

Приложение 1.2
к ОПОП по специальности
43.02.14 Гостиничное дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2022 г.

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 работников службы питания

1.1. 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 профессиональные компетенции, и общие компетенции:

1.1.1 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.
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.

1.1.2. Перечень личностных результатов

Код Наименование личностных результатов

- ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
- ЛР 8 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 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
- ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса, оказания услуг населению
- ЛР 16 Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
- ЛР 17 Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

1.1.3. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах 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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - Разработки операционных процедур и стандартов службы питания; - Планировании, организации стимулирования и контроля деятельности работников службы питания
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Контролировать соблюдение подчиненными требования охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Применение форм и методов предоставления услуг питания в гостинице</p> <p>Применение технологий обслуживания организаций разных типов и классов службы питания</p> <p>Способы применения внутрифирменных стандартов обслуживания гостей</p> <p>Способы аудита качества обслуживания службы питания</p> <p>Технологии повышения профессионализма сотрудников зала ресторана</p> <p>Применение видов мотивации для сотрудников службы питания</p> <p>Применение наставничества сотрудников службы питания</p>
знать	<ul style="list-style-type: none"> - задачи, функции и особенности работы службы питания; технологию организации процесса питания; требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;

- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;
- критерии и показатели качества обслуживания;
- 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 торговым и производственным помещениям организаций службы питания;
- профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
- 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;
- методы оценки качества предоставленных услуг
- профессиональная этика в службе питания.
- подготовка зала ресторана к организации деятельности
- подготовка обслуживания официальных приемов
- расчет и оснащенность столовыми приборами и посудой
- виды сервиса и способы обслуживания
- последовательность составления меню. виды меню. оформление меню.
- подача блюд соответственно меню. торжественная подача блюд.
- особенности подготовки и организации анимационного обслуживания торжественных мероприятий.
- особенности подготовки и организации обслуживания юбилейных банкетов.
- особенности подготовки и организации обслуживания свадебных банкетов.
- особенности подготовки и организации обслуживания службы кейтеринг.
- особенности подготовки и организации обслуживания кофе-брейк.
- подготовка организации обслуживания банкета коктейля
- подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 522 часа,

в том числе в форме практической подготовки – 408 часов

Из них на освоение МДК - МДК 02.01 – 183 часа, МДК 02.02 –75 часов,

В том числе, самостоятельная работа – 4 часа;

на практики, в том числе - учебная - 36 часов,

производственная - 216 часов.

Консультации – 6 часов;

Комплексный экзамен по МДК.02.01 и МДК.02.02 - 6 часов;

Экзамен по модулю – 6 часов.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. часов						
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа
				Обучение по МДК			Практики		ПА, консультации	
				Всего	В том числе		Учебная	Производственная		
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1, ПК 2.2, ОК1-ОК6	Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности работников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.	114	46	90	46		18		3	
ПК 2.3. ОК7 - ОК10	Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов	186	110	162	110		18		3	4

	услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.									
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3. ОК1-ОК6	Учебная практика	36								
ОК7 - ОК10 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	Производственная практика (по профилю специальности), часов	216						216		
	Промежуточная аттестация	6	6						6	
	Всего:	528	156	252	156	-	36	216	12	4

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.		90	
МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.		68	
	Содержание	36	

<p>Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса.</p>	<p>Цели и задачи, функции и особенности работы службы питания.</p> <p>Законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса.</p> <p>Методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса. Требования к обслуживающему персоналу.</p> <p>Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания</p> <p>Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.</p> <p>Внутрифирменные стандарты применяемые в службе питания</p> <p>Подготовка зала ресторана к организации деятельности зала ресторана</p> <p>Организация видов сервиса и способов обслуживания в зале ресторана</p> <p>Последовательность составления меню. Виды меню. Оформление меню.</p> <p>Организация подачи блюд соответственно меню. Торжественная подача блюд.</p> <p>Расчет и оснащенность столовыми приборами и посудой при сервировке</p> <p>Профессиональная этика в службе питания</p> <p>Деловое общение. Этика и этикет. Применение этических кодексов</p>		<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ОК1-ОК6</p>
	<p>В том числе практические занятия:</p>	10	
	<p>ПЗ№1Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.</p> <p>ПЗ№2Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания</p>		

	<p>ПЗ№3 Применение форм и методов предоставления услуг питания в гостинице</p> <p>ПЗ№4. Взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса</p> <p>ПЗ№5Способы применения этических кодексов для осуществления координации и контроля деятельности службы питания</p>		
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.	Содержание	32	
	<p>Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;</p> <p>Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.</p> <p>Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания; Технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, Стили и методы подачи блюд и напитков. стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.</p>		ПК 2.1, ПК 2.2, ОК1-ОК6
	В том числе практические занятия:	16	
	<p>ПЗ№6Оценка и планирование потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>ПЗ№ 7 Использование информационных технологий для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;.</p> <p>ПЗ№ 8Определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с нормативами.</p> <p>ПЗ№ 9Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей.</p>		

