

Приложение 9.2
к ОПОП СПО (ППССЗ) по специальнос
43.02.14 Гостиничное дело


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«САКСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР
 О.В. Добровольская
« 30 » май 20 12 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И
КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ
ПИТАНИЯ

Специальность: 43.02.14 Гостиничное дело

Рассмотрена на заседании предметной
(цикловой) комиссии профессий сферы
сервиса и туризма
протокол № 10 от «17» апр 2012 г.
Председатель П(Ц)К  М.С. Соловей

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (утв. приказом, Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1552) с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (зарегистрирована в государственном реестре ПООП под номером: 43.03.44 – 170717).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Сакский технологический техникум».

Разработчики:

Маслова Наталья Павловна, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум»;

Зубар Н.Е., преподаватель английского языка Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум», первая квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания, обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организацию и контроль текущей деятельности работников службы питания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. 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	- разработке операционных процедур и стандартов службы питания; - планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания.
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; - анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; - использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; - контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.
Знать	- задачи, функции и особенности работы службы питания; - технологии 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.

1.1.3. Требования к личностным результатам с учетом особенностей профессии

Личностные результаты реализации программы воспитания (<i>дескрипторы</i>)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
---	--

<p>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</p>	
<p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>	<p>ЛР 16</p>
<p>Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.</p>	<p>ЛР 17</p>
<p>Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством</p>	<p>ЛР 18</p>
<p>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</p>	
<p>Осознающий себя высоконравственной личностью, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способный реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовый к мирному созиданию и защите Родины, любящий свой родной край, свою малую Родину – Крым.</p>	<p>ЛР 19</p>
<p>демонстрирующий доброжелательное, бережное отношение к народам, населяющим Крымский полуостров, готовый к осознанной жизни в духе взаимопонимания, мира, согласия между всеми народами, этническими национальностями, религиозными группами; жизнестойкий, противостоящий любому негативному влиянию и позитивно воспринимающий мир и свое место в нем.</p>	<p>ЛР 20</p>
<p>презентующий свои достижения в различных отраслях искусства, науки и других сферах деятельности с целью популяризации крымского регионального культурного наследия;</p>	<p>ЛР 21</p>
<p>вовлеченный в работу кружков, секций, студенческого спортивного клуба, Студенческого Совета пропагандирующий региональный крымоведческий потенциал;</p>	<p>ЛР 22</p>
<p>сориентированный на участие в экскурсиях, экспедициях, походах с целью формирования любви к родному краю как основополагающего элемента воспитания патриота Крыма и всей страны, бережного отношения к природному наследию.</p>	<p>ЛР 23</p>
<p>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</p>	
<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>ЛР 24</p>
<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>ЛР 25</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 416:

из них на освоение МДК - 194 часов

на практики:

учебную - 72 часа

производственную - 144 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Общий объем нагрузки, акад. ч.	Объем профессионального модуля в академических часах					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельна я работа
			Всего	в том числе				
				в форме практической подготовки	лабораторные и практические занятия	учебная практика	производствен ная практика	
ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01-ОК 10	Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.	74	72	32	32	-	-	30
ПК 2.3. ОК 01-ОК 10	Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания	48	62	32	26	-	-	6
ПК 2.1- ПК 2.3 ОК 01-ОК 10	Учебная практика	72	72	72	-	72	-	-
ПК 2.1- ПК 2.3 ОК 01 - ОК 10	Производственная практика	144	144	144			144	-
	Промежуточная аттестация	30	30	-	-	-	-	-
	ИТОГО:	416	380	280	58	72	144	36

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

№ раздела, темы ПМ	Название разделов и тем ПМ	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код личностных результатов в реализации программы воспитания	Кол-во часов	№ учебного занятия	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся Название темы учебного занятия
	МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания			146		
1	Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале			74		
1.1	Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных	ОК 01 –ОК 06 ПК 1.1	ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 23	22	1-2 3-4 5 6 7	Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы обслуживания Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице Требования к услугам службы питания. Практическое занятие № 1 по теме: «Требования к услугам службы питания» Практическое занятие № 2 по теме: «Особенности организации

