**Автономная некоммерческая организация**

**профессионального образования**

**«Челябинский колледж Комитент»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»**

МДК.02.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»

МДК.02.02 «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания»

МДК.02.03 «Гостинично-ресторанное обслуживание»

**для специальности 43.02.14**

**«Гостиничное дело»**

**Квалификации выпускника: Специалист по гостеприимству**

Рассмотрено и утверждено на заседании

цикловой методической комиссии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_\_от \_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Челябинск

2021

|  |  |
| --- | --- |
| ОДОБРЕНО  На заседании ЦМК «Сервис и туризм»  Протокол № | Cоставлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1552, |
| Председатель ЦМК: |  |
| Составитель: |  |

**СОДЕРЖАНИЕ**

[**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ. 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ» 4**](#_Toc97037724)

[**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7**](#_Toc97037740)

[**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 16**](#_Toc97037741)

[**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 19**](#_Toc97037742)

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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. |
| 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 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. |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практиче ский 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 | 528 часов |
| Из них на освоение МДК: | |
| МДК 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания | 164 часа |
| МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы службы питания | 68 часов |
| МДК 02.03 Гостинично-ресторанное обслуживание | 116 часов |
| На практики: | |
| Учебную | 72 часа |
| Производственную | 108 часов |

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Суммарный объем нагрузки, час. | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | | |
| Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | | Самостоятельная работа |
| Обучение по МДК | | | Практики | |  |
| Всего | В том числе | | Консультации |
| Лабораторных и практических занятий | Курсовых работ (проектов) | Учебная | Производственная |
| ПК 2.1-ПК 2.3  ОК 1-ОК 10 | МДК 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания | **164** | 164 | 55 | - | **-** | **-** | **-** | - |
| ПК 2.1-ПК 2.3  ОК 9, ОК 10 | МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы службы питания | **68** | 68 | 38 | - | **-** | **-** | **-** | - |
| ПК 2.1- ПК 2.3  ОК 1-ОК 6, ОК 9 | МДК 02.03 Гостинично-ресторанное обслуживание | **116** | 116 | 20 | - | **-** | **-** | **-** | - |
|  | Производственная практика | **108** |  | | | 72 | 108 | - | - |
|  | Учебная практика | **72** |  | | |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **528** | **348** |  | - | **72** | **108** |  |  |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся** | **Объем часов** |
| **МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания** | | **164** |
| **Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале** | | **110** |
| Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса. | **Содержание** | **37** |
| 1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. | 4 |
| 2. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания. | 6 |
| 3. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания. | 6 |
| 4. Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса. | 4 |
| 5. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены. | 6 |
| 6. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. | 3 |
| 7. Деловое общение. Этика и этикет. | 8 |
| **Тематика практических занятий** | **5** |
| 1. Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами | 3 |
| 1. 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** | **40** |
| 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 | 4 |
| 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы | 4 |
| 6. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания | 6 |
| 7. Стили и методы подачи блюд и напитков | 8 |
| 8. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса | 2 |
| **Тематика практических занятий** | **28** |
| 1. Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания | 4 |
| 1. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания | 6 |
| 1. Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания | 4 |
| 1. Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей. Организация и подготовка процесса обслуживания в организациях службы питания | 6 |
| 1. Овладение приемами подачи блюд и напитков различными стилями и методами | 4 |
| 1. Составление нормативных и технических документов службы питания | 4 |
| **Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.** | | **52** |
| Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания. | **Содержание** | **20** |
| 1. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания | 4 |
| 2. Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний | 2 |
| 3. Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис | 2 |
| 4. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне | 2 |
| 5.Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов | 2 |
| 6. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов | 2 |
| 7. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета | 2 |
| 8. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля | 2 |
| 9. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **16** |
| 1. Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис | 2 |
| 1. Подготовка и организация обслуживания шведского стола | 2 |
| 1. Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне, конференций, семинаров, совещаний | 4 |
| 1. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов и неофициальных банкетов | 4 |
| 1. Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств и тематических мероприятий | 4 |
| Тема 2.2.  Контроль и качество предоставления услуг потребителям. | **Содержание** | **10** |
| 1. Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы | 2 |
| 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** | **6** |