	<p>ПЗ№10 Организация и стимулирование деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы</p> <p>ПЗ№11 Оформление документов отчетности и ведения диалогов на профессиональную тематику</p> <p>ПЗ№12 Анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале</p> <p>ПЗ№13 Составление нормативных и технических документов службы питания.</p>		
МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания.		22	
Тема 1.3. Организация деятельности сотрудников службы питания гостиничного комплекса на английском языке.	Содержание	22	
	Классификация предприятий общественного питания. Структура службы питания гостиничного предприятия. Основные формы питания и виды меню в гостиничных предприятиях. Организация питания гостей: основные правила, формы и методы. Столовые приборы, посуда. Правила сервировки. Организация работы кухни в гостинице: оборудование. Санитарные требования. Особенности национальных кухонь. Основные принципы составления рационов питания гостей. Конфликты с гостями предприятий питания и методы их разрешения.		
	В том числе практические занятия:	20	
	<p>ПЗ№1. Организация питания гостей.</p> <p>ПЗ№2. Введение лексики, закрепление в упражнениях.</p> <p>ПЗ№3. Чтение и перевод текста "TheF&BintheHotel".</p> <p>Вопросы и ответы по содержанию текста.</p> <p>ПЗ№4. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики.</p>		

	<p>ПЗ№5.Составление диалогов.</p> <p>ПЗ№6.Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Чтение и перевод текста “HotelRestaurant”. Выполнение упражнений для закрепления лексики.</p> <p>ПЗ№7.Развитие навыков устной речи.</p> <p>ПЗ№8.Составление диалогов при заказе столов и мероприятий в ресторане отеля.</p> <p>ПЗ№9. Практика устной речи.</p> <p>ПЗ№10. Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены.</p>		
Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.		162	
МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.		112	
Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания.	Содержание	56	ПК 2.3.
	<p>Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания. Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.</p> <p>Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне. Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая. Особенности подготовки и организации обслуживания кофе-брейк.</p> <p>Особенности подготовки и организации обслуживания службы кейтеринг. Особенности подготовки и организации обслуживания свадебных банкетов. Особенности подготовки и организации обслуживания юбилейных банкетов. Особенности подготовки и организации анимационного обслуживания торжественных мероприятий.</p>		ОК7 - ОК10

	В том числе практические занятия:	30	
	<p>ПЗ№ 14 Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний.</p> <p>ПЗ№ 15 Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис.</p> <p>ПЗ№ 16 Подготовка и организация обслуживания шведского стола.</p> <p>ПЗ№ 17 Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне.</p> <p>ПЗ№ 18 Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.</p> <p>ПЗ№ 19 Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов.</p> <p>ПЗ№ 20 Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств</p> <p>ПЗ№ 21 Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий</p> <p>ПЗ№ 22 Подготовка сервировки для обслуживания официальных приемов</p> <p>ПЗ№ 23 Подготовка обслуживания гостей на высшем уровне</p> <p>ПЗ№24 Подготовка обслуживания официальных приемов.</p> <p>ПЗ№ 25 Подготовка обслуживания неофициальных банкетов.</p> <p>ПЗ№26 Подготовка организации обслуживания банкета фуршета.</p> <p>ПЗ№27 Подготовка организации обслуживания банкета коктейля</p> <p>ПЗ№28 Подготовка организации обслуживания банкета чая</p>		
Тема 2.2.	Содержание	54	ПК 2.3.

Контроль и качество предоставления услуг потребителям.	Критерии и показатели качества обслуживания. Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества. Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания. Осуществление планирования, организации, координации и контроля деятельности службы питания. Оценка и планирование потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале; Регламенты службы питания. Законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса. Аудит качества обслуживания службы питания. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания. Конфликты с гостями предприятий питания и методы их разрешения. Особенности организации предприятий питания разных типов и классов. Классификация баров в гостиничном предприятии.		OK7 - OK10
	В том числе практические занятия:	32	
	<p>ПЗ№ 29 Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания.</p> <p>ПЗ№ 30 Разработка и подготовки критериев оценки качества обслуживания подразделений службы питания.</p> <p>ПЗ№31 Методы оценки качества предоставленных услуг.</p> <p>ПЗ№32 Определение критериев и показателей качества обслуживания</p> <p>ПЗ№33 Применение стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания.</p> <p>ПЗ№34 Применение регламентов службы питания</p> <p>ПЗ№ 35 Опрос и анкетирование гостей</p> <p>ПЗ№36 Способы аудита качества обслуживания службы питания</p>		