ресурсах и персонале					работы службы питания гостиничного комплекса» (практическая подготовка)
	8-9				Сервис питания и обслуживания в гостиницах.
	10-11				Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.
	12				Практическое занятие № 3 по теме: «Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице»
	13-14				Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса.
	15-16				Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены
	17				Практическое занятие № 4 по теме: «Правила и нормы охраны труда и личной гигиены»
	18				Практическое занятие № 5 по теме: «Производственная санитария»
	19				Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. (практическая подготовка)
	20				Практическое занятие № 6 по теме: «Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей» (практическая подготовка)
	21				Деловое общение. Этика и этикет
	22				Практическое занятие № 7 по теме: «Деловое общение. Этика и этикет».

				10	1-2 3-4 5-6 7-8 9-10	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Разработка сообщения по теме: «Основные требования к обслуживающему персоналу службы питания отеля» Разработка сообщения по теме: «Алгоритм работы с гостем по телефону». Разработка сообщения по теме: «Поведение персонала в конфликтных ситуациях с потребителями». Разработка сообщения по теме: «Требования по техники безопасности для предприятий общественного питания». Разработка сообщения по теме: «Пожарная безопасность. Профилактические методы. Активные методы. Пассивные методы».
1.2.	Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания	ОК 01 –ОК 06 ПК 1.1 ПК 1.2	ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 23	30	23 24 25 26 27 28 29 30 31 32	Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания. Практическое занятие № 8 по теме: «Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания». Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. Практическое занятие № 9 по теме: «Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания». Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Практическое занятие № 10 по теме: «Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания». <i>(практическая подготовка)</i> Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. Практическое занятие № 11 по теме: «Нормы оснащения». <i>(практическая подготовка)</i> Практическое занятие № 12 по теме: «Правила хранения, товарное соседство». <i>(практическая подготовка)</i> Практическое занятие № 13 по теме: «Учет материальных

					ценностей».
				33-34	Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.
				35	Практическое занятие № 14 по теме: «Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы».
				36	Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания.
				37-38	Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов.
				39-40	Практическое занятие № 15 по теме: Решение ситуационных заданий по выбору посуды и приборов для подачи блюд.
				41-42	Практическое занятие № 16 по теме: Формы и способы складывания салфеток. <i>(практическая подготовка)</i>
				43-44	Стили и методы подачи блюд.
				45-46	Практическое занятие № 17 по теме: «Стили и методы подачи блюд». <i>(практическая подготовка)</i>
				47-48	Стили и методы подачи напитков
				49-50	Практическое занятие № 18 по теме: «Стили и методы подачи напитков». <i>(практическая подготовка)</i>
				51	Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.
				52	Контрольная работа по теме: «Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонал».

				12	11-12 13-14 15-16 17-18 19-20 21-22	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Разработка сообщения по теме: «Особенности организации детского и диетического питания в гостиницах». Разработка сообщения по теме: «Создание фирменного стиля в одежде обслуживающего персонала служб питания в гостиницах». Разработка сообщения по теме: «Ассортимент и назначение фарфоровой и фаянсовой посуды». Оформление в виде таблицы. Разработка сообщения по теме: «Ассортимент и назначение стеклянной посуды». Оформление в виде таблицы. Разработка сообщения по теме: «Ассортимент и назначение металлической и керамической посуды» Оформление в виде таблицы. Разработка сообщения по теме: «Ассортимент и назначение столовых приборов» .Оформление в виде таблицы.
2	Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания			48		
Тема 2.1	Специальные виды услуг и формы обслуживания	ОК 01 –ОК 06 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3.	ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	35	53-54 55-56	Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания. Практическое занятие № 19 по теме: «Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания». <i>(практическая подготовка)</i>