| 1. Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания | 4 |
| 1. Разработать и подготовить критерии оценки качества обслуживания подразделений службы питания | 2 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | | 2 |
| **Итоговая аттестация в форме экзамена** | |  |
| **МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессионально коммуникации для службы питания** | | **68** |
| **Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале** | | **44** |
| Тема 1.1. Организация деятельности сотрудников службы питания гостиничного комплекса на английском языке. | **Содержание** | **20** |
| 1. Основы организации питания гостей | 6 |
| 2. Введение лексики | 8 |
| 3.Правила устной речи для сотрудников службы питания гостиничного комплекса | 6 |
| **Тематика практических занятий** | **24** |
| 1. Организация питания гостей | 4 |
| 1. Чтение и перевод текста “The F&B in the Hotel”. Вопросы и ответы по содержанию текста | 2 |
| 1. Введение лексики (закрепление в упражнениях) | 4 |
| 1. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Составление диалогов | 4 |
| 1. Встреча, обслуживание гостей и прощание. | 4 |
| 1. Чтение и перевод текста “Hotel Restaurant” | 2 |
| 1. Развитие навыков устной речи. Составление диалогов при заказе столов и мероприятий в ресторане отеля | 2 |
| 1. Практика устной речи. Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены | 2 |
| **Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.** | | **22** |
| Тема 2.1. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на английском языке. | **Содержание** | **8** |
| 1. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания на английском языке | 4 |
| 2.Сложные и проблемные ситуации в различных контекстах, пути решения | 4 |
| **Тематика практических занятий** | **14** |
| 1. Организация службы Room service | 4 |
| 1. Чтение и перевод текста “The banquet”. Вопросы и ответы по содержанию текста. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Составление диалогов | 2 |
| 1. Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи | 2 |
| 1. Составление диалогов при заказе и обслуживании банкетов и мероприятий в ресторане отеля. Практика устной речи | 2 |
| 1. Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены | 2 |
| 1. Распознавание и решение сложных и проблемных ситуаций в различных контекстах | 2 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | | **2** |
| **МДК 02.03 Гостинично-ресторанное обслуживание** | | **116** |
| Тема 1 Ресторанный бизнес: история, современное состояние и перспективы его развития. | **Содержание учебного материала:** | 16 |
| 1. Основные понятия. Предмет и задачи службы питания. 2. История развития ресторанного бизнеса. 3. Востребованность сервисных услуг ресторанного бизнеса. 4. Отличительные особенности российского ресторанного бизнеса.   Увеличение количества и размеров сети ресторанов как основная тенденция развития ресторанного бизнеса. |
| **Практические занятия:**   1. История развития ресторанного дела в России и СССР. 2. Современное состояние и основные направления развития ресторанного бизнеса.   Государственное регулирование развития предприятий общественного питания. | 4 |
| Тема 2 Классификация ресторанов. | **Содержание учебного материала**: | 16 |
|  | 1. Классификация предприятий общественного питания. 2. Требования и нормы для разных типов и классов предприятий общественного питания. 3. Основные типы предприятий общественного питания: ресторан, кафе, бар, кофейня, столовая и др. |
|  | **Практические занятия:**   1. Концепция ресторанного сервиса. 2. Факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана. 3. Выбор места расположения. 4. Оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса. 5. Бизнес география: наличие конкурирующих предприятий общественного питания. | 4 |
| Тема 3 Организационная  структура ресторана | **Содержание учебного материала:** | 12 |
| 1. Основные подразделения  администрация». Группа «Сервис». Группа «К ухня». «Техническая» группа.   1. Организационная структура ресторана. 2. Организация подбора персонала. 3. Метрдотель как главный распорядитель и организатор работы по подготовке и обслуживаниюгостейв ресторане. Требования, предъявляемые к метрдотелю зала. |
|  |
|  | **Практические занятия:**   1. Менеджмент ресторанного сервиса. 2. Методы организации труда официантов. 3. Кадровая политика ресторана. | 8 |
| Тема 4 Организация обслуживания в предприятиях питания | **Содержание учебного материала:**   1. Задачи обслуживания на предприятиях питания 2. Подготовка к обслуживанию посетителей 3. Организация и искусство обслуживания 4. Сервировка стола, их виды. 5. Организация обслуживания в предприятиях разных типов. 6. Специальные формы обслуживания. 7. Формирование и оформление меню ресторана. Виды меню. | 16 |
| **Практические занятия**:  Специальные формы обслуживания:   1. Банкеты с полным и частичным обслуживанием. 2. Тематические мероприятия. 3. Кейтеринг. 4. Мерчендайзинг. | 2 |
| Тема 5 Особенности управления в  ресторанном бизнесе | **Содержание учебного материала:**   1. Востребованность сервисных услуг ресторанного бизнеса. 2. Отличительные особенности российского ресторанного бизнеса. 3. Развитие этнических ресторанов и ресторанов быстрого обслуживания. Увеличение количества и размеров сети ресторанов как основная тенденция развития ресторанного бизнеса. | 16 |
| **Практические занятия:**   1. Маркетинговая политика ресторана.Маркетинг ресторана, его основные функции. 2. Маркетинговая среда ресторана. Организация маркетинговых исследований услуг ресторана. | 2 |
| Тема 6 Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса. | **Содержание учебного материала** |  |
| 1. Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса. 2. Контролирующие органы и их полномочия. 3. Проверка торгового предприятия: основания и цели. 4. Права контролируемых предприятий. 5. Оформление результатов проверок. | 18 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | | 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. | | **72** |
| **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. | | **108** |
| **Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена** | |  |
| **Всего** | | **528** |