	<p>ПЗ№37 Технологии повышения профессионализма сотрудников зала ресторана</p> <p>ПЗ№38 Применение видов мотивации для сотрудников службы питания</p> <p>ПЗ№39 Составление алгоритма обслуживания гостей в службе рум-сервис</p> <p>ПЗ№ 40 Применение наставничества сотрудников службы питания</p> <p>ПЗ№ 41 Применение стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания</p> <p>ПЗ№42 Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания</p> <p>ПЗ№43 Технология применения регламентов службы питания</p> <p>ПЗ№44 Применение законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса</p>		
	<p>Самостоятельная работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Заполнение и обработка заявок и бланков. 2. Составление алгоритма обслуживания гостей в службе рум-сервис. 	2	
МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания.		50	

Тема 2.3. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на английском языке.	Содержание	22	ПК 2.3. ОК7 - ОК10
	<p>Организация службы Room service. Встреча гостей. Обслуживание гостей и прощание.</p> <p>Обслуживание банкетов и мероприятий в ресторане отеля. Стили и методы подачи блюд и напитков. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.</p> <p>Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания.</p> <p>Этикет делового общения при организации, осуществлении и контролировании специальных видов услуг.</p> <p>Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Контроль оказания специальных видов услуг. Пожарная безопасность.</p>		
	В том числе практические занятия:	22	
	<p>ПЗ№11 Введение лексики, закрепление в упражнениях Room service.</p> <p>ПЗ№12 Чтение и перевод текста "The banquet".</p> <p>ПЗ№13 Составление диалогов «Обслуживание гостей и прощание».</p> <p>ПЗ№14 Выполнение упражнений для закрепления лексики «Стили и методы подачи блюд и напитков».</p> <p>ПЗ№15 Развитие навыков устной речи. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.</p> <p>ПЗ№16 Практика устной речи. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания.</p> <p>ПЗ№17 Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены.</p> <p>ПЗ№18 Распознавание и решение сложных и проблемных ситуаций в различных контекстах.</p>		

	<p>ПЗ№19 Развитие навыков устной речи. Этикет делового общения при организации, осуществлении и контроле специальных видов услуг.</p> <p>ПЗ№20 Развитие навыков устной речи. Расчет с гостями.</p> <p>ПЗ№21 Развитие навыков устной речи. Пожарная безопасность.</p>		
Тема 2.4. Специальные виды услуг и формы обслуживания на английском языке.	Содержание	26	ПК 2.3.
	<p>Обслуживание разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.</p> <p>Обслуживание конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание службы room-service.</p> <p>Обслуживание гостей на высшем уровне. Обслуживание официальных приемов.</p> <p>Обслуживание неофициальных банкетов. Организация обслуживания банкета фуршета.</p> <p>Организации обслуживания банкета коктейля. Организации обслуживания банкета чая.</p> <p>Организация обслуживания кофе-брейк. Организация обслуживания службы кейтеринг.</p> <p>Организация обслуживания свадебных банкетов. Организация обслуживания юбилейных банкетов.</p>		ОК7 - ОК10

	<p>В том числе практические занятия:</p> <p>ПЗ№22. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания на английском языке.</p> <p>ПЗ№23. Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний на английском языке.</p> <p>ПЗ№24. Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис на английском языке.</p> <p>ПЗ№25. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне на английском языке.</p> <p>ПЗ№26. Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов на английском языке.</p> <p>ПЗ№27. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов на английском языке.</p> <p>ПЗ№28. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета на английском языке.</p> <p>ПЗ№29. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля на английском языке.</p> <p>ПЗ№30. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая на английском языке.</p> <p>ПЗ№31. Особенности подготовки и организации обслуживания кофе-брейк на английском языке.</p> <p>ПЗ№32. Особенности подготовки и организации обслуживания службы кейтеринг на английском языке.</p>	26	
--	--	----	--

	<p>ПЗ№33. Особенности подготовки и организации обслуживания свадебных банкетов на английском языке.</p> <p>ПЗ№34. Особенности подготовки и организации обслуживания юбилейных банкетов на английском языке.</p>		
Самостоятельная работа: Составление эссе об организации службы питания	2		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Осуществление организации и контроля деятельности службы питания</p> <p>Проведение анализа работы службы питания</p>	36		