			ЛР 21 ЛР 22 ЛР 23	57-58	Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний. <i>(практическая подготовка)</i>
				59-60	Практическое занятие № 20 по теме: «Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания». <i>(практическая подготовка)</i>
				61-62	Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.
				63-64	Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.
				65-66	Практическое занятие № 21 по теме: «Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами. Расчет необходимого количества официантов; необходимого количества столов, столового белья». <i>(практическая подготовка)</i>
				67-68	Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов.
				69-70	Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.
				71-72	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета.
				73-74	Практическое занятие № 22 по теме: «Составление меню для банкета – фуршет». <i>(практическая подготовка)</i>
				75-76	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета - коктейль.
				77-78	Практическое занятие № 23 по теме: «Составление меню для банкета – коктейль». <i>(практическая подготовка)</i>
				79-80	Практическое занятие № 24 по теме: «Составление меню для комбинированный банкета». <i>(практическая подготовка)</i>
				81-82	Практическое занятие № 25 по теме: «Составление меню Новогоднего, свадебного банкета, банкета по случаю Дня Рождения». <i>(практическая подготовка)</i>
				83-84	«Особенности подготовки и организации обслуживания банкета - чай.
				85-86	Практическое занятие № 26 по теме: «Составление меню для банкета – чай». <i>(практическая подготовка)</i>
				87	Контрольная работа по теме: «Организация, осуществление и

						контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания»
				2	23-24	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Разработка сообщения по теме: «Навыки расчета с помощью банковских карт»
Тема 2.2	Контроль и качество предоставления услуг потребителям			11	88-89	Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.
					90-91	Нормативные и технические документы службы питания.
					92-93	Практическое занятие № 27 по теме: «Составление нормативных и технических документов службы питания».
					94-95	Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.
					96	Критерии оценки качества обслуживания подразделений службы питания.
					97	Стандарты обслуживания и продаж в организациях службы питания.
					98	Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.
	Промежуточная аттестация по МДК 02.01: - консультации - экзамен			24		
	МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания			48		
1	Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и			28		

	потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале					
1.1	Организация деятельности сотрудников службы питания гостиничного комплекса на английском языке	ОК 01 –ОК 06 ПК 1.1 ПК 1.2	ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 23	20	1-2 3-4 5-6 7-8 9-10 11-12 13-14 15-16 17-18 19-20	Организация питания гостей (<i>практическая подготовка</i>) Встреча гостей. Практическое занятие №1 по теме: «Составление диалогов» (<i>практическая подготовка</i>) Питание в отеле. “The F&B in the Hotel” (<i>практическая подготовка</i>) Питание в отеле. Практическое занятие №2 по теме: «Составление диалогов» (<i>практическая подготовка</i>) Обслуживание гостей и прощание (<i>практическая подготовка</i>) Обслуживание гостей. Практическое занятие №3 по теме: «Составление диалогов» (<i>практическая подготовка</i>) “Hotel Restaurant” (<i>практическая подготовка</i>) В ресторане. Практическое занятие №4 по теме: «Составление диалогов» (<i>практическая подготовка</i>) Заказ столика (<i>практическая подготовка</i>) Диалоги с сотрудниками о событиях во время смены. Практическое занятие №5 по теме: «Составление диалогов» (<i>практическая подготовка</i>)
				8	1-2 3-4 5-6 7-8	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Составление требований к обслуживающему персоналу кухни ресторана отеля. Составление перечня оборудования кухни, торгового зала ресторана и бара. Составление алгоритма поведения в конфликтных ситуациях с потребителями. Составление эссе об организации службы питания
2	Организация, осуществление и контролирование			20		

	специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания					
2.1	Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на английском языке	ОК 01 –ОК 06 ПК 1.1 ПК 1.2	ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 23	14	21-22 23-24 25-26 27-28 29-30 31-32 33-34	Организация службы Room service <i>(практическая подготовка)</i> Встреча, обслуживание гостей. Практическое занятие №6 по теме: «Составление диалогов» <i>(практическая подготовка)</i> Обслуживание. Текст “The banquet” <i>(практическая подготовка)</i> Оформление заказа. Практическое занятие №7 по теме: «Составление диалогов» <i>(практическая подготовка)</i> Обслуживание банкетов и мероприятий в ресторане отеля. <i>(практическая подготовка)</i> Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены. Практическое занятие №8 по теме: «Составление диалогов» <i>(практическая подготовка)</i> Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены. Практическое занятие №9 по теме: «Составление диалогов» <i>(практическая подготовка)</i>
				4	9-10 11-12	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Составление текстов на русском и иностранном языке для общения по телефону с клиентами. Составление алгоритма обслуживания гостей в службе рум-сервис.
				2	35-36	Дифференцированный зачет
УП.02 Учебная практика				72		
Виды работ						

