТ 50762-2009 Общественное питание. Классификация предприятий;
8. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
9. Счесленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
10. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
11. Ёхина М. А. Организация обслуживания в гостиницах М.: Издательский центр «Академия», 2015.
12. Потапова И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.
13. [Шеламова Г.М.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/44635/) Деловая культура взаимодействия. - М.: Издательский центр
14. «Академия», 2012.
15. [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/)
16. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
17. 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
18. 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
19. 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
20. 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
21. 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
22. 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.
23. 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
24. 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
25. 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>
26. Hotels & Catering. “Express Publishing”, Virginia Evans 2015 г.
27. Методические материалы по профессии «Специалист по гостеприиству» с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Администрирование отеля» - Рабочая тетрадь. Сост. Ильиных М.М., Яковец А.А. – МИДИС, 2018
28. Рабочая тетрадь к доп. профессиональной программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Администрирование отеля»– Международный колледж сервиса, 2019г.
29. Рабочая тетрадь к доп. профессиональной программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Администрирование отеля»– МИДИС, 2018г.
30. Рабочая тетрадь к доп. профессиональной программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Администрирование отеля». Разраб. Жукова К.В., Назарова С.А. - ГБПОУ МО «Серпуховский колледж», 2019г.

**3.2.2. 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/>

**3.2.3. 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.

**3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает 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, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 40 процентов.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)** |
| **ПК 2.1.**  Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале. | 75% правильных ответов  Оценка процесса  Оценка результатов | Тестирование  Собеседование  Экзамен  Экспертная оценка выполнения заданий  по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.  Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса.  Регистрация результатов усвоения учебных элементов; -экспертная оценка решения ситуационных задач;  Опросный лист ответов обучающегося |
| Экспертное наблюдение  Оценка процесса  Оценка результатов | Лабораторная работа  Ролевая игра  Ситуационная задача  Практическая работа  Экспертная оценка решения ситуационных задач;  Текущий контроль в форме защиты практических занятий и лабораторных работ. |
| Экспертное наблюдение | Практическая работа  Виды работ на практике |
| ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. | 75% правильных ответов  Оценка процесса  Оценка результатов | Тестирование  Собеседование  Экзамен |
| Экспертное наблюдение  Оценка процесса Оценка результатов | Лабораторная работа  Ролевая игра  Ситуационная задача  Практическая работа |
| Экспертное наблюдение | Практическая работа  Виды работ на практике |
| ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. | 75% правильных ответов  Оценка процесса  Оценка результатов | Тестирование  Собеседование  Экзамен |
| Экспертное наблюдение  Оценка процесса Оценка результатов | Лабораторная работа  Ролевая игра  Ситуационная задача  Практическая работа |
| Экспертное наблюдение | Практическая работа  Виды работ на практике |