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

* 1. **Для реализации программы профессионального модуля предусмотрено специальное помещени**е

Кабинет«Организации деятельности службы питания» оснащенный оборудованием: учебная мебель, доска, учебно-методическое обеспечение.

Лаборатория «Учебный ресторан», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1. программы по профессии/специальности.

**3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет электронные образовательные и информационные ресурсы.

**3.2.1 Основные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Режим доступа: https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/
9. Андруш, В.Г. Охрана труда : учебник / В.Г. Андруш, Л.Т. Ткачёва, К.Д. Яшин. – Минск : РИПО, 2019. – 337 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599889 (дата обращения: 08.04.2021). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-879-6. – Текст : электронный.
10. Дурович, А.П. Организация туризма : учебное пособие / А.П. Дурович. – Минск : РИПО, 2020. – 297 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599728 (дата обращения: 08.04.2021). – Библиогр.: с. 280. – ISBN 978-985-7234-10-3. – Текст : электронный.
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
12. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
13. Палий, Н.С. Экономика предприятий ресторанного хозяйства : учебное пособие : [12+] / Н.С. Палий. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 142 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=602201 (дата обращения: 12.04.2021). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-1876-5. – DOI 10.23681/602201. – Текст : электронный.

**3.2.2. Дополнительные источники**

1. Закон РФ О защите прав потребителей (в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ) (с изменениями на 22 декабря 2020 года) - https://docs.cntd.ru/document/9005388
2. Правительство РФ Постановление от 21 сентября 2020 года N 1515 Об утверждении правил оказания услуг общественного питания - https://docs.cntd.ru/document/565854400 Министерство здравоохранения Российской Федерации Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 года N 18 О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01 **-** https://docs.cntd.ru/document/901793598
3. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - https://docs.cntd.ru/document/1200107325
4. Мезенцева, Г.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие : [12+] / Г.В. Мезенцева ; науч. ред. Е.В. Асмолова. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. – 185 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=601542 (дата обращения: 08.04.2021). – Библиогр.: с. 183. – ISBN 978-5-00032-405-9. – Текст : электронный.

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 2.1 Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале. | 75% правильных ответов  Оценка процесса  Оценка результатов  Экспертное наблюдение Оценка процесса  Оценка результатов | Тестирование  Собеседование  Практическая работа  Ситуационная задача  Виды работ на практике |
| ПК 2.2 Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. | 75% правильных ответов  Оценка процесса  Оценка результатов  Экспертное наблюдение Оценка процесса  Оценка результатов | Тестирование  Собеседование Экзамен  Практическая работа  Ситуационная задача  Виды работ на практике |
| ПК 2.3 Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. | 75% правильных ответов  Оценка процесса  Оценка результатов  Экспертное наблюдение Оценка процесса  Оценка результатов | Тестирование  Собеседование  Практическая работа  Ситуационная задача  Виды работ на практике |
| ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Оценка результата | Тестирование |
| Оценка результата | Ситуационная задача |
| Оценка процесса | Практическая работа |
| ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Оценка результата | Собеседование |
| Оценка результата | Ситуационная задача |
| Оценка процесса | Практическая работа |
| ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и  личностное развитие | Оценка результата | Собеседование |
| Оценка результата | Ситуационная задача |
| Оценка процесса | Практическая работа |
| ОК 4  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Оценка результата | Собеседование |
| Оценка результата | Ситуационная задача |
| Оценка процесса | Практическая работа |
| ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Оценка результата | Тестирование |
| Оценка результата | Ситуационная задача |
| Оценка процесса | Практическая работа |
| ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | Оценка результата | Собеседование |
| Оценка результата | Ситуационная задача |
| Оценка процесса | Практическая работа |
| ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Оценка результата | Тестирование |
| Оценка результата | Ситуационная задача |
| Оценка процесса | Практическая работа |
| ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | Оценка результата | Тестирование |
| Оценка результата | Ситуационная задача |
| Оценка процесса | Ролевая игра |
|  | **Итоговая форма аттестации – квалификационный экзамен** |