<p>Подготовка к обслуживанию и приему гостей. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. Выполнение сервировки стола к обеду. Выполнение сервировки стола к ужину. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис-бара Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Silverservice • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service <p>Владение техникой сбора используемой посуды и приборов. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживание гостей. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.</p> <p><i>в т.ч. дифференцированный зачет (6 часов)</i></p>			
--	--	--	--

III.02 Производственная практика	144		
<p>Виды работ</p> <p>Ознакомление и изучение режима работы предприятия.</p> <p>Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.</p> <p>Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.</p> <p>Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.</p> <p>Ознакомление с производственными помещениями службы питания.</p> <p>Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.</p> <p>Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.</p> <p>Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.</p> <p>Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.</p> <p>Подготовка и организация работы службы Румсервис.</p> <p>Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.</p> <p>Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.</p> <p>Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.</p> <p>Подготовка и организация обслуживания банкета«Фуршета».</p> <p>Подготовка и организация обслуживания банкета«Коктейля».</p> <p>Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.</p> <p>Распределение персонала по организациям службы питания.</p> <p>Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.</p> <p>Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.</p> <p>Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.</p> <p>Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей.</p> <p>Владение профессиональной этикой персонала службы питания.</p> <p>Планирование и стимулирование деятельности сотрудников</p>			

службы питания. <i>в т.ч. дифференцированный зачет (6 часов)</i>			
Промежуточная аттестация: – экзамен по модулю	6		
Всего	416		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля ПМ 02. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания должны быть предусмотрены следующие помещения:

- Кабинет организации деятельности сотрудников службы питания:

- доска – 1 шт.;
- столы – 13 шт.;
- стулья – 26 шт.;
- учительский стол – 1 шт.;
- учительский стул – 1 шт.;
- телевизор;
- ноутбуки – 25 шт.

- Кабинет иностранного языка:

- стулья – 26 шт.;
- парты – 13 шт.;
- учительский стол – 1 шт.;
- учительский стул – 1 шт.;
- доска – 1 шт.;
- ноутбук – 1 шт.;

Для реализации программы учебной практики предусмотрена лаборатория «Учебный бар»:

- столы - 3 шт.
- стулья 6 шт.
- комплекты стеклянной и металлической посуды,
- комплекты столовых приборов
- комплекты столового белья;
- блендер
- кофемашина
- льдогенератор
- миксер для молочных коктейлей.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Реализация программы производственной практики осуществляется в соответствии с договорами о практической подготовке обучающихся, заключаемый между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Печатные издания

Основная учебная литература:

1. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 2-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2020. – 208с.

Дополнительная учебная литература:

1. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 336 с.

2. Гостиничное дело: ежемесячный журнал / Негосударственное научно-образовательное учреждение «Академия торговли и внешнеэкономических связей». – М.: Индустрия гостеприимства и торговли, 2020.

3.2.2 Электронные издания и интернет-ресурсы

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

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

3. <http://prohotel.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	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.	Защита отчетов по практическим работам Оценивание наблюдений за выполнением различных видов работ во время учебной и производственной практики Экспертная оценка выполнение экзаменационного практико-ориентированного задания
ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	Анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы	Защита отчетов по практическим работам Оценивание наблюдений за выполнением различных видов работ во время учебной и производственной практики Экспертная оценка выполнение экзаменационного практико-ориентированного задания
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	Контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания (соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания).	Защита отчетов по практическим работам Оценивание наблюдений за выполнением различных видов работ во время учебной и производственной практики. Экспертная оценка выполнение экзаменационного практико-ориентированного задания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	- Владение разнообразными методами (в том числе инновационными) для осуществления профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении

<p>различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Использование специальных методов и способов решения профессиональных задач в конкретной области и на стыке областей. - Разработка вариативных алгоритмов решения профессиональных задач деятельности применительно к различным контекстам. - Выбор эффективных технологий и рациональных способов выполнения профессиональных задач. 	<p>столярных работ</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для эффективного выполнения профессиональных задач и развития собственной профессиональной деятельности и деятельности подчиненного персонала. - Анализ информации, выделение в ней главных аспектов, структурирование, презентация. - Владение способами систематизации и интерпретация полученной информации в контексте своей деятельности и в соответствии с задачей информационного поиска. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проведение объективного анализа качества результатов собственной деятельности и указывание субъективного значения результатов деятельности. - Принятие управленческих решений по совершенствованию собственной деятельности. - Организация собственного профессионального развития и самообразования в целях эффективной 	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ</p>

	<p>профессиональной и личностной самореализации и развития карьеры.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Занятие самообразованием для решения четко определенных, сложных и нестандартных проблем в области профессиональной деятельности. 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Обучение членов группы (команды) рациональным приемам по организации деятельности для эффективного выполнения коллективного проекта. - Распределение объема работы среди участников коллективного проекта. - Справляться с кризисами взаимодействия совместно с членами группы (команды). - Проведение объективного анализа и указание субъективного значения результатов деятельности. - Использование вербальных и невербальных способов эффективной коммуникации с коллегами, руководством, клиентами и другими заинтересованными сторонами. 	<p>Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Использование вербальных и невербальных способов коммуникации на государственном языке с учетом особенностей и различий социального и культурного контекста. - Соблюдение нормы публичной речи и регламента. - Самостоятельный выбор стиля монологического высказывания (служебный доклад, выступление на совещании, презентация проекта и т.п.) - Создание продукта письменной коммуникации определенной структуры на государственном языке. - Самостоятельный выбор стиля (жанра) письменной 	<p>Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики</p>

	коммуникации на государственном языке в зависимости от цели, содержания и адресата.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	<ul style="list-style-type: none"> - Осознание конституционных прав и обязанностей. Соблюдение закона и правопорядка. - Участие в мероприятиях гражданско-патриотического характера, волонтерском движении. - Аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм и общечеловеческих ценностей. - Осуществление своей деятельности на основе соблюдения этических норм и общечеловеческих ценностей. - Демонстрация сформированности российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну). 	Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение норм экологической чистоты и безопасности. - Осуществление деятельности по сбережению ресурсов и сохранению окружающей среды. - Прогноз техногенных последствий для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека. - Прогноз возникновения опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников. - Владение приемами эффективных действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального 	Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики

	характера.	
ОК 09. Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.	в - Планирование информационного поиска. - Принятие решений о завершении (продолжении) информационного поиска на основе оценки достоверности (противоречивости) полученной информации для решения профессиональных задач. - Осуществление обмена информации с использованием современного оборудования и программного обеспечения, в том числе на основе сетевого взаимодействия. - Анализ информации, выделение в ней главных аспектов, структурирование, презентация.	Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Изучение нормативно-правовой документации, технической литературы и современных научных разработок в области будущей профессиональной деятельности на государственном языке. - Применение необходимых лексических и грамматических минимумов для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности. - Владение современной научной и профессиональной терминологией, самостоятельное совершенствование устной и письменной речи и пополнение словарного запаса. - Владение навыками технического перевода текста, понимание содержания инструкций и графической документации на иностранном языке в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики
ОК 11.	- Определение успешных	Экспертное наблюдение

<p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>стратегий решения проблемы, разбивание поставленной цели на задачи.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разработка альтернативных решений проблемы. - Самостоятельная организация собственных приемов обучения в рамках предпринимательской деятельности. - Разработка и презентация бизнес-плана в области своей профессиональной деятельности. 	<p>Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики</p>
--	---	---