Ведение документации в службе питания		
Производственная практика		
Виды работ:		
Выполнение стандартов при работе в службе питания	216	
Планирование и организация работы в службе питания		
Стимулирование персонала службы питания		
Контроль деятельности работы персонала		
Всего	504	
Консультации	12	
Комплексный экзамен по МДК.02.01 и МДК.02.02	6	
Экзамен по модулю	12	
ИТОГО	528	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет инженерных систем гостиницы и охраны труда «Организация продаж гостиничного продукта» - ресурсный центр по подготовке кадров в сфере туризма и гостиничного сервиса, оснащенный оборудованием:

Мебель кабинета:

Стул (черный шпон, обивка-натуральная кожа)

Стол обеденный (черный шпон/кожа натуральная)

Жалюзи вертикальные

Жалюзи вертикальные (гостиничный номер)

Кровать (черный шпон/кожа натуральная)

Секция дивана прямая 50см

Секция дивана угловая

Вешалка для одежды (черный шпон)

Ресепшн угловой

Стол обеденный (черный шпон)

Тележка для горничной 1180*590*1040

Туалетный стол с зеркалом (черный шпон/кожа натуральная)

Тумба для обуви

Тумба прикроватная (левая) и (правая)

Шкаф 3-х дверный (черный шпон, отделка по фасаду- кожа натуральная)

Шкаф для документов

Учебные действующие стенды

Вычислительная техника

Ноутбук HP 635P360

Технические средства обучения:

Жидкокристаллический телевизор LG42LV3400FHD

Другое оборудование:

Кондиционер Samsung AQ12EWFXSER/AQ12EWFNSER (внешний и внутренний блоки)

Веник электрический Karcher 55 Plus

Музыкальный центр PanasonicSCPM 24 EPM

Система контроля и управления доступом.

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- настенные часы; ;

- машинка для кредитных карт (имитация);

- сейф;

- место хранения наличности

- дидактические пособия;

Место нахождения кабинета – 2 этаж, здания по ул. Бабушкина 307.

Назначение – проведение теоретических и практических занятий

Площадь - 35м2. Количество помещений - 1

Освещение:

- естественное три окна в учебной аудитории, затемнение - жалюзи

- искусственное – осветительные приборы 6 шт., по 2 лампы.

- ориентация окон – южная сторона

Водоснабжения нет.

Вентиляция – имеется.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Печатные издания

Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. М.: Альфа-М, Инфра-М, 2014

Ёхина М.А. Прием, размещение и выписка гостей. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / 2-е изд., испр. и доп.– М.: Издательский центр «Академия», 2016 – 304с.

Зайцева Н.А. Менеджмент в сервисе и туризме. Москва: Издательство «Форум», 2015

Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / 6-е изд., испр. и доп.– М.: Издательский центр «Академия», 2015

Еланцева О.П. Документационное обеспечение деятельности гостиниц. Учебное пособие. Тюмень. Издательство тюменского государственного университета. 2013.

Косолапов А.Б., Елисеева Т.И. «Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства». Учебное пособие. 5-е изд. стер. – М.: КНОРУС, 2016 – 200с..

Английский язык для индустрии гостеприимства. 2015г. Москва ИНФА-М К.В Ишимцева

Hotels &Catering. “Express Publishing”, Virginia Evans 2015 г.

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>

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-ADDDB-4861-869C-83A61B803759#page/1>

Журналы:

«Отель»

«Пять звезд»

«Гостиница и ресторан»

«PRO - отель».

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id_article=7830
2. <http://h-code.ru/2009/11/mobile-marketing-in-hotel-business/>
3. <http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/business/249/>
4. <http://prohotel.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	<p>задачи, функции и особенности работы службы питания;</p> <p>технология организации процесса питания</p> <p>оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах</p> <p>в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;</p>	<p>Экспертная оценка выполнения заданий по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>Текущий контроль в форме защиты практических занятий ПЗ№1-6 ПЗ№5,</p> <p>Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса.</p> <p>Регистрация результатов усвоения учебных элементов; -экспертная оценка решения ситуационных задач;</p>
ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	<p>требования к обслуживающему персоналу, определять численность и функциональные обязанности сотрудников</p>	<p>Опросный лист ответов обучающегося</p> <p>Ролевая игра Текущий контроль в форме защиты практических занятий ПЗ№6-ПЗ№13,ПЗ№14-№ -ПЗ№28</p> <p>Ситуационная задачи</p>
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	<p>правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены</p> <p>Контролировать соблюдение подчиненными требования охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей</p>	<p>Практическая работа Текущий контроль в форме защиты практических занятий ПЗ№29-ПЗ№44</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач;</p> <p>Практическая работа</p> <p>Виды работ на практике</p> <p>Тестирование, Экзамен, Ролевая игра</p> <p>Ситуационная задача</p